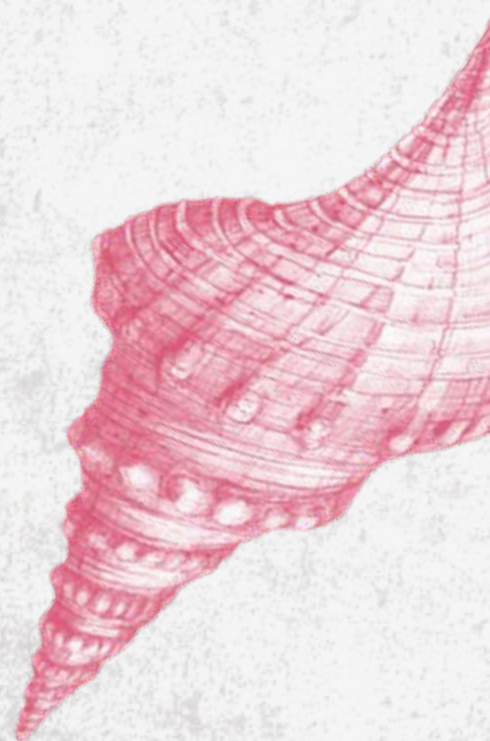




OHANA IBIZA

ES VIVE · SANTA EULALIA
EST 2017



OHNE FEUER, ABERVOLLER GESCHMACK

100 % IBÉRISCHER EICHEL-SCHINKEN begleitet von Cristal-Brot und Tomaten in ihrem eigenen Saft.	32
STEAK TARTAR AUS RINDERFILET (200 g) mit traditioneller Marinade, gekrönt mit Wachteleigeln und serviert mit gerösteten Brotscheiben Extra Osetra-Kaviar (5 g) (Aufpreis 19€)	24
TATAKI VON ROTEM THUNFISCH MARINIERT IN PONZU, auf cremigem Ofenkürbis und Teriyaki-Sauce. 🍴 🌱	26
WAGYU-CARPACCIO, mit weißem Trüffelöl, frischem Rucola, Parmesan, knusprigen Kapern und Pedro-Ximénez-Balsamico-Reduktion. 🌱	23
GILLARDEAU-AUSTERN (3 Stück). 🌱	24
CREMIGER LACHS-TARTAR auf japanischem Reis, Wakame-Algen, Avocado und gekrönt mit Lachs-Kaviar. 🌱	23
BUFFALO-BURRATA aus Ibiza, mit Basilikum-Pesto, frischem Rucola, confierten Tomaten und gerösteten Pinienkernen in nativem Olivenöl. 🌱	21
ECHTES HAUSGEMACHTES HUMMUS, bedeckt mit zarten Kichererbsen und nativem Olivenöl. Serviert mit Pita-Brot, Pickles und verschiedenen Saucen. 🌱 🌱	16

HÄLFTE FÜR DICH, HÄLFTE FÜR MICH

GEGRILLTER OKTOPUS, mit getrüffelter Blumenkohlpüree, Kale-Chips, rauchigem Paprikaöl aus der Vera und Tonkatsu-Sauce. 🌱	37
GRILLED RED SHRIMP mit Knoblauchbutter und Petersilie (4 Stk.). Extra Osetra Kaviar (5 g) (Aufpreis 19 €). 🌱	36
GEGRILLTER TINNSCHNECKEN gefüllt mit ibizenkischer Sobrasada und karamellisierten Zwiebeln. 🌱 🍴	31
KNOBLAUCHGARNELEN (8 Stk.). 🌱 🍴	26
GEGRILLTE ZAMBURIÑAS, gratiniert mit Aioli und Safran (6 Stk.). 🌱	26
FRIEDER KALAMAR ANDALUSIA STYLE mit Tartar-Sauce. 🌱	23
UNSERE MUSCHELN im thailändischen Stil mit grünem Curry und Kokosmilch. 🌱 🍴 🍴	21
WÜRZIGES TARTAR VOM ROTEN THUNFISCH auf gebratenen Freiland-Eiern in 🌱 🍴 🍴 ExtraVirgin-Olivenöl, knusprigen Kartoffeln und einem Hauch frischem Schnittlauch.	23
DIE KNUSPRIGEN TORREZNOS VON OHANA serviert mit unserer Erdnusssauce und eingelegtem Chili. 🌱	17
MINI BAO HAMBURGERS mit langsam gegarter Rinderwange, Emulsion ihrer Säfte, frischen grünen Blättern und knusprigen Zwiebeln (2 Stk.).	16
KLEINE KROKETTEN MIT IBERISCHEM SCHINKEN iberische Wangen und schwarze Trüffel-Emulsion (5 Stk.).	14
ENTE UND FOIE GYOZAS, Hoisin-Sauce aus Erdbeeren und chinesischer Frühlingszwiebel (7 Stk.).	18
"BRAVAS" OHANA. Baby-Kartoffeln in doppeltem Garen, hausgemachtes Aioli, knuspriger Serrano-Schinken und ein Hauch frischem Schnittlauch.	13

GRÜN, ABER NICHT LANGWEILIG

GAMBA UND AVOCADO-SALAT , mit gerösteten Mandeln, gemischten Blattsalaten, Tomaten und asiatischer Vinaigrette. 🌱	23
GREEN OHANA BURGER , laktosefreies Veggie-Brötchen, Salat, Tomate, zerdrückte Avocado, karamellisierte Zwiebel und vegane Burger-Sauce, serviert mit knusprigem Süßkartoffel-Fritten. Extra Cheddar-Käse (Aufpreis 1€) 🌱	19
POTATO GNOCCHI MIT PESTO , saisonalen Pilzen mit Trüffel und gerösteten Pistazien. 🌱	19
AVOCADO- UND TOMATENSALAT aus dem Garten. 🌱 🌾	17
THUNFISCH-POKÉ , Sushi-Reis und gemischtes saisonales Gemüse. 🌾	19
LACHS-POKÉ , Sushi-Reis und gemischtes saisonales Gemüse. 🌾	18
VEGETARISCHES POKÉ , Sushi-Reis, Shiitake-Pilze, getrocknete Tomaten und gemischtes saisonales Gemüse. 🌱 🌾	17

*Eine Sauce zur Auswahl für das Poké:

Ponzu (Vinaigrette) / Passionsfrucht-Mayo / Wasabi-Mayo / Yuzu-Mayo (zitrisch) / Teriyaki (süß) / Trüffel-Mayo / Kimchi-Mayo (scharf) / Sriracha-Sauce (scharf)

DAS GEHEIMNIS LIEGT IN DER GLUT

TOMAHAWK VON FRISONA-RIND (gereift 30-45 Tage), serviert vom Holzkohlegrill. 🌾	95/kg
CHULETÓN VON GALICIANISCHEM RIND (gereift 30-45 Tage), serviert vom Holzkohlegrill. 🌾	90/kg
BLACK ANGUS RIBEYE (330 g) , in Scheiben geschnitten und serviert mit hausgemachtem Chimichurri. 🌾	38
WAGYU-BURGER , doppelt Cheddar, knuspriger Speck, karamellisierte Zwiebel, Salat, Tomate und Emmy-Sauce. 🌾	28
LAMM-KOTELETTS VOM GRILL (400 g) , serviert mit Pommes Frites und Padrón Paprika. 🌾	27
RINDFLEISCH-TATAKI (180 g) , angebraten und in Ponzu mariniert, serviert mit knusprigen frittierte kochbananenscheiben und einer feinen gelben Chili-Emulsion. 🌾	27
ZARTES SCHWEINERIPPCHEN , glasiert mit unserer BBQ-Sauce und serviert mit hausgemachten Pommes Frites. 🌾	26
GANZES LANDHUHN , mit vom Holzkohlegrill, mit Salbei und ibizenkischer Zitrone. 🌾	23

SEITEN

VOM MEER AUF DEN TELLER

GEGRILLTE ROTXA der Insel auf einem Bett aus Panaderas-Kartoffeln und mit Thymian aromatisierten karamellisierten Zwiebeln. 🌿	P.S.M
GEGRILLTER LOBSTER mit Knoblauchbutter und Petersilie. <i>Extra Osetra Kaviar (5 g) (Aufpreis 19 €).</i> 🌿	95/kg
GEGRILLTER WILDER SOLE (ideal zum Teilen). 🌿	65/kg
SALT BASS AUS ESTERO (ideal zum Teilen). 🌿	65/kg
FISCH - UND MEERESFRÜCHTE-GRILLPLATTE (Rotxa, Mero, Seeteufel, Tintenfisch, Zamburiñas, Garnelen, Muscheln und Kaisergranat) begleitet von Papas Panaderas und Padrón-Paprikas – <i>Preis pro Person ab 2 Personen.</i> 🌿	60 P.P
LINGUINE FRUTTI DI MARE und GEGRILLTER LOBSTER. <i>Extra Osetra Kaviar (5 g) (Aufpreis 19 €).</i>	34
IBIZAN MERO (300g) im Pergament mit saisonalem Gemüse. 🌿	32
GRILL-LACHS, begleitet von orientalischem Quinoa Tabouleh und gebratenem Bimi. 🌿	26
SHAWARMA VON WOLFSBARSCH, serviert mit gegrillter Aubergine vom Josper-Grill, Tomate und Radieschen. 🌿	26

REISGERICHT MIT PAELLA-GESCHMACK

*Preis pro Person, mindestens 2 Personen.
*Fischfond (Tintenfischstücke, Seeteufel, Meeräsche und Sepia).

HUMMER-PAELLA mit Meeresfrüchtfond*. 🌿	37
ENTRECOTE RIND PAELLA (30-45 Tage gereift) mit Foie Gras und saisonalen Pilzen. 🌿	35
ZAMBURIÑAS UND PULPO RISOTTO mit Fischfond*. 🌿	30
SENYORET PAELLA mit Fischfond* und geschälten Meeresfrüchten (Gambaschalen und Muscheln). 🌿	29
SCHWARZPAELLA mit Fischfond*, Tintenfischblut und geschälten Meeresfrüchten (Gambaschalen und Muscheln). 🌿	28
PAELLA MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTE mit Fischfond* (Gambas, Langusten, Krabbenkörper und Muscheln). 🌿	29
FIDEUA DE PESCADO Y MARISCO mit Fischfond* (Gambas, Langusten, Krabbenkörper und Muscheln).	28
MIXED PAELLA mit Fischfond* (Freilandhähnchen und geröstete Paprika). 🌿 Vegetarische Paella mit saisonalen Gemüse.	26
PAELLA VEGETARIANA mit saisonalem Gemüse. 🌿	23

SUSHI-ROLLEN

OHANA DIAMOND (40 Stk.; 1 Uramaki mit flambiertem Lachs, 1 Hosomaki mit scharfem Thunfisch, 1 California Roll, 2 Nigiri mit Lachs, 2 Nigiri mit Thunfisch, 2 Gunkan mit Lachs, 2 Gunkan mit Thunfisch, 4 Lachs Sashimi, 4 Thunfisch Sashimi).	95
SASHIMI RAW SET (15 Stk.; Lachs, Meeräsche und Thunfisch). 🌿	35
OHANA SUNRISE (12 Stk.; 1 California Roll, 2 Nigiri mit Lachs, 2 Nigiri mit Thunfisch). 🌿	35
ACEVICHADO ROLL (8 Stk.; Garnelen in Panko und Mango, bedeckt mit Zander Ceviche, Tiger-Milch, Süßkartoffelpüree und feinen Rote-Zwiebel-Scheiben).	25
URAMAKI MIT AAL UND FOIE (8 Stk.; Meeräsche und Philadelphia Käse, bedeckt mit geräuchertem Aal, geriebenem Foie und Pedro Ximénez Reduktion). 🌿	24
FLAMBIERTES LACHS-URAMAKI (8 Stk.; Thunfisch, Philadelphia Käse und Avocado, bedeckt mit flambiertem Lachs, Teriyaki-Sauce und knuspriger Zwiebel). 🌿	24
OHANA ROCK AND ROLL (8 Stk.; Garnelen in Panko und Avocado, bedeckt mit scharfem Thunfisch-Tartar, Kimchi-Mayo und frischem Schnittlauch). 🌿🌿	23
CALIFORNIA ROLL (8 Stk.; Lachs, Avocado, Gurke und Philadelphia Käse, bedeckt mit Sesamsamen und Mangosauce). 🌿	19
VEGGIE URAMAKI (8 Stk.; Shiitake, Süßkartoffelcreme und grüner Spargel, bedeckt mit Avocado und Maracuja-Mayonnaise). 🌿	17

NIGIRIS (2 PC)

FLAMBIERTE RINDERSTEAKS. 🌿	14
AAL UND FOIE. 🌿	10
FLAMBIERTER LACHS UND TERIYAKI-SAUCE.	10
THUNFISCH. 🌿	9
LACHS. 🌿	9
AVOCADO UND MARACUJA-MAYONNAISE. 🌿🌿	7

BEILAGENZUMFINGERABSCHLECKEN

GEGRILLTE SPARGEL MIT PARMESAN. 🌾	13
GEGRILLTES GEMÜSE. 🌿 🌾	11
SALAT MIT GRÜNEN BLÄTTERN UND AVOCADO. 🌿 🌾	9
GEBACKENE SÜSSKARTOFFELN UND TERIYAKI-SAUCE. 🌿	8
PADRÓN-PAPRIKA. 🌿 🌾	8
GEGRILLTE MAISKOLBEN. 🌿 🌾	8
POMMES FRITES. 🌿 🌾	8
GEBACKENE KARTOFFELN. 🌿 🌾	8
SUSHI-REIS. 🌿 🌾	7

LASSNOCH PLATZ FÜR DAS DESSERT...

WALNUSS- UND SCHOKOLADENSOUFFLÉ 70% KAKAO <i>serviert mit Karamelleis und Ibiza Salz.</i>	13
PISTAZIEN-TIRAMISÚ.	13
DULCE DE LECHE CRÊPE, <i>karamellisierte Banane und Madagascar Vanilleeis.</i>	10
CREMIGE SPANISCHE KÄSEKUCHEN <i>mit Mandelcrumble und Himbeersorbet. 🌾</i>	10

Der rohe Fisch wurde bei der Zubereitung mindestens 24 Stunden bei -20° C gefroren. Gemäß der europäischen Verordnung 1169/2011 über Lebensmittelallergene, die am 13.12.2014 in Kraft trat, teilen wir unseren Gästen mit, dass sie eine Liste der Produkte oder Lebensmittel, die in unseren Gerichten enthalten sind und möglicherweise Allergien auslösen können, zur Verfügung haben.

Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer