



OHANA IBIZA



SANTA EULALIA

Review us on TripAdvisor



TAPAS, PINXOS Y ENTRANTES PARA COMPARTIR

Calamar frito a la andaluza y salsa tártara.	19
Gambas al ajillo (8 uds). Gluten Free	18
Tartar de atún rojo picante sobre huevos camperos fritos en aceite de oliva virgen extra, patatas crujientes y un toque de cebollino fresco. Gluten Free	14
Croquetitas de jamón, papada ibérica y emulsión de trufa negra (5 uds).	13
“Bravas” Ohana. Patatas baby en doble cocción, vinagreta de pimentón ahumado, alioli casero, jamón serrano crujiente y cebollino fresco. Gluten Free	12
Albóndigas caseras en su salsas. Gluten Free	9
Pimientos del padrón. Veggie Gluten Free	8

ENTRANTES FRÍOS

Jamón Ibérico 100% bellota, acompañado de pan cristal y tomates en su jugo	29
Steak tartar. 180 g de solomillo de ternera, encurtidos caseros y yema de huevo de codorniz. Acompañado de patatas chips. Gluten Free	21
Tataki de atún rojo marinado en ponzu, sobre cremoso de boniato asado y salsa teriyaki.	20
Carpaccio de wagyu, aceite de trufa blanca, rúcula fresca, queso parmesano, alcaparras crujientes y salsa balsámica. Gluten Free	18
Tartar cremoso de salmón sobre arroz japonés, alga wakame, aguacate y coronado con caviar de salmón. Gluten Free	17
Burrata de búfala producida en Ibiza, pesto de albahaca, rúcula fresca y tomates confitados. Gluten Free	16
Auténtico hummus casero, cubierto con suaves garbanzos y aceite de oliva virgen extra. Acompañado de pan pita, pickles y sus salsas. Veggie	15

¡DELICIOUS!



ENTRANTES CALIENTES

Calamar de playa a la plancha acompañado con patatas ibicencas y pimientos asados. Gluten Free	22
Zamburiñas gratinadas con alioli de azafrán (6 uds). Gluten Free	21
Nuestros mejillones al estilo tailandés con curry verde y leche de coco. Gluten Free	17
Mini hamburguesas de pan bao con paletilla de cordero cocinada 24 horas en sus jugos, salsa ácida de yogur y encurtidos caseros (2 uds).	15
“Los torreznos de Ohana”, cocinados a baja temperatura, cremosos por dentro y crujientes por fuera, acompañados con nuestra salsa de cacahuetes. Gluten Free	14
Gyozas de pato y crema de foie, salsa hoisin de fresas y cebolleta china (6u)	14

SUGERENCIAS VEGETARIANAS Y ENSALADAS

Ensalada de gambas y aguacate, almendras tostadas, mix de brotes verdes, tomates y vinagreta asiática. Gluten Free	19
Green Ohana Burger, con pan veggie sin lactosa, lechuga, tomate, aguacate machacado, cebolla caramelizada y salsa burger vegana, acompañada de patatas fritas caseras al estilo cajún. Veggie / Extra queso cheddar €1	16
Ensalada de aguacate, tomates de la huerta y finas láminas de cebolla. Veggie Gluten Free	14
Poké de atún, arroz de sushi y mix de verduras de temporada. Gluten Free	18
Poké de salmón, arroz de sushi y mix de verduras de temporada. Gluten Free	17
Poké vegetariano, arroz de sushi, setas shiitake, tomate seco y mix de verduras de temporada. Veggie Gluten Free	16

Una salsa a elegir para el poké: Ponzu (vinagreta) / Maracuyá mayo / Wasabi mayo / Lima mayo (cítrica) / Teriyaki (dulce) / Trufa mayo / Kimchi mayo (picante) / Salsa Sriracha (picante)



LAS MEJORES PAELLAS

¡ YUMMY !
¡ YUMMY !

***PRECIO POR RACIÓN, MÍNIMO 2 PERSONAS**

Arroz del “Senyoret” con fondo de pescado y marisco pelado (colas de gamba y mejillones). Gluten Free **26**

Arroz negro con fondo de pescado, tinta de calamar y marisco pelado (cola de gamba y mejillones). Gluten Free **26**

Paella de pescado y marisco con fondo de pescado (gambas, cigalas, cuerpos de cangrejos y mejillones). Gluten Free **24**

Fideuá de pescado y marisco con fondo de pescado (gambas, cigalas, cuerpos de cangrejo y mejillones). **24**

Paella mixta con fondo de pescado (pollo de corral y pimientos asados). Gluten Free **23**

Paella vegetariana con verduras de temporada. Veggie Gluten Free **21**

***Fondo de pescado (trocitos de calamar, rape, mero y sepia)**

NUESTROS PESCADOS

Rodaballo salvaje. Gluten Free **KG 65**

Salmón a la plancha acompañado de tabulé oriental de quinoa y bimi asado. Gluten Free **23**

Lubina a la plancha y salsa bilbaína, acompañada de verduras de temporada al wok. Gluten Free **21**



NUESTRAS CARNES AL CARBÓN

Chuletón de vaca rubia gallega (madurado 30 – 45 días). Gluten Free	KG 75
Lomo alto (ribeye) black angus (330 g), trinchado y servido con chimichurri casero. Gluten Free	34
Hamburguesa de wagyu, queso cheddar, bacon crujiente, cebolla caramelizada, lechuga, tomate y salsa Emmy.	24
Chuletitas de cordero (350 g) acompañadas de patatas fritas y pimientos del padrón. Gluten Free	24
Muslo de pollo de corral deshuesado, mazorca de maíz y boniato asado. Gluten Free	22



ACOMPañAMIENTOS

Ensalada de hojas verdes y aguacate. Veggie Gluten Free	8
Boniato asado y salsa teriyaki. Veggie	7
Mazorcas de maíz. Veggie Gluten Free	7
Patatas fritas. Veggie Gluten Free	7
Patatas asadas. Veggie Gluten Free	6
Arroz de sushi. Veggie Gluten Free	6

¡ RICO !
¡ RICO !

SUSHI BAR / ROLL



Ohana Diamond (40 pzas; 1 uramaki de salmón flambeado, 1 hosomaki de atún picante, 1 california roll, 2 salmón nigiri, 2 atún nigiri, 2 gunkan de salmón, 2 gunkan de atún, 4 salmón sashimi, 4 atún sashimi).	75
Sashimi Raw Set (15 pzas; salmón, lubina y atún). Gluten Free	26
Ohana Sunrise (12 pzas; 1 california roll, 2 nigiris de salmón, 2 nigiris de atún). Gluten Free	24
Uramaki de salmón flambeado (8 pzas; atún, queso Philadelphia y aguacate, cubierto con salmón flambeado, salsa teriyaki y cebolla crujiente).	18
Ohana Rock & Roll (8 pzas; langostinos en panko y aguacate, cubierto con tartar de atún rojo picante, mayo kimchi y cebollino fresco).	18
California Roll (8 pzas; salmón, aguacate, pepino y queso Philadelphia, cubierto con semillas de sésamo y salsa de mango). Gluten Free	16
Uramaki Veggie (8 pzas; shiitake, crema de boniato y espárrago triguero, cubierto con aguacate y maracuyá mayo). Veggie Gluten Free	14

NIGIRIS (2 PIEZAS)

Salmón flambeado y salsa teriyaki.	7
Atún. Gluten Free	6
Salmón. Gluten Free	6
Aguacate y maracuyá mayo. Veggie Gluten Free	5



SIEMPRE HAY LUGAR PARA EL POSTRE

Crêpe de dulce de leche, banana caramelizada y helado de vainilla de Madagascar. 9

Tiramisú de pistacho. 8

Tarta cremosa de quesos españoles. Gluten Free 8

¡ SWEET AND DELICIOUS !

El pescado servido en crudo ha sido congelado a su preparación como mínimo a -20° C durante al menos 24 horas.

En cumplimiento y aplicación del reglamento europeo 1169/2011 sobre alergias e los alimentos, que entro en vigor con fecha 13/12/2014, comunicamos a nuestros clientes que tienen a su disposición el listado de los productos o alimentos incorporados o contenidos en cada uno de nuestros platos ofertados en nuestra carta y suceptibles de producir algun tipo de alergias.



#YUMMY YUMMY

ES VIVE - SANTA EULALIA
EST - 2017



PARA LOS MÁS CHICOS

MENÚ DE NIÑOS

Espagueti boloñesa	11
Mini hamburguesas de ternera y patatas fritas (3u)	13
Finger de pollo payes	10

¡DELICIOUS!
¡DELICIOUS!
¡DELICIOUS!

El pescado servido en crudo ha sido congelado a su preparación como mínimo a -20° C durante al menos 24 horas. En cumplimiento y aplicación del reglamento europeo 1169/2011 sobre alergias e los alimentos, que entro en vigor con fecha 13/12/2014, comunicamos a nuestros clientes que tienen a su disposición el listado de los productos o alimentos incorporados o contenidos en cada uno de nuestros platos ofertados en nuestra carta y susceptibles de producir algun tipo de alergias.



#YUMMYYUMMY

ES VIVE - SANTA EULALIA
EST - 2017