



OHANA IBIZA



SANTA EULALIA

Bewerten Sie uns auf TripAdvisor



TAPAS, PINCHOS UND VORSPEISEN ZUM TEILEN

Frittierte Calamari im andalusischen Stil mit Sauce Tartare.	19
Knoblauchgarnelen (8 Stk.). Glutenfrei	18
Pikantes Thunfischtatar auf Spiegeleiern aus Freilandhühnern, frittierten Kartoffeln und einem Hauch frischer Schnittlauch. Glutenfrei	14
Kroketten mit Schinken, iberischem Bauch und schwarzer Trüffel-Emulsion (5 Stk.)	13
Bravas Ohana: Baby-Kartoffeln mit doppeltem Garverfahren, geräucherte Paprika-Vinaigrette, hausgemachtes Aioli, knuspriger Serrano-Schinken und frischer Schnittlauch. Glutenfrei	12
Hausgemachte Fleischbällchen in ihrer Sauce. Glutenfrei	9
Padrón-Paprika. Veggie, Glutenfrei	8

KALTE VORSPEISEN

Ibérico-Schinken 100 % Bellota, serviert mit Kristallbrot und Tomaten in ihrem Saft	29
Steak Tatar. 180 g Rinderfilet, hausgemachte eingelegte Gurken und Wachtel-Eigelb. Serviert mit Kartoffelchips. Glutenfrei	21
Tataki von rotem Thunfisch mariniert in Ponzu, auf cremigem Ofenkartoffelpüree und Teriyaki-Sauce	20
Wagyu-Carpaccio, weißes Trüffelöl, frische Rucola, Parmesan, knusprige Kapern und Balsamico-Sauce. Glutenfrei	18
Cremiges Lachstatar auf japanischem Reis, Wakame-Algen, Avocado und garniert mit Lachskaviar. Glutenfrei	17
Büffel-Burrata aus Ibiza, Basilikum-Pesto, frische Rucola und konfierte Tomaten. Glutenfrei	16
Authentisches hausgemachtes Hummus, bedeckt mit zarten Kichererbsen und extra-nativem Olivenöl. Serviert mit Pita-Brot, Pickles und Saucen. Veggie	15

¡DELICIOUS!



WARME VORSPEISEN

Gegrillter Strandkalmar, serviert mit ibizenkischen Kartoffeln und gerösteten Paprikas. Glutenfrei	22
Jakobsmuscheln gratinées mit Aioli aus Safran (6 Stück). Glutenfrei	21
Unsere Miesmuscheln im thailändischen Stil mit grünem Curry und Kokosmilch. Glutenfrei	17
Mini-Burger im Bao-Brötchen mit Lamm-Schulter, 24 Stunden in ihrem eigenen Saft gegart, saure Joghurt-Sauce und hausgemachte Pickles (2 Stück).	15
“Ohana Torreznos“, bei niedriger Temperatur gegart, innen cremig und außen knusprig, serviert mit unserer Erdnusssauce. Glutenfrei	14
Gyozas mit Ente und Foie-Gras-Creme, Erdbeer-Hoisin-Sauce und Frühlingszwiebeln (6 Stück)	14

VEGETARISCHE VORSCHLÄGE UND SALATE

Garnelen-Avocado-Salat mit gerösteten Mandeln, gemischtem grünen Salat, Tomaten und asiatischem Vinaigrette-Dressing. Glutenfrei	19
Green Ohana Burger, mit laktosefreiem Veggie-Brötchen, Salat, Tomate, zerdrücktem Avocado, karamellisierten Zwiebeln und veganer Burger-Sauce, serviert mit hausgemachten Cajun-Pommes. Veggie / Extra Cheddar-Käse 1 €	16
Avocado-Tomatensalat mit Garten-Tomaten und dünnen Zwiebel-Scheiben. Veggie, Glutenfrei	14
Thunfisch-Poké, Sushireis und gemischtes saisonales Gemüse. Glutenfrei	18
Lachs-Poké, Sushireis und gemischtes saisonales Gemüse. Glutenfrei	17
Vegetarisches Poké, Sushireis, Shiitake-Pilze, getrocknete Tomaten und gemischtes saisonales Gemüse. Veggie, Glutenfrei	16

Eine Sauce nach Wahl für das Poké: Ponzu (Vinaigrette) / Maracuja-Mayonnaise / Wasabi-Mayonnaise / Limetten-Mayonnaise (zitrisch) / Teriyaki (süß) / Trüffel-Mayonnaise / Kimchi-Mayonnaise (scharf) / Sriracha-Sauce (scharf))



DIE BESTEN PAELLAS

¡ YUMMY !
¡ YUMMY !

***PREIS PRO PORTION, MÍNIMO 2 PERSONEN**

Reis "Senyoret" mit Fischbrühe und geschälten Meeresfrüchten (Garnelen und Muscheln). Glutenfrei	26
Schwarzer Reis mit Fischbrühe, Sepiatinte und geschälten Meeresfrüchten (Garnelen und Muscheln). Glutenfrei	26
Paella mit Fisch und Meeresfrüchten in Fischbrühe (Garnelen, Scampi, Krabbenkörper und Muscheln). Glutenfrei	24
Fideuà mit Fisch und Meeresfrüchten in Fischbrühe (Garnelen, Scampi, Krabbenkörper und Muscheln)	24
Mischpaella mit Fischbrühe (Freilandhuhn und geröstete Paprika). Glutenfrei	23
Vegetarische Paella mit saisonalen Gemüse. Veggie, Glutenfrei	21

Fischbrühe (mit Stücken von Calamari, Seeteufel, Cernia und Sepia)

UNSERE FISCHE

Wilder Steinbutt. Glutenfrei	KG 65
Gegrillter Lachs, serviert mit orientalischem Quinoa-Taboulé und geröstetem Bimi. Glutenfrei	23
Gegrillter Wolfsbarsch mit Bilbaína-Sauce, serviert mit saisonalem Wok-Gemüse. Glutenfrei	21



UNSERE FLEISCHERBOTE AUF DEM GRILL

Rinderkotelett von der Rubia Gallega (30–45 Tage gereift). Glutenfrei	KG 75
Ribeye-Steak vom Black Angus (330 g), tranchiert, serviert mit hausgemachter Chimichurri-Sauce. Glutenfrei	34
Wagyu-Burger mit Cheddar-Käse, knusprigem Bacon, karamellisierten Zwiebeln, Salat, Tomate und Emmy-Sauce	24
Lammkoteletts (350 g), serviert mit Pommes frites und Padrón-Paprika. Glutenfrei	24
Entbeinte Keule vom Freilandhuhn, serviert mit Maiskolben und gerösteter Süßkartoffel. Glutenfrei	22



BEILAGEN

Grüner Blattsalat mit Avocado. Veggie, Glutenfrei	8
Geröstete Süßkartoffel mit Teriyaki-Sauce. Veggie	7
Maiskolben. Veggie, Glutenfrei	7
Pommes frites. Veggie, Glutenfrei	7
Ofenkartoffeln. Veggie, Glutenfrei	6
Sushireis. Veggie, Glutenfrei	6

¡ RICO !
¡ RICO !

SUSHI BAR / ROLL



Ohana Diamond (40 Stk.; 1 Uramaki mit flambiertem Lachs, 1 Hosomaki mit pikantem Thunfisch, 1 California Roll, 2 Lachs-Nigiri, 2 Thunfisch-Nigiri, 2 Lachs-Gunkan, 2 Thunfisch-Gunkan, 4 Lachs-Sashimi, 4 Thunfisch-Sashimi).	75
Sashimi Raw Set (15 Stk.; Lachs, Wolfsbarsch und Thunfisch). Glutenfrei	26
Ohana Sunrise (12 Stk.; 1 California Roll, 2 Lachs-Nigiri, 2 Thunfisch-Nigiri). Glutenfrei	24
Uramaki mit flambiertem Lachs (8 Stk.; Thunfisch, Philadelphia-Käse und Avocado, bedeckt mit flambiertem Lachs, Teriyaki-Sauce und knusprigen Zwiebeln).	18
Ohana Rock & Roll (8 Stk.; Garnelen im Panko-Mantel und Avocado, bedeckt mit pikantem roten Thunfisch-Tatar, Kimchi-Mayo und frischem Schnittlauch).	18
California Roll (8 Stk.; Lachs, Avocado, Gurke und Philadelphia-Käse, bedeckt mit Sesamsamen und Mangosauce). Glutenfrei	16
Uramaki Veggie (8 Stk.; Shiitake, Süßkartoffelcreme und grüner Spargel, bedeckt mit Avocado und Maracuja-Mayonnaise). Veggie, Glutenfrei	14

NIGIRIS (2 STK)

Flambierter Lachs mit Teriyaki-Sauce.	7
Thunfisch. Glutenfrei	6
Lachs. Glutenfrei	6
Avocado mit Maracuja-Mayonnaise. Veggie, Glutenfrei	5

.....

ES GIBT IMMER PLATZ FÜR DAS DESSERT

Crêpe mit Dulce de Leche, karamellisierter Banane und Vanilleeis aus Madagaskar. 9

Pistazien-Tiramisu. 8

Cremige Torte aus spanischen Käsesorten. Glutenfrei 8

SÜSS UND LECKER!

Der roh servierte Fisch wurde vor der Zubereitung mindestens 24 Stunden bei mindestens -20 °C tiefgefroren.
In Übereinstimmung mit der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 über die Information der Verbraucher über Lebensmittel, die am 13.12.2014 in Kraft trat, informieren wir unsere Gäste, dass auf Anfrage eine Liste der Zutaten oder Lebensmittel, die in unseren Gerichten enthalten sind und Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, zur Verfügung steht.



#YUMMYYUMMY

ES VIVE - SANTA EULALIA
EST - 2017



FÜR DIE KLEINEN

KINDERMENÜ

Spaghetti Bolognese 11

Mini-Rindfleischburger mit Pommes frites
(3 Stk.) 13

Panierte Freiland-Hähnchenstreifen 10

LECKER!
LECKER!
LECKER!

Der roh servierte Fisch wurde vor der Zubereitung mindestens 24 Stunden bei mindestens -20 °C tiefgefroren. In Übereinstimmung mit der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 über die Information der Verbraucher über Lebensmittel, die am 13.12.2014 in Kraft trat, informieren wir unsere Gäste, dass auf Anfrage eine Liste der Zutaten oder Lebensmittel, die in unseren Gerichten enthalten sind und Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, zur Verfügung steht.



#YUMMYYUMMY

ES VIVE - SANTA EULALIA
EST - 2017