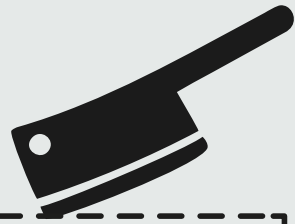


Rio
IBIZA



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 aux olives (Prix par personne) 3.00€

Larmes de poulet croustillantes 13.00€
Servi sur légumes grillés avec sauce mayonnaise épicée

Carpaccio de bœuf accompagné de pignons de pin grillés, fraises, roquette, tomates cerises, parmesan et huile de truffe blanche 21.00€

Salade César Classique salade mixte, bacon, croûtons maison, parmesan, garni de poulet crouillant 16.50€

 **Piments Padrón** 10.00€


 **Gratin de Provolone** 14.50€
Servi avec toasts et tomates cerises confites

Picada Latina 18.50€
Saucisse des Baléares, chorizo créole, cubes de poulet marinés, tostones de plantain, oeuf fermier et sauce crémeuse à l'avocat à la bière

Œufs cassés aux crevettes tigrées 17.50€
Aux asperges sauvages, champignons et arôme de truffe

Tempura de crevettes 22.50€
Avec sauce sésame, mangue et siracha, ciboulette et pousses d'épinards

Coquilles Saint-Jacques grillées 27.00€
Avec coriandre mojo, tomate déshydratée, algues wakame et gouttes de purée de fruit de la passion

 **Croquettes de Cèpes maison à la mayonnaise japonaise** 15.00€
Saumon Tropical 24.00€

DE LA MER À LA TABLE

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

Crevettes Sautées 22.50€
Avec légumes grillés, sauce fermière et accompagné de riz basmati

Poulpe grillé 25.00€
Sur pommes de terre fumées des Canaries avec pesto d'avocat et coriandre



VIANDES

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

TOMAHAWK STEAK REY DE REYES - plus de 1 Kg) FLAMBEED AU BRANDY	107.00€
Accompagné de quartiers de pommes de terre avec oignon poché et d'une salade fraîche du jardin	
Grillades de Viandes Mixtes (Minimum 2 personnes / Prix par personne)	29.00€
Entrecôte de jeune vache, saucisse des Baléares, chorizo créole, côtes de poulet et porc marinées, lamelles de tomates rôties et poivrons grillés	
Filet de bœuf Premium	34.00€
Sur pommes de terre écrasées avec mayonnaise chimichurri, asperges sauvages et portobello grillé	
Poulet mariné au miel et moutarde	18.50€
Accompagné de brocolis, tomates cerises confites et pommes de terre paysannes	
Carré d'Agneau	39.50€
Avec une purée de pommes de terre maison et des gouttes de mayonnaise à la betterave, accompagné de légumes sautés et d'une sauce demi-glace crémeuse	
Entrecôte de bœuf	28.50€
Avec gratin de pommes de terre, tomates déshydratées et poivrons Padrón	
Angus Noir Picaña	29.50€
Servi avec asperges sautées, dés de pommes de terre paysannes au romarin et poivrons rôtis	
Steak T-Bone 500g	37.50€
Servi avec pommes de terre fumées, mojo canarien et maïs sucré	
Plume Ibérique	27.50€
Sauté avec oignon poché, tomate rôtie et purée de pommes de terre à l'huile de truffe blanche	

EXTRAS

Frites Deluxe	4.00€
Patate douce frite	4.00€
Frites sucrées	4.50€
Maïs sucré	5.00€
Purée de pommes de terre maison	5.00€
Légumes grillés	10.00€

SAUCES

Poivre	3.50€
Roquefort	3.50€
Champignons	3.50€
Chimichurri maison	3.50€
Le BBQ de Jack Daniel	4.00€





BURGERS

Tous nos burgers sont accompagnés de frites deluxe

BURGER DOUBLE BOEUF SIGNATURE RIO PRIME

Servi avec avocat, salade fraîche, tomate, poivron rôti, bacon et mayonnaise cajun, accompagné de rondelles d'oignon et fromage fondu servi à table

23.00€

POULET DELUXE

Poitrine de poulet croustillante avec banane confite, bacon, salade fraîche, oignon caramélisé, œuf et sauce curry maison

19.00€

BURGER DE PORC Effiloché DU BRASIL À LA RIO

Laitue iceberg, oignon rouge, tranches de parmesan, bacon croustillant, pomme confite et sauce BBQ Jack Daniel's

22.50€



SUPER BURGER VÉGÉTALIEN

Burger végétal, trio de poivrons grillés, oignon caramélisé, champignons, salade fraîche, tomate et guacamole

18.50€

DESSERTS

COULANT CREME AU CHOCOLAT

Avec glace artisanale vanille bourbon sur coulis de fruit de la passion

8.50€

CHEESECAKE MAISON

Avec coulis de fruits frais sur fond de biscuit au caramel

8.50€

SORBET MANGUE

Avec coulis de fruits frais

7.00€

TARTE AU CITRON VERT

8.00€

GLACE ARTISANALE

COUPE RIO

9.00€

Glace pistache, amarena et noix de coco
Recouvert de fraises naturelles, de crème et de sirop de chocolat