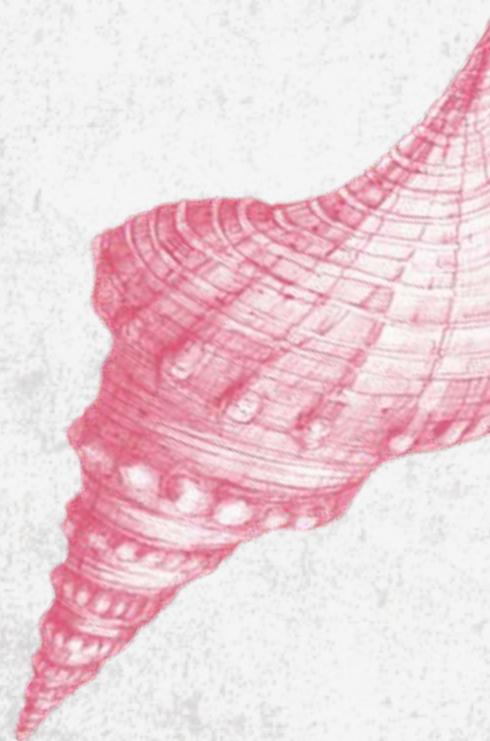




OHANA IBIZA

ES VIVE · SANTA EULALIA
EST 2017



SIN FUEGO, PERO CON TODO EL SABOR

JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA, acompañado de pan cristal y tomates en su jugo.	32
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA (200 g) con aliño tradicional, coronado con yema de huevo de codorniz y acompañado con tostaditas. Extra Caviar Osetra (5 g) (suplemento 19€) 	24
TATAKI DE ATÚN ROJO MARINADO EN PONZU, sobre cremoso de boniato asado y salsa teriyaki. 	26
CARPACCIO DE WAGYU, aceite de trufa blanca, rúcula fresca, queso parmesano, alcaparras crujientes y reducción balsámica al Pedro Ximénez. 	23
OSTRAS GILLARDEAU (3 uds). 	24
TARTAR CREMOSO DE SALMÓN sobre arroz japonés, alga wakame, aguacate y coronado con caviar de salmón. 	23
BURRATA DE BÚFALA producida en Ibiza pesto de albahaca, rúcula fresca, tomates confitados y piñones tostados en AOVE. 	21
AUTÉNTICO HUMMUS CASERO, cubierto con suaves garbanzos y aceite de oliva virgen extra. Acompañado de pan pita, pickles y sus salsas. 	16

MITAD PARA TI, MITAD PARA MI

PULPO BRASEADO con puré de coliflor trufado, chips de kale, aceite ahumado de pimentón de la Vera y salsa tonkatsu. 	37
GAMBAS ROJAS A LA BRASA con mantequilla de ajo y perejil (4 uds). Extra Caviar Osetra (5 g) (suplemento 19€) 	36
CALAMAR LA BRASA relleno de sobrasada ibicenca y cebolla caramelizada. 	31
GAMBAS AL AJILLO (8 uds). 	26
ZAMBURIÑAS A LA BRASA, gratinadas con alioli y azafrán (6 uds). 	26
CALAMAR FRITO A LA ANDALUZA y salsa tártara. 	23
NUESTROS MEJILLONES al estilo tailandés con curry verde y leche de coco. 	21
TARTAR DE ATÚN ROJO PICANTE sobre huevos camperos fritos en aceite de oliva virgen extra, patatas crujientes y un toque de cebollino fresco. 	23
LOS TORREZNOS CRUJIENTES DE OHANA, acompañados con nuestra salsa de cacahuets y chiles encurtidos. 	17
MINI HAMBURGUESAS DE PAN BAO con carrillera de ternera cocinada a fuego lento, emulsión de sus jugos, frescas hojas verdes y cebolla crujiente (2 uds)	16
CROQUETITAS DE JAMÓN, papada ibérica y emulsión de trufa negra (5 uds).	14
GYOZAS DE PATO Y FOIE, salsa hoisin de fresas y cebolleta china (7 uds).	18
“BRAVAS” OHANA. Patatas baby en doble cocción, alioli casero, jamón serrano crujiente y un toque de cebollino fresco.	13

VERDE, PERO NO ABURRIDO

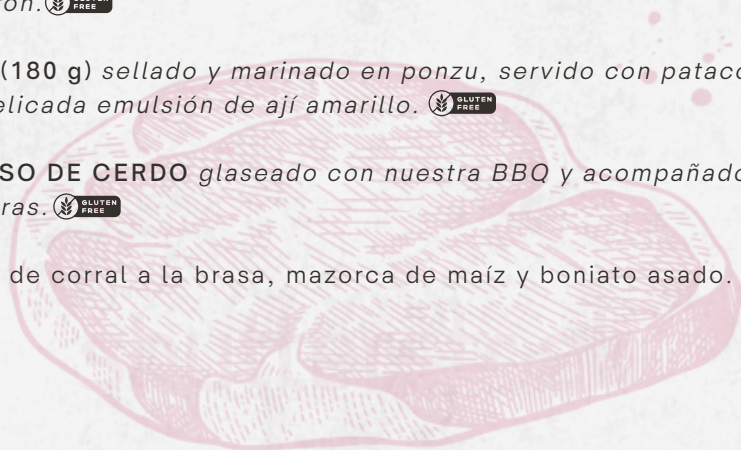
ENSALADA DE GAMBAS Y AGUACATE, <i>almendras tostadas, mix de brotes verdes, tomates y vinagreta asiática.</i> 	23
GREEN OHANA BURGER, <i>pan veggie sin lactosa, lechuga, tomate, aguacate machacado, cebolla caramelizada y salsa burger vegana, acompañada de boniato frito crujiente. Extra queso cheddar (suplemento 1€)</i> 	19
GNOCCHI DE PATATAS AL PESTO, <i>setas de temporada al tartufo y pistachos tostados.</i> 	19
ENSALADA DE AGUACATE Y TOMATES DE LA HUERTA.  	17
POKÉ DE ATÚN, <i>arroz de sushi y mix de verduras de temporada.</i> 	19
POKÉ DE SALMÓN, <i>arroz de sushi y mix de verduras de temporada.</i> 	18
POKÉ VEGETARIANO <i>arroz de sushi, setas shiitake, tomate seco y mix de verduras de temporada.</i>  	17

*Una salsa a elegir para el poké:

Ponzu (vinagreta) / Maracuyá mayo / Wasabi mayo / Yuzu mayo (cítrica) / Teriyaki (dulce) / Trufa mayo / Kimchi mayo (picante) / Salsa Sriracha (picante)

EL SECRETO ESTÁ EN LAS BRASAS

TOMAHAWK DE VACA FRISONA (<i>madurado 30-45 días</i>), <i>servido con parrilla de carbón.</i> 	95/KG
CHULETÓN DE VACA RUBIA GALLEGA (<i>madurado 30-45 días</i>), <i>servido con parrilla de carbón.</i> 	90/KG
LOMO ALTO (RIBEYE) BLACK ANGUS (330 g), <i>trinchado y servido con chimichurri casero.</i> 	38
HAMBURGUESA DE WAGYU, <i>doble cheddar, bacon crujiente, cebolla caramelizada, lechuga, tomate y salsa Emmy.</i> 	28
CHULETITAS DE CORDERO A LA BRASA (400 g) <i>acompañadas de patatas fritas y pimientos del padrón.</i> 	27
TATAKI DE VACA (180 g) <i>sellado y marinado en ponzu, servido con patacones crujientes y una delicada emulsión de ají amarillo.</i> 	27
COSTILLAR MELOSO DE CERDO <i>glaseado con nuestra BBQ y acompañado de patatas fritas caseras.</i> 	26
MUSLO DE POLLO <i>de corral a la brasa, mazorca de maíz y boniato asado.</i> 	23



DEL MAR, AL PLATO

ROTJA DE LA ISLA A LA BRASA <i>sobre cama de patatas panaderas y cebolla confitada al</i>  <i>lo.</i>	P.S.M
BOGAVANTE A LA BRASA <i>con mantequilla de ajo y perejil. Extra Caviar Osetra (5 g)</i>  <i>(suplemento 19€)</i>	95/KG
RODABALLO SALVAJE A LA BRASA <i>(ideal para compartir).</i> 	65/KG
LUBINA DE ESTERO A LA SAL <i>(ideal para compartir).</i> 	65/KG
PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCO <i>(rotja, mero, rape, calamar, zamburiñas, gambas, mejillones y cigalas) acompañada de patatas panaderas y pimienta de padrón (Min. 2 pax)</i> 	60 P.P
LINGUINE FRUTTI DI MARE Y MEDIO BOGAVANTE A LA BRASA. <i>Extra Caviar Osetra (5 g) (suplemento 19€)</i>	34
TAJADA DE MERO IBICENCO (300g) <i>en papillote con verduritas de temporada.</i> 	32
SALMÓN A LA BRASA <i>acompañado de tabulé oriental de quinoa y bimi asado.</i> 	26
LUBINA A LA BRASA Y SALSA BILBAÍNA <i>acompañada de verduras de temporada al wok.</i> 	26

ARROCES CON SABOR A PAELLA

*Precio por persona, mínimo 2 personas

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

PAELLA DE BOGAVANTE <i>con fondo de marisco</i> * 	37
PAELLA DE ENTRECOT DE VACA A LA BRASA <i>(Madurado 30-45 días) foie gras y setas de temporada.</i> 	35
ARROZ DE ZAMBURIÑAS Y PULPO <i>con fondo de pescado</i> * 	30
ARROZ DEL "SENYORET" <i>con fondo de pescado* y marisco pelado (colas de gamba y mejillones).</i> 	29
ARROZ NEGRO <i>con fondo de pescado*, tinta de calamar y marisco pelado (cola de gamba y mejillones).</i> 	28
PAELLA DE PESCADO Y MARISCO <i>con fondo de pescado* (gambas, cigalas, cuerpos de cangrejos y mejillones).</i> 	29
FIDEUÁ DE PESCADO Y MARISCO <i>con fondo de pescado* (gambas, cigalas, cuerpos de cangrejo y mejillones).</i>	28
PAELLA MIXTA <i>con fondo de pescado* (pollo de corral y pimientos asados).</i> 	26
PAELLA VEGETARIANA CON VERDURAS DE TEMPORADA. 	23

SUSHI ROLLS

OHANA DIAMOND (40 pzas; 1 uramaki de salmón flambeado, 1 hosomaki de atún picante, 1 california roll, 2 nigiris de salmón, 2 nigiris de atún, 2 gunkan de salmón, 2 gunkan de atún, 4 salmón sashimi, 4 atún sashimi).	95
SASHIMI RAW SET (15 pzas; salmón, lubina y atún). 	35
OHANA SUNRISE (12 pzas; 1 california roll, 2 nigiris de salmón, 2 nigiris de atún). 	35
ACEVICHADO ROLL (8 pzas; langostinos en panko y mango, cubierto con ceviche de lubina, leche de tigre, puré de boniato y finas láminas de cebolla roja).	25
URAMAKI DE ANGUILA Y FOIE (8 pzas; lubina y queso Philadelphia, cubierto con anguila ahumada, foie rallado y reducción de Pedro Ximénez). 	24
URAMAKI DE SALMÓN FLAMEADO (8 pzas; atún, queso Philadelphia y aguacate, cubierto con salmón flambeado, salsa teriyaki y cebolla crujiente).	24
OHANA ROCK AND ROLL (8 pzas; langostinos en panko y aguacate, cubierto con tartar de atún rojo picante, mayo kimchi y cebollino fresco). 	23
CALIFORNIA ROLL (8 pzas; salmón, aguacate, pepino y queso Philadelphia, cubierto con semillas de sésamo y salsa de mango). 	19
URAMAKI VEGGIE (8 pzas; shiitake, crema de boniato y espárrago triguero, cubierto con aguacate y maracuyá mayo). 	17

NIGIRIS (2 PC)

VACA MADURADA FLAMBEADA. 	14
ANGUILA Y FOIE. 	10
SALMÓN FLAMBEADO Y SALSA TERIYAKI.	10
ATÚN. 	9
SALMÓN. 	9
AGUACATE Y MARACUYÁ MAYO. 	7

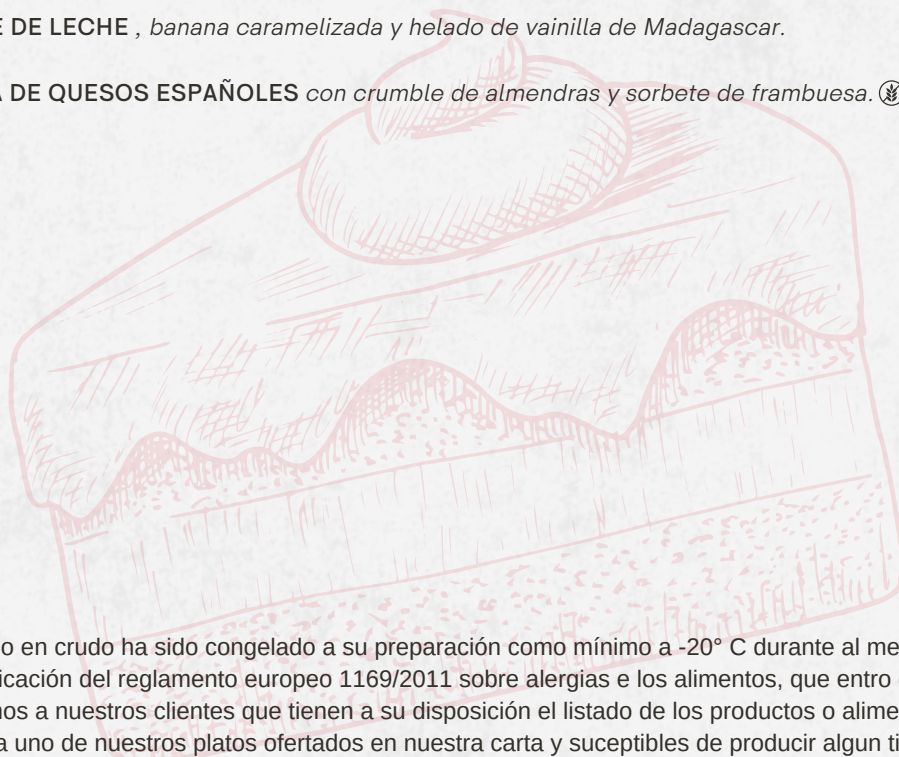


ACOMPañAMIENTOS PARA CHUPARSE LOS DEDOS

ESPÁRRAGOS TRIGUEROS A LA BRASA CON QUESO PARMESANO. 	13
VERDURAS A LA BRASA. 	11
ENSALADA DE HOJAS VERDES Y AGUACATE. 	9
BONIATO ASADO Y SALSA TERIYAKI. 	8
PIMIENTOS DEL PADRÓN. 	8
MAZORCAS DE MAÍZ A LA BRASA. 	8
PATATAS FRITAS. 	8
PATATAS ASADAS. 	8
ARROZ DE SUSHI. 	7

DEJA UN HUECO PARA EL POSTRE...

SOUFFLÉ DE NUECES Y CHOCOLATE 70% CACAO, <i>acompañado de helado de caramelo con sal de Ibiza.</i>	13
TIRAMISÚ DE PISTACHO.	13
CRÊPE DE DULCE DE LECHE , <i>banana caramelizada y helado de vainilla de Madagascar.</i>	10
TARTA CREMOSA DE QUESOS ESPAÑOLES <i>con crumble de almendras y sorbete de frambuesa.</i> 	10



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.

Precios en euros. IVA incluido.