





Rio IBIZA

EAT, DRINK & DANCE!



 rioibizaofficial 

Paseo del Mar 8, San Antonio, Ibiza · Reservierungen +34 672 278 171
Fragen Sie nach unserer Allergietabelle. Alle Preise inklusiv Mehrwertsteuer.



Carpaccio vom Rind



Lachs-, Avocado- und Garnelentatar



Garnelen in Knoblauch

VORSPEISEN

✓ **Aioli mit Brot und Oliven** (Preis pro Person) 3.00€

- 🌿 **Bruschetta** mit Cherry Tomaten, Knoblauch, Rucola, Olivenöl, Salz und Pfeffer 9.50€
- Garnelen in Knoblauch und Chilli** 18.50€
- ✓ **Geräucherte Büffel-Burrata** 17.90€
 Serviert auf einem Rucola Bett mit Birne, Kirschtomaten und Spargel,
 gewürzt mit nativem Olivenöl und frischem Oregano
- Carpaccio vom Rind** 19.70€
 Serviert mit gerösteten Pinienkernen, Erdbeeren, Rucola, Kirschtomaten,
 Parmesan und weißem Trüffelöl
- 🌿 **Pimientos de Padron** 10.00€
- ✓ **Überbackener Provolone-Käse** 13.90€
 Serviert mit kandierten Tomaten und Toasties
- Garnelen in Tempura** 22.50€
 Mit Sesam, Aprikosen- und Siracha-Sauce, Schnittlauch und Babyspinat
- Rühreier mit Tigergarnelen** 17.50€
 Mit wildem Spargel und Pilzen an Trüffelaroma
- Cremiges Lachs-, Avocado- und Garnelentatar** 19.00€
 Mit roten Zwiebeln, Tomaten, Zitronensaft und Wasabi-Mayonnaise Tröpfchen



Vegetarisch



Vegan



PASTA

Tagliatelle Belissimo 17.50€

Bolognese mit rohem Schinken, Parmesan und knuspriger japanischer Panko

Spaghetti mit Meeresfrüchten 19.50€

Tagliatelle Ibiza 18.50€

Mit Hähnchenfilet und Pilzen, serviert in einer cremigen Demi-Glace- Sauce

Spaghetti Carbonara 17.50€

Nach Originalrezept mit Guanciale

✔ **Tagliatelle Pesto** 15.50€

Mit getrockneten Tomaten und Rucola

Knoblauch-Spaghetti mit Garnelen 21.00€

Chili, Olivenöl, geröstete Pinienkerne und Kirschtomaten

SALATE

Caesar Salat 12.90€

Klassische Mischung aus Salat, Speck, hausgemachten Croutons und Parmesankäse

Zur Wahl:

Serviert mit knusprigem Hühnchen 15.90€

Serviert mit sautierten Garnelen 17.90€

✔ **Thai Salat** 14.50€

Mit Avocado, Baby-Spinat, Wakame-Algen, Kirschtomaten und würzigen Cocktail-Saucen-Dressing

Quinoa-Salat 15.90€

Auf Rucola-Basis mit Hühnchen, Avocado, Frischkäsewürfel, Weintrauben, rote Zwiebeln, Mandeln und Maracuja-Vinaigrette

Salat Brasil 15.90€

Auf Babyspinat-Basis mit Garnelen, Mango Würfel, Speck, gerösteter Mais und "Rio" Cocktailsauce

Ziegenkäsesalat 15.50€

Mit Waldfrüchten und Pistazienvinaigrette



Thai Salat



FLEISCH

Rinderfilet Prime Im eigenen Saft gebraten mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	34.00€
Rinderfilet Extra Prime LAS VEGAS In einer cremigen Sauce Béarnaise, garniert mit Garnelen, Pilzen und Babyspargel, dazu süßer Mais	42.00€
Hühnchen Curry Mit Basmatireis und frischem Gemüse	17.50€
BBQ-Ribs Rio-Style Dazu hausgemachtes Kartoffelpüree mit Jalapeños	19.50€
Iberisches Schweine-Steak serviert auf heißem Stein Mit gegrilltem Gemüse, dazu Ofenkartoffel mit Kräuterbutter	26.50€
Zarte Lammschulter auf Niedrigtemperatur in Rosmarinsauce gegart Dazu Salzkartoffeln und Zucchini	32.50€
Marinierte Hähnchenbrust an hausgemachter Drei-Pfeffer-Sauce Dazu grüne Bohnen und Bauernkartoffeln	19.50€



WOKS

Gebratenes Gemüse mit Teriyaki-Sauce, Erdnüssen und knusprig gerösteter Mais, begleitet von Basmatireis 13.90€

Mit Hühnchen	15.70€
Mit Rinderfiletspitzen	16.80€
Mit Garnelen	17.90€

EXTRAS

Deluxe Pommes	4.00€
Süßkartoffel Pommes	4.50€
Kartoffelstampf hausgemacht mit Trüffelöl	5.50€
Kartoffelstampf hausgemacht mit würzigen "Jalapeños"	5.00€
Süßer Mais	5.00€
Grillgemüse	9.50€

SAUCEN

Pfeffer	3.50€
Roquefort	3.50€
Champignon	3.50€

FISCH

Teriyaki-Lachs 22.90€

Mit sautiertem Gemüse und hausgemachtem Kartoffelpüree an Trüffelaroma

Wolfsbarsch an Knoblauch 24.00€

Gegart bei Niedrigtemperatur
Mit kanarischem Mojo-Schaum, dazu Bauernkartoffeln und sautierten Paprika

Fish & Chips 16.90€

Serviert nach britischer Art

Gegrillter Tintenfisch 25.00€

Serviert auf einer Ofenkartoffel, Avocadopesto und Koriander

Frischer Tintenfisch

mit Honig-Senf-Sauce 17.90 €

Serviert mit Wasabi-Püree, dazu kandierter Spargel und Kirschtomatenragout



PAELLAS

Frisch zubereitet

(Minimum 2 Personen / Preis pro Person)

Gemischt

24.50€

Meeresfrüchte

29.50€

 Vegetarisch

19.90€



5* GOURMET-BURGER

GOURMET-Burger inklusive eine Portion Deluxe-Pommes

SIGNATURE RIO PREMIUM DOUBLE BEEF BURGER

23.00€

Serviert mit Eisbergsalat, Aguacate, Tomate, gerösteter Paprika, Speck, begleitet von Cajun-Mayonnaise und geschmolzenem Cheddar-Käse, dazu Zwiebelringe

Chicken Burger Deluxe

19.00€

Knusprige Hähnchenbrust mit kandierter Banane, frischer Salat, Tomate, Cheddar-Käse, Speck, karamellierte Zwiebel, Ei und unsere hausgemachte Currysauce

BRASIL PULLED PORK BURGER "RIO Style"

22.50€

Eisbergsalat, rote Zwiebeln, Parmesan, knuspriger Speck, Apfelconfit und Jack Daniel's BBQ-Sauce

✓ Super Veggie Burger auf Pflanzenbasis

18.50€

Gegrillte Paprika, karamellierte Zwiebeln, Champignons, frischer Salat, Tomate und Guacamole

KINDERMENÜ **Inklusiv eine Kugel Eiscreme** 9.00€

Chicken Nuggets mit Pommes

✓ Pasta mit Tomatensauce

Mini-Burger mit Käse und Pommes



Vegetarisch



Vegan

✓ NACHSPEISEN

Schokoladen Coulant

Mit Nüssen, serviert mit heißer Schokoladensauce und Vanille Eis

8.50€

Cheesecake hausgemacht

Mit frischem Fruchtcoulis

8.50€

Mango Sorbet

Mit frischem Fruchtcoulis

7.00€

HAUSGEMACHTES EIS

EISBECHER RIO

Pistazien-, Kokosnuss- und Joghurteis mit Blaubeeren
Gekrönt mit frischen Erdbeeren, Sahne und Schokoladensirup

9.00€

EISBECHER IPANEMA

Schokoladen-Minz-Eis, Straciatella und Oreo
Gekrönt mit Nüssen, Kekskrümeln, Sahne und Honig

9.00€





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.