



Rio
IBIZA



STEAK LOUNGE

100% PREMIUM BEEF



EAT, DRINK & DANCE!

 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.

ENTRANTES

Pan con Alioli y aceitunas (Precio por persona) 3.00€

Lágrimas de pollo crujiente 13.00€
Servidas sobre vegetales al grill con salsa spicy mayo

Carpaccio de buey Servido con piñones tostados, fresas, rúcula, tomates Cherry, queso parmesano y aceite de trufa blanca 21.00€

Ensalada César Clásica mezcla de lechugas, bacon, picatostes caseros, queso parmesano, coronada con pollo crocante 16.50€

 **Pimientos Padrón** 10.00€

 **Queso Provolone gratinado** 14.50€
Servido con tostas y tomates Cherry confitados

Picada Latina 18.50€
Butifarra balear, chorizo criollo, dados de pollo marinados, tostones de platano, huevo campero y salsa cremosa de aguacate con cerveza

Roto de huevos con Gambas tigres 17.50€
Con espárragos trigueros, setas y aroma de trufa

Tempura de langostinos 22.50€
Con sésamo, salsa de mango y siracha, cebollino y espinacas baby

Zamburiñas al grill 27.00€
Con mojo de cilantro, tomate deshidratado, alga wakame y gotas de puré de maracuyá

 **Croquetas caseras de Boletus** con mayonesa japonesa 15.00€

DELMAR A LA MESA

Salmón Tropical 24.00€
Servido con puré de patatas casero, manzana a la miel, lima y dados de mango

Salteado de Langostinos 22.50€
Con verduras al grill, salsa de la granja y acompañado de arroz basmati

Pulpo al grill 25.00€
Sobre patata canaria ahumada con pesto de aguacate y cilantro



CARNES

Todos nuestros platos principales de nuestra BBQ
vienen con su guarnición

TOMAHAWK STEAK REY DE REYES (más de 1 Kg)	FLAMBEADO AL BRANDY	107.00€
Acompañado de patatas en gajo con cebolla pochada y una fresca ensalada del huerto		
Parrilla Mixta de Carne (Mínimo 2 personas / Precio por persona)		29.00€
Entrecot de vaca joven, Butifarra balear, Chorizo criollo, Pollo marinado y Costillas de cerdo, tomate asado y tiras de pimiento al grill		
Solomillo de ternera Premium		34.00€
Sobre patata rota con mayonesa de chimichurri, espárragos trigueros y portobello al grill		
Pollo marinado a la miel y mostaza		18.50€
Acompañado de brocoli, tomates Cherry confitados y patatas campesinas		
Rack de Cordero		39.00€
Con puré de patatas casero y gotas de mayonesa de remolacha, acompañado de verduras salteadas y una cremosa salsa demiglace		
Entrecot de ternera		28.50€
Con patatas gratinadas, tomate deshidratado y pimientos de Padrón		
Picaña Black Angus		29.50€
Servida con salteado de espárragos, dados de patatas campesinas al romero y pimiento asado		
T- Bone Steak 450g		34.50€
Servido con patata ahumada, mojo canario y maíz dulce		
Pluma Ibérica		27.50€
Salteada con cebolla pochada, tomate asado y puré de patatas con aceite de trufa blanca		

EXTRAS

Patatas fritas deluxe	4.00€
Patatas campesinas	4.00€
Patatas fritas dulces	4.50€
Maiz dulce	5.00€
Puré de patatas casero	5.00€
Vegetales al grill	10.00€

SALSAS

Pimienta	3.50€
Roquefort	3.50€
Champiñones	3.50€
Chimichurri casero	3.50€
BBQ Jack Daniel's	4.00€





HAMBURGUESAS

Todas nuestras hamburguesas van acompañadas de patatas fritas deluxe

SIGNATURE RIO PRIME DOBLE BEEF BURGER

23.00€

Servida con aguacate, ensalada fresca, tomate, pimiento asado, bacón y mayonesa cajún, acompañada de aros de cebolla y queso fundido servido en mesa

CHICKEN DELUXE

19.00€

Pechuga de pollo crujiente con platano confitado, bacón, ensalada fresca, cebolla caramelizada, huevo y salsa de curry casera

BRASIL PULLED PORK BURGER RIO STYLE

22.50€

Lechuga iceberg, cebolla morada, láminas de queso parmesano, bacón crocante, manzana confitada y salsa BBQ Jack Daniel's



SUPER VEGAN BURGER

18.00€

Hamburguesa a base de plantas, trio de pimientos al grill, cebolla caramelizada, champiñones, ensalada fresca, tomate y guacamole

POSTRES

COULANT DE CHOCOLATE CREMOSO 8.50€

Con helado de vainilla bourbon artesanal sobre coulis de maracuyá

CHEESECAKE CASERO 8.50€

Con coulis de frutas frescas sobre tierra de galleta de caramelo

SORBETE DE MANGO 7.00€

Con coulis de frutas frescas

HELADO ANTESENA L

COPA RIO 9.00€

Helado de Pistacio, amarena y coco
Cubierta de fresas naturales, nata y sirope de chocolate

COPA IPANEMA 9.00€

Helado de menta chocolate, platano y oreo
Cubierta de nueces, tierra de galletas lotus, nata y miel



Vegetariano



Vegano