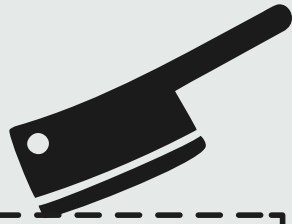


Rio
IBIZA



STEAK LOUNGE

100% PREMIUM BEEF



EAT, DRINK & DANCE!



rioibizaofficial



Paseo del Mar 8, San Antonio, Ibiza · Reservas +34 672 278 171 Reservations
Réservations Nous avons un menu allergène. Tous les prix incluent la TVA.

ENTRÉES


Pain à l'Aïoli et avec olives (Prix par personne) 2.80€


Larmes de poulet croustillantes 12.50€

Servi des légumes grillés avec sauce mayonnaise épicée

Salade César 14.50€

Mélange classique de laitue, bacon, croûtons maison, fromage parmesan, garni de poulet croustillant

 **Poivrons de Padrón** 10.00€

 **Gratin de fromage provolone** 13.50€

Servir des toasts et des tomates cerises confites

Picada latine 17.50€

Saucisse des Baléares, chorizo créole, dés de poulet sur lit de légumes avec chips de plantai

Champignons brouillés 17.00€

Aux asperges sauvages et gambas parfumées à la truffe

Nachos à la Rio 14.00€

Porc effiloché, sauce crémeuse au cheddar, guacamole, pico de gallo, haricots et sauce aigre

DE LA MER À LA TABLE

Saumon tropical 22.90 €

Servi avec purée de pommes de terre maison, pomme au miel, citron vert et cubes de mangue

Crevettes grillées 19.50€

Sur un lit de laitue accompagné d'une sauce cocktail épicée et d'une salade de chou

PIEUVRE GRILLÉE 25.00€

Sur pomme de terre canarienne fumée au pesto d'avocat et de coriandre



VIANDES

Tous nos plats principaux de notre BBQ
sont accompagnés de leur garniture

Mixed Meat Grill (Minimum 2 personnes / Prix par personne) Entrecôte de jeune bœuf, saucisse des Baléares, poulet mariné, churrasco Côtelettes d'agneau, lanières de churrasco et lanières de poivron rouge rôti	28.00€
Filet de bœuf premium Sur pommes de terre cassées avec mayonnaise chimichurri, asperges sauvages et portobello grillé	32.50€
Blanc de poulet mariné au miel et à la moutarde Accompagné de haricots verts et de tomates cerises confites	18.50€
Carré d'agneau de lait Servi avec purée de pommes de terre et légumes sautés	35.00€
Entrecôte de jeune bœuf Garni de chapelure de fromage de chèvre, de tomates cerises confites, de poivrons padrón et de purée de kabocha	27.50€
Picana Black Angus Servi avec asperges sautées, dés de pommes de terre de campagne et poivron rôti	28.50€
T-BONE STEAK 500g Servi avec pommes de terre fumées et sauce mojo canarienne, champignons sautés et crème de courgettes	29.00€
Plume ibérique Avec un lit de poivron rouge, oignon poché et purée de pommes de terre à la truffe blanche	25.50€

EXTRAS

Frites de luxe	4.00€
Pommes de terre paysannes	4.00€
Frites sucrées	4.50€
Salade de choux	4.50€
Purée de pommes de terre maison	5.00€

SALSAS


Poivre	3.50€
Roquefort	3.50€
Champignons	3.50€
Chimichurri maison	3.50€
Barbecue Jack Daniel's	4.00€





HAMBURGERS

Tous nos burgers sont accompagnés de frites de luxe

SIGNATURE RIO Prime Doble Beef Burger	23.00€
Servi avec avocat, laitue, tomate, poivron rôti, bacon et mayonnaise cajun, accompagné de rondelles d'oignon et de fromage fondu servi à table	
POULET DE LUXE	19.00€
Poitrine de poulet croustillante avec banane comptée, bacon, oignon caramélisé, œuf et sauce curry maison	
BRASIL Pulled Pork Burger Rio Style	21.50€
Laitue Iceberg, oignon rouge, tranches de parmesan, bacon croustillant, pomme confite et sauce BBQ Jack Daniel's	
 SUPER VEGUIE	18.00€
Burger végétal, trio de poivrons grillés, oignon caramélisé, champignons, laitue, tomate et guacamole	

POSTRES

Brownie au chocolat aux noix, sauce chocolat chaud et glace vanille	8.50€
Cheesecake au coulis de fruits frais	8.50€
Crème catalane flambée aux fruits rouges et flocons d'oreo	8.50€



Végétarien



Vegan