



Rio  
IBIZA



# STEAK LOUNGE

100% PREMIUM BEEF



EAT, DRINK & DANCE!



rioibizaofficial



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

Bitte fragen Sie nach unserer Allergietabelle. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

# VORSPEISEN

Brot mit Aioli und Oliven Preis pro Person 3.00€

**Knusprige panierte Hühnerbruststreifen** 13.00€  
Serviert auf gegrilltem Gemüse mit Gewürz-Mayonnaise

**Rindercarpaccio** 21.00€  
Mit gerösteten Pinienkernen, Erdbeeren, Rucola, Kirschtomaten, Parmesankäse und weißem Trüffelöl

**Caesar-Salat** 16.50€  
Klassische Mischung aus Salat, Speck, hausgemachten Croutons und Parmesankäse, gekrönt mit knusprigem Hühnchen

 **Paprika de Padrón** 10.00€

 **Provolone-Käsegratin** 14.50€  
Serviert mit Toast und Kirschtomaten-Confit

**Picada Latina** 18.50€  
Leckeres Ibizenkisches Würstchen, kreolische Chorizo und mariniertes Hühnchen, Kochbananenchips, Eier aus Freilandhaltung und cremige Avocado-Bier-Sauce

**Rühreier mit Tigergarnelen** 17.50€  
Dazu wilder Spargel und Pilze, abgeschmeckt mit Trüffelaroma

**Garnelen in Tempura** 22.50€  
Mit Sesam, pikante Mango Sauce, Schnittlauch und Babyspinat

**Königinnenmuscheln** 27.00€  
Mit Koriander-Mojo, getrocknete Tomaten, Wakame-Algen und Passionsfrucht Tröpfchen

 **Hausgemachte Steinpilzkroketten** mit japanischer Gewürz-Mayonnaise 15.00€

## VOM MEER ZUM TISCH

**Lachs tropischer Art** 24.00€  
Serviert mit hausgemachtem Kartoffelpüree, Apfel mit Honig, Limetten und Mango

**Sautierte Garnelen** 22.50€  
Mit gegrilltem Gemüse, hausgemachte Sauce und Basmatireis

**Gegrillter Tintenfisch** 25.00€  
Auf geräucherten kanarischen Kartoffeln mit Avocado und Koriander Pesto



# FLEISCH

Alle unsere BBQ Hauptgerichte werden mit Beilage serviert

<b>TOMAHAWK SDAS KÖNIGSSTEAK (1.2 Kg)</b> <b>MIT BRANDY FLAMBIERT</b>	107.00€
Dazu Kartoffelspalten, pochierte Zwiebeln und Gartensalat	
<b>Gemischte Fleisch Platte (Mindestens 2 Personen / Preis pro Person)</b>	29.00€
Entrecôte vom jungen Rind, Ibizenkisches Würstchen, mariniertes Hühnchen, kreolische Chorizo und Schweinerippchen, dazu Grilltomate und Paprikastreifen	
<b>Premium Rinderfilet</b>	34.00€
Auf Kartoffelpüree mit Chimichurri-Mayonnaise, wildem Spargel und gegrilltem Portobello	
<b>In Honig und Senf mariniertes Hühnchen</b>	18.50€
Dazu Brokkoli, kandierte Kirschtomaten und Bauernkartoffeln	
<b>Lammkarree</b>	39.50€
Mit hausgemachtem Kartoffelpüree und Rübenmayonnaise Tröpfchen, dazu sautiertes Gemüse und eine cremige Demiglace-Sauce	
<b>Entrecôte vom Rind</b>	28.50€
Mit gratinierten Kartoffeln, getrockneten Tomaten und Paprika de Padrón	
<b>Picaña Black Angus</b>	29.50€
Serviert mit sautiertem Spargel, gewürfelte Bauernkartoffeln mit Rosmarin und geröstete Paprika	
<b>T-Bone -Steak 500g</b>	37.50€
Serviert mit Bauernkartoffeln, kanarischer Mojo-Sauce und Buttermais	
<b>Federstück vom Iberischen Schwein</b>	27.50€
Mit pochierten Zwiebeln, gerösteten Tomaten und Kartoffelpüree mit weißem Trüffelöl	

## BEILAGEN

Pommes Frites Deluxe	4.00€
Bauernkartoffeln	4.00€
Pommes Frites von der Süßkartoffel	4.50€
Buttermais	5.00€
Hausgemachtes Kartoffelpüree	5.00€
Gegrilltes Gemüse	10.00€

## SALSAS

Pfeffer	3.50€
Roquefort	3.50€
Pilze	3.50€
Hausgemachte Chimichurri	3.50€
BBQ Jack Daniel's	4.00€





## BURGER

Alle unsere Burger werden mit Deluxe-Pommes Beilage serviert

### SIGNATURE RIO Prime Double Beef Burger

23.00€

Serviert mit Avocado, Salat, Tomate, gerösteter Paprika, Speck und Cajun-Mayonnaise, begleitet von Zwiebelringen und geschmolzenem Käse am Tisch serviert

### CHICKEN DELUXE

19.00€

Knusprige Hähnchenbrust mit kandierter Banane, frischer Salat, Tomate, Speck, karamellisierten Zwiebeln, Ei und hausgemachter Currysauce

### BRASIL Pulled Pork Burger Rio Style

22.50€

Eisbergsalat, rote Zwiebeln, Parmesan, knuspriger Speck, Tomate, kandierter Apfel und Jack Daniel's BBQ-Sauce



### SUPER VEGAN-BURGER

18.50€

Pflanzlicher Burger, Trio aus gegrillten Paprika, karamellierte Zwiebeln, Champignons, frischer Salat, Tomate und Guacamole

## NACHSPEISEN

### CREMIGES SCHOKOLADEN-COULANT 8.50€

Mit hausgemachtem Bourbon-Vanille-Eis auf Passionsfrucht-Coulis

### HAUSGEMACHTER CHEESECAKE 8.50€

Mit frischem Fruchtcoulis

### MANGOSORBET 7.00€

Mit frischem Fruchtcoulis

### HAUSGEMACHTER LIMETTENKUCHEN 8.00€

## HAUSGEMACHTES EIS

### EISBECHER RIO

9.00€

Pistazien-, Amarena- und Kokosnuss-Eis  
Mit frischen Erdbeeren, Sahne und Schokoladensirup



Vegetariano



Vegano