

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) 3.50€

Gefüllte rote Paprika

Mit sautiertem Hackfleisch in eigener Sauce, knusprigem Bacon, Käse und Rio' Joghurtsauce

14.00€

 **Gefüllte rote Paprika**

Knackiger Blattsalat, rote Zwiebeln, Cherry Tomaten, Grana Padano und Rotwein-Vinaigrette

12.50€

Cremige Büffel-Burrata

Serviert mit pochiertes Birne, Rucola, gemahlene Pistazien, sautiertem iberischen Schinken, Kirschtomaten und nativem Olivenöl extra

21.00€

 **Padrón-Paprika**

12.00€

 **Champignons in Knoblauch mit Chili**

12.50€

 **Überbackener Provolone-Käse**

Serviert mit Toast und kandierten Cherry Tomaten

15.00€

 **Garnelen in Tempura**

Mit Sesam, würziger Mango-Sauce, Schnittlauch und Babyspinat

22.50€

Bruschetta mit balearischem Würstchen

Mit gerösteter Paprika, Cherry Tomaten und Chimichurri-Sauce

14.50€

 **Gegrillte Königinnenmuscheln**

Mit Koriander-Mojo, getrockneten Tomaten, Wakame-Algen und Maracujapüree Tröpfchen

28.00€

 **Hausgemachte Krokette nach Wahl: Ochsenschwanz oder Hühnchen-Curry**

17.00€

VOM MEER AUF DEN TISCH

 **Lachs mit sautierten Garnelen und Champignons**

Serviert mit hausgemachtem Kartoffelpüree

24.50€

Gegrillter Oktopus

Auf geräucherter kanarischer Kartoffel mit Avocado-Koriander-Pesto

27.50€



UNSERE PREMIUM-FLEISCHGERICHTE

Alle Hauptgerichte aus unserer BBQ-Küche werden mit Beilage serviert

- BEST SELLER** **Gemischte Fleischplatte vom Grill** (mind. 2 Personen / Preis pro Person) 32.50€
Premium Entrecôte, Balearische Würstchen, mariniertes Hühnchen und Schweinerippchen, mit Beilagen und Saucen
- BEST SELLER** **Premium-Rinderfilet** 38.00€
Auf Kartoffelstampf mit Chimichurri-Mayonnaise, grünem Spargel und Zuckermais, begleitet von einer cremigen Demi-Glace
- Mariniertes Hühnchen mit Honig und Senf** 23.00€
Mit überbackenem Blumenkohl und Brokkoli, kandierten Cherry Tomaten und Bauernkartoffeln
- Zarte langsam gegarte Lammschulter** 36.50€
In Rosmarinsauce, serviert mit Salzkartoffeln und Zucchini
- BEST SELLER** **Premium-Entrecôte vom Rind** 29.50€
Mit Speckmarmelade und Ahornsirup, gerösteten roten Paprika, Bauernkartoffeln sowie überbackenem Blumenkohl und Brokkoli
- BEST SELLER** **BBQ-Rippchen flambiert nach Rio-Art** 22.50€
Mit Jack-Daniel's-BBQ-Sauce und Deluxe-Pommes
- Iberische Schweineschulter** 28.00€
Mit geschmorter Zwiebel, gerösteter Tomate und Kartoffelpüree mit weißem Trüffelöl



SIGNATURE-GERICHTE

- Tomahawk steak flambiert** 117.00€
Mit Kartoffelspalten, geschmorter Zwiebel und frischem gemischtem „Rio“-Salat
- BEST SELLER** **Premium Picaña Angus (USA)** 37.50€
Mit Rosmarin-Landkartoffeln und sautierten Paprika mit grünem Spargel
- T-Bone Steak (circa 600 g)** 40.00€
Mit Kräuterbutter und knusprigen Kartoffelwürfeln, dazu unsere Ranch-Sauce

EXTRAS

- Deluxe-Pommes** 4.00€
Bauernkartoffeln 4.50€
Süßkartoffelpommes 5.00€
Hausgemachtes Kartoffelpüree 6.00€
Gegrilltes Gemüse 12.00€

SAUCEN

- Pfeffersauce** 4.00€
Champignonsauce 4.00€
Hausgemachtes Chimichurri 3.50€
Jack-Daniel's-BBQ-Sauce 4.00€



Gourmet
★★★★★



HAMBURGER ★★★★★

Alle Burger werden mit Deluxe-Pommes serviert

- Rio Signature Prime Beef Burger** 23.00€
Mit Avocado, frischem Salat, Tomate, gerösteter Paprika, Bacon und Cajun-Mayonnaise, dazu Zwiebelringe und cremiger Cheddar
- Texas Chicken Deluxe Burger** 19.50€
Knusprige Hähnchenbrust mit amerikanischer Sauce, Cheddar, Röstzwiebeln, Bacon-Stückchen, Eisbergsalat und Jack-Daniel's-BBQ-Sauce
- Super Vegan Burger** 18.50€
Mit Champignonsauce, gegrilltem Paprikatrio, Avocado, karamellierter Zwiebel, getrockneten Tomaten und Salat
- Crazy Donut Burger by Donald Trump** *Make Rio Great Again* 18.50€
Smash-Burger mit Bacon-Stückchen, Cheddar und Spiegelei serviert zwischen zwei klassischen Donuts

DESSERTS

- Schokoladen-Coulant** 9.00€
Mit Passionsfruchtpüree und Vanilleeis
- Hausgemachter Cheesecake** 9.00€
Mit frischem Fruchtcoulis
- Gourmet-French-Toast hausgemacht** 9.00€
- Mangosorbet** 7.00€

DESSERT-COCKTAILS

- Chocolate Martini by Donald Trump** 14.50€
- Espresso Martini by Al Capone** 14.50€



FRAGEN SIE NACH UNSEREN TAGESANGEBOTEN UND DEM VEGETARISCHEN MENÜ

