



Rio

IBIZA

EAT, DRINK & DANCE!



 rioibizaofficial 

Paseo del Mar 8, San Antonio, Ibiza · Reservas +34 672 278 171 Reservations

Tous les prix avec IVA inclus. Nous avons une carte d'allergènes



Carpaccio de bœuf



Calamari à la romaine



ENTREES

Pain croustillant chaud accompagné de mayonnaise à l'ail et olives (prix / personne)	2.80€
 Bruschetta garnie de tomates, assaisonnement, ail et huile d'olive	9.30€
Crevettes à l'ail poêlées à l'ail et à l'huile de piment	17.70€
Calamars à la Romana Légèrement panés avec un filet de miel et de moutarde et une salade de saison	14.50€
 Camembert frit servi avec confiture de myrtilles sauvages	12.50€
 Mozzarella de bufflonne accompagnée d'asperges grillées, tomates cerises sur lit de roquette arrosées d'huile d'olive et d'origan	15.90€
Carpaccio de bœuf garni de fraises, tomates cerises, pignons grillés, parmesan, roquette et fini à l'huile de truffe blanche	19.70€
 Poivrons de Padron grillés et assaisonnés au sel de mer	9.50€
 Fromage Provolone fondu servi avec chutney de tomates et toasts	12.70€
Duo saumon et gambas sur lit d'avocat , oignon rouge, tomate, jus d'agrumes et mayonnaise wasabi	17.90€



Végétarien



Végétalien



PÂTES

FRAÎCHES MAISON

Tagliatelle "Belissimo" 17.50€

Sauce bolognaise aux pétales de parmesan, jambon cru et miettes de panko

Spaghettis aux fruits de mer 18.50€

Sauté dans une délicieuse tomate, sauce à l'huile d'olive et au persil

Tagliatelles Ibiza 18.50€

Lanières de poitrine de poulet dans une sauce crémeuse aux champignons

Spaghetti Carbonara 17.50€

Délicieux œuf crémeux et parmesan sauce aux lardons croustillants de joue de porc

 **Tagliatelles pesto** 15.50€

Avec tomates séchées et roquette garnir

Spaghetti aux crevettes à l'ail 21.00€

Persil, huile de piment, tomates cerises et pignons grillés

SALADE

Salade César 12.90€

Mélange classique de feuilles de salade, bacon, sauce, croûtons et parmesan

Un choix:

Servi avec poulet croustillant 14.50€

Servi avec gambas 17.00€

 **Salade Thaï** 14.50€

Avocat, algue wakamé, pousses d'épinards, tomates cerises et mayonnaise épicée

Salade de quinoa 15.90€

Poulet, avocat, cubes de fromage, raisins, vinaigrette oignon rouge, amandes, roquette et fruit de la passion

Salade du Brésil 15.90€

Crevettes, mangue fraîche, bacon, maïs grillé servi sur un lit de pousses d'épinards garni aux graines de sésame et sauce cocktail Rio

Salade de super aliments d'Ibiza 16.30€

Fruits frais de saison, amandes, noix, graines de sésame mélangées, raisins secs, graines de citrouille sur un lit de salade verte avec une vinaigrette balsamique



Salade Thaï



DE LA FERME

Entrecôte de bœuf

Grillé à votre goût, servi avec légumes sautés et pommes de terre Rio

31.00€

Curry de Poulet

Dans une sauce crémeuse aux légumes servi avec riz basmati et nid de nouilles

17.50€

Carré de Côtes de Porc

Semez rôti dans notre délicieuse sauce BBQ RIO sur un lit de purée de pommes de terre avec une pointe de jalapeño

19.00€

Filet de Porc Ibérique

Présenté sur une plaque chauffante grésillante avec des légumes grillés et des pommes de terre fumées dans un beurre aux herbes

24.30€

Épaule d'agneau rôtie lentement dans des jus naturels

avec du romarin frais, des légumes de saison et des pommes de terre présentées dans une poêle en fer

28.70€

Blanc de Poulet mariné au miel et à la moutarde, accompagné de haricots verts et tomates cerises

18.00€



WOKS

Légumes sautés à la sauce teriyaki, garnis avec maïs grillé, cacahuètes servi avec riz basmati

Au Poulet

15.70€

Avec Filet de Boeuf

16.80€

Aux Crevettes

17.90€

SUPPLÉMENTS

Frites deluxe

4.00€

Frites de patates douces

4.50€

Purée de pomme de terre à la pointe de truffe blanche

5.50€

Purée de pommes de terre avec un soupçon de jalapeño

5.00€

Salade russe maison

5.00€

Légumes grillés avec tomates, poivrons, oignons, courgette, aubergine, pomme de terre

8.50€

SAUCES

Poivre 3.50€

Roquefort 3.50€

Champignon 3.50€

DE LA MER À LA TABLE

Saumon Teriyaki 22.70€

Accompagné de légumes sautés
et purée de pommes de terre
à l'huile de truffe blanche

Filet de Bar 21.00€

Poêlé Dans une légère sauce mojo à l'ail,
avec pommes de terre sautées et poivrons

Fish & Chips 16.70€

Cabillaud pané à la bière et frites,
purée de pois et sauce tartare

Poulpe Grillé 25.00€

Accompagné de pommes de terre fumées,
pesto d'avocat et coriandre



PAELLAS

FRAÎCHEMENT PRÉPARÉ À LA COMMANDE

(MINIMUM 2 PERSONNES /
LE PRIX EST PAR PERSONNE)

Paella mixte avec viande
et fruits de mer 23.50€

Paëlla aux fruits de mer 28.50€

✓ **Paëlla Végétarienne** 19.90€



BURGERS GOURMANDS 5*

Les burgers gastronomiques 5 incluent des frites de luxe

SIGNATURE RIO BURGER DOUBLE PRIME BEEF

galette, bacon, poivrons grillés, avocat, cheddar et salade sur pain frais accompagné de onion rings

23.00€

Deluxe Chicken Burger blanc de poulet croustillant

bacon, oignon caramélisé, œuf, nappé de sauce curry sur pain frais

19.00€

Burger brésilien porc effiloché,

oignon rouge, bacon, copeaux de parmesan, chutney de pommes et sauce Jack Daniels BBQ sur pain frais

21.50€

✓ **Super vegan burger galette végétalienne**
Trio de poivrons grillés, oignons caramélisés, champignons et guacamole sur pain frais

18.00€

DESSERTS

Brownies au chocolat

Garni de noix, sauce chocolat chaud, crème glacée

8.50€

Gâteau au fromage

Servi avec coulis de fruits frais

8.50€

Crème Brûlée

Servi avec fruits rouges flambés et crumble Oreo

8.50€

Sorbet Mangue

Avec mangue fraîche et coulis

7.00€

Coupe Glacée

Servi avec sauce et garniture de fruits

7.50€



ESPUMOSOS



Cava De La Casa	6€	25€
Freixenet Ice Rose D.O. Cava		35€
Fantinel Prosecco Extra Dry		37€

ROSADOS

Palacio de Nida. Bobal 100%, DO Utiel Requena	5€	21€
Pasión Bobal. Eco. DO Utiel Requena	5€	25€
White Zinfandel. California	6€	30€
Whispering Angel. AOC Côtes De Provence		42€
Domaine Ott. AOC Côtes de Provence		63€
Miraval. AOC Côtes de Provence		39€
Miraval Magnum 1,5L AOC Côtes de Provence		79€

AOC CHAMPAGNE

Moet Ice Imperial	140€
Moet Ice Imperial Magnum 1,5L	280€
Moet Ice Imperial Rose	150€
Moet Chandon Brut Imperial	120€
Moet Brut Imperial Rose	130€
Veuve Cliquot Brut	125€
Veuve Cliquot Brut Magnum 1,5L	260€
Dom Perignon Vintage	390€

BLANCOS



MADUROS CON ESTRUCTURA

Volver Chardonnay. VT Castilla	6€	30€
--------------------------------	----	-----

LIGEROS, FRESCOS Y AFRUTADOS

Palacio de Nida. Macabeo 100%, DO Utiel Requena	5€	21€
Viña Lobera. Verdejo. Ecológico DO Rueda		23€
Jose Pariente Verdejo. DO Rueda		30€
Menade Sauvignon Blanc. VT Castilla y León		32€
Libalis. Moscatel, Viura. VT Valles de Sadacia		28€
Dr Loosen Riesling Dry. Mosel		35€
J MOREAU. CHABLIS		49€

FRESCOS CON ESTRUCTURA

Terras Gauda. Albariño, Loureiro, Caiño. DO Rias Baixas		35€
---	--	-----

TINTOS



LIGEROS

Palacio de Nida. Bobal + Tempranillo, DO Utiel Requena	5€	21€
Cune Crianza. Tempranillo 85%, Mazuelo y Garnacha 15%. DO Ca Rioja	5.5€	25€

FRESCOS CON INTENSIDAD MEDIA

Can Maymo Barrica. Monastrell, Merlot. VT Ibiza		34€
Luis Cañas Crianza. Tempranillo, Garnacha. DO Ca Rioja		35€

MADUROS CON INTENSIDAD MEDIA

Finca Resalso. Tempranillo, DO Ribera del Duero		35€
---	--	-----

CON CUERPO, BUENA ESTRUCTURA

Emilio Moro. Tinta Fina. DO Ribera del Duero		45€
Pago de los Capellanes. Roble. DO Ribera del Duero		49€

Visita nuestro

Roof Top

Barbecue
and
Cocktail Lounge



rioibizaofficial



Paseo del Mar 8, San Antonio, Ibiza · Reservas +34 672 278 171 Reservations

Disponemos de carta de alérgenos. Todos los precios con IVA incluido.