



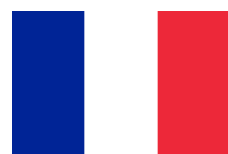
OHANA IBIZA



SANTA EULALIA



Laissez-nous un avis sur TripAdvisor



TAPAS, PINCHOS ET ENTRÉES À PARTAGER

Calamar frit à l'andalouse avec sauce tartare.	19
Gambas à l'ail (8 pièces). Sans gluten	18
Tartare de thon rouge épicé sur œufs fermiers frits dans de l'huile d'olive vierge extra, pommes de terre croustillantes et une touche de ciboulette fraîche. Sans gluten	14
Petites croquettes de jambon, joue de porc ibérique et émulsion de truffe noire (5 pièces).	13
“Bravas” Ohana. Pommes de terre baby en double cuisson, vinaigrette au paprika fumé, alioli maison, jambon serrano croustillant et ciboulette fraîche. Sans gluten	12
Boulettes maison dans leur sauce. Sans gluten	9
Piments de Padrón. Végétarien – Sans gluten	8

ENTRÉES FROIDES

Jambon ibérique 100 % bellota, accompagné de pain cristal et de tomates dans leur jus.	29
Steak tartare. 180 g de filet de bœuf, pickles maison et jaune d'œuf de caille. Accompagné de chips de pommes de terre. Sans gluten	21
Tataki de thon rouge mariné dans une sauce ponzu, sur une crème de patate douce rôtie et sauce teriyaki.	20
Carpaccio de wagyu, huile de truffe blanche, roquette fraîche, parmesan, câpres croustillantes et sauce balsamique. Sans gluten	18
Tartare crémeux de saumon sur riz japonais, algue wakame, avocat et perles de saumon. Sans gluten	17
Burrata de bufflonne produite à Ibiza, pesto de basilic, roquette fraîche et tomates confites. Sans gluten	16
Véritable houmous maison, garni de pois chiches tendres et d'huile d'olive vierge extra. Accompagné de pain pita, de pickles et de ses sauces. Végétarien	15

DÉLICIEUX!



ENTRÉES CHAUDES

Calamar de plage grillé, accompagné de pommes de terre d'Ibiza et de poivrons rôtis. Sans gluten	22
Coquilles Saint-Jacques gratinées avec alioli au safran (6 pièces). Sans gluten	21
Nos moules à la thaïlandaise, au curry vert et lait de coco. Sans gluten	17
Mini burgers dans pain bao, avec épaule d'agneau confite 24 heures dans son jus, sauce yaourt acidulée et pickles maison (2 pièces).	15
« Les torreznos d'Ohana », cuits à basse température, fondants à l'intérieur et croustillants à l'extérieur, accompagnés de notre sauce aux cacahuètes. Sans gluten	14
Gyozas de canard et crème de foie gras, sauce hoisin à la fraise et ciboule chinoise (6 pièces).	14

SUGGESTIONS VÉGÉTARIENNES ET SALADES

Salade de crevettes et d'avocat, amandes grillées, mélange de jeunes pousses, tomates et vinaigrette asiatique. Sans gluten	19
Green Ohana Burger, avec pain végétarien sans lactose, laitue, tomate, avocat écrasé, oignons caramélisés et sauce burger vegan, accompagnée de frites maison façon cajun. Végétarien / Fromage cheddar en supplément : 1 €	16
Salade d'avocat, tomates du potager et fines lamelles d'oignon. Végétarien – Sans gluten	14
Poké au thon, riz à sushi et assortiment de légumes de saison. Sans gluten	18
Poké au saumon, riz à sushi et assortiment de légumes de saison. Sans gluten	17
Poké végétarien, riz à sushi, champignons shiitake, tomates séchées et assortiment de légumes de saison. Végétarien – Sans gluten	16

Une sauce au choix pour le poké : Ponzu (vinaigrette) / Mayonnaise au fruit de la passion / Mayonnaise au wasabi / Mayonnaise au citron vert (acidulée) / Teriyaki (sucrée) / Mayonnaise à la truffe / Mayonnaise au kimchi (épicée) / Sauce Sriracha (épicée)



LES MEILLEURES PAËLLAS

¡ YUMMY !
¡ YUMMY !

PRIX PAR PORTION, MINIMUM 2 PERSONNES

Riz du “Senyoret” avec fond de poisson et fruits de mer décortiqués (queues de crevette et moules). Sans gluten	26
Riz noir avec fond de poisson, encre de calamar et fruits de mer décortiqués (queues de crevette et moules). Sans gluten	26
Paëlla de poisson et fruits de mer avec fond de poisson (crevettes, langoustines, carapaces de crabe et moules). Sans gluten	24
Fideuá de poisson et fruits de mer avec fond de poisson (crevettes, langoustines, carapaces de crabe et moules).	24
Paëlla mixte avec fond de poisson, poulet fermier et poivrons rôtis. Sans gluten	23
Paëlla végétarienne aux légumes de saison. Végétarien – Sans gluten	21

Fond de poisson (morceaux de calamar, boudoir, mérrou et seiche)

NOS POISSONS

Turbot sauvage. Sans gluten	KG 65
Saumon grillé accompagné de taboulé oriental au quinoa et de bimi rôti. Sans gluten	23
Bar grillé avec sauce à la bilbaína, accompagné de légumes de saison sautés au wok. Sans gluten	21

NOS VIANDES AU GRIL

Côte de bœuf de vache galicienne blonde (maturation 30–45 jours). Sans gluten	KG 75
Faux-filet (ribeye) de Black Angus (330 g), découpé et servi avec chimichurri maison. Sans gluten	34
Burger de wagyu, fromage cheddar, bacon croustillant, oignons caramélisés, laitue, tomate et sauce Emmy.	24
Côtelettes d'agneau (350 g) accompagnées de frites et de piments de Padrón. Sans gluten	24
Cuisse de poulet fermier désossée, épi de maïs et patate douce rôtie. Sans gluten	22



ACCOMPAGNEMENTS

Salade de feuilles vertes et avocat. Végétarien – Sans gluten	8
Patate douce rôtie avec sauce teriyaki. Végétarien	7
Épis de maïs. Végétarien – Sans gluten	7
Frites. Végétarien – Sans gluten	7
Pommes de terre rôties. Végétarien – Sans gluten	6
Riz à sushi. Végétarien – Sans gluten	6

MIAM!
MIAM!

SUSHI BAR / ROLL



Ohana Diamond (40 pièces ; 1 uramaki au saumon flambé, 1 hosomaki au thon épicé, 1 california roll, 2 nigiri au saumon, 2 nigiri au thon, 2 gunkan au saumon, 2 gunkan au thon, 4 sashimi de saumon, 4 sashimi de thon).	75
Sashimi Raw Set (15 pièces ; saumon, bar et thon). Sans gluten	26
Ohana Sunrise (12 pièces ; 1 california roll, 2 nigiri au saumon, 2 nigiri au thon). Sans gluten	24
Uramaki au saumon flambé (8 pièces ; thon, fromage Philadelphia et avocat, recouvert de saumon flambé, sauce teriyaki et oignons croustillants).	18
Ohana Rock & Roll (8 pièces ; crevettes panées au panko et avocat, recouvert de tartare de thon rouge épicé, mayonnaise au kimchi et ciboulette fraîche).	18
California Roll (8 pièces ; saumon, avocat, concombre et fromage Philadelphia, recouvert de graines de sésame et sauce à la mangue). Sans gluten	16
Uramaki Veggie (8 pièces ; shiitake, crème de patate douce et asperge verte, recouvert d'avocat et de mayonnaise au fruit de la passion). Végétarien – Sans gluten	14

NIGIRI (2 PIÈCES)

Saumon flambé et sauce teriyaki.	7
Thon. Sans gluten	6
Saumon. Sans gluten	6
Avocat et mayonnaise au fruit de la passion. Végétarien – Sans gluten	5



IL Y A TOUJOURS DE LA PLACE POUR LE DESSERT

Crêpe au dulce de leche, banane caramélisée et glace à la vanille de Madagascar.

9

Tiramisu à la pistache.

8

Gâteau crémeux aux fromages espagnols. Sans gluten

8

SUCRÉ ET DÉLICIEUX!

Le poisson servi cru a été préalablement congelé à une température minimale de -20 °C pendant au moins 24 heures.

Conformément au règlement européen 1169/2011 sur les allergies alimentaires, entré en vigueur le 13/12/2014, nous informons nos clients qu'une liste des produits ou ingrédients présents dans chacun de nos plats proposés à la carte, susceptibles de provoquer des allergies, est à leur disposition.



#YUMMYYUMMY

ES VIVE - SANTA EULALIA
EST - 2017



POUR LES PETITS

MENU ENFANTS

Spaghetti à la bolognaise	11
Mini burgers de bœuf avec frites (3 pièces)	13
Bâtonnets de poulet fermier (payés)	10

DÉLICIEUX!
DÉLICIEUX!
DÉLICIEUX!

Le poisson servi cru a été préalablement congelé à une température minimale de -20 °C pendant au moins 24 heures. Conformément au règlement européen 1169/2011 sur les allergies alimentaires, entré en vigueur le 13/12/2014, nous informons nos clients qu'une liste des produits ou ingrédients présents dans chacun de nos plats proposés à la carte, susceptibles de provoquer des allergies, est à leur disposition.



#YUMMYYUMMY

ES VIVE - SANTA EULALIA
EST - 2017