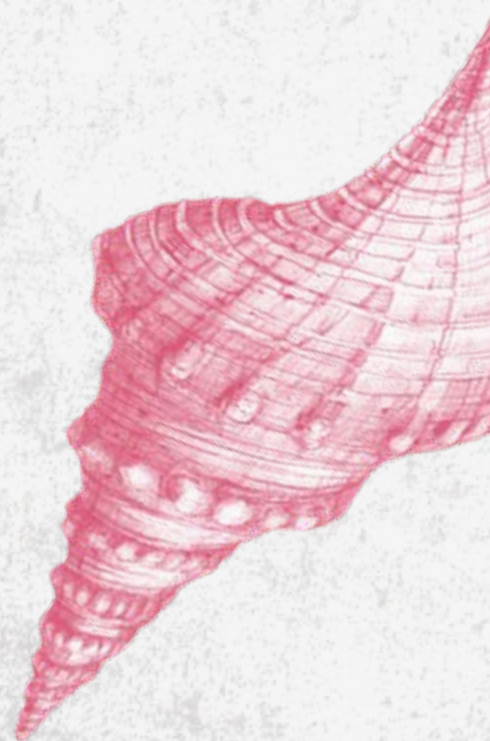




OHANA IBIZA

ES VIVE · SANTA EULALIA

EST 2017



SANS FEU, MAIS AVEC TOUTE LA SAVEUR

JAMBON IBÉRIQUE 100% BELLOTA, accompagné de pain cristal et de tomates dans leur jus.	32
STEAK TARTARE DE FILET DE BŒUF (200 g) avec assaisonnement traditionnel, couronné de jaune d'œuf de caille et accompagné de petites toasts. Caviar Osetra extra (5 g) (supplément 19€) 	24
TATAKI DE THON ROUGE MARINÉ AU PONZU, sur une crème de patate douce rôtie et sauce teriyaki. 	26
CARPACCIO DE WAGYU, huile de truffe blanche, roquette fraîche, parmesan, câpres croustillantes et réduction balsamique au Pedro Ximénez. 	23
HUÎTRES GILLARDEAU (3 pièces). 	24
TARTARE CRÉMEUX DE SAUMON sur riz japonais, algue wakame, avocat et couronné de caviar de saumon. 	23
BURRATA DE BOUFFLE produite à Ibiza, pesto de basilic, roquette fraîche, tomates confites et pignons de pin grillés à l'AOVE. 	21
VRAI HUMMUS MAISON, garni de pois chiches tendres et d'huile d'olive extra vierge. Accompagné de pain pita, pickles et sauces. 	16

MOITIÉ POUR TOI, MOITIÉ POUR MOI

PULPE GRILLÉE avec purée de chou-fleur à la truffe, chips de kale, huile fumée de piment de la Vera et sauce tonkatsu. 	37
GAMBAS ROUGES GRILLÉES au beurre à l'ail et persil (4 pièces). Caviar Osetra extra (5 g) (supplément 19€) 	36
CALAMAR GRILLÉ farci de sobrasada ibicenca et d'oignon caramélisé. 	31
GAMBAS À L'AIL (8 pièces). 	26
PÉTONCLES GRILLÉES, gratinées à l'ail et au safran (6 pièces) 	26
CALAMAR FRIT À L'ANDALOUSE et sauce tartare. 	23
NOS MOULES à la thaïlandaise avec curry vert et lait de coco.  	21
TARTARE DE THON ROUGE ÉPICÉ sur œufs fermiers frits à l'huile d'olive extra vierge, pommes de terre croquantes et un peu de ciboulette fraîche.  	23
LES TORREZNOS CROQUANTS D'OHANA, accompagnés de notre sauce aux cacahuètes et piments marinés. 	17
MINI HAMBURGERS DE PAIN BAO avec joues de bœuf cuites lentement, émulsion de leurs jus, feuilles de salade fraîches et oignon croquant (2 pièces).	16
CROQUETTES AU JAMBON, bajoue ibérique et émulsion de truffe noire (5 pcs).	14
GYOZAS DE CANARD ET FOIE GRAS, sauce hoisin aux fraises et oignon chinois (7 pièces).	18
“BRAVAS” OHANA. Pommes de terre baby en double cuisson, aïoli maison, jambon serrano croustillant et un peu de ciboulette fraîche.	13

VERT, MAIS PAS ENNUYEUX

SALADE DE GAMBAS ET AVOCAT , amandes grillées, mélange de pousses de légumes, tomates et vinaigrette asiatique. 	23
GREEN OHANA BURGER , pain veggie sans lactose, laitue, tomate, avocat écrasé, oignon caramélisé et sauce burger végétalienne, accompagné de patate douce frite croquante. Fromage cheddar extra (supplément 1€) 	19
GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE AU PESTO , champignons de saison à la truffe et pistaches grillées. 	19
SALADE D'AVOCAT ET TOMATES DU JARDIN . 	17
POKÉ DE THON , riz de sushi et mélange de légumes de saison. 	19
POKÉ DE SAUMON , riz de sushi et mélange de légumes de saison. 	18
POKÉ VÉGÉTARIEN , riz de sushi, champignons shiitake, tomate séchée et mélange de légumes de saison. 	17

Choisissez une sauce pour le poké : Ponzu (vinaigrette) / Mayonnaise à la maracuja / Mayonnaise au wasabi / Mayonnaise au yuzu (citronnée) / Teriyaki (sucrée) / Mayonnaise à la truffe / Mayonnaise kimchi (épicée) / Sauce Sriracha (épicée)

LE SECRET EST DANS LES BRAISES

TOMAHAWK DE VACHE FRISONNE (affiné 30-45 jours), servi sur grill au charbon. 	95/KG
CÔTE DE VACHE RUBIA GALLEGA (affiné 30-45 jours), servi sur grill au charbon. 	90/KG
LOMO ALTO (RIBEYE) BLACK ANGUS (330 g), tranché et servi avec chimichurri maison. 	38
HAMBURGER DE WAGYU , double cheddar, bacon croustillant, oignon caramélisé, laitue, tomate et sauce Emmy. 	28
CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES (400 g), accompagnées de pommes de terre frites et de poivrons du padrón. 	27
TATAKI DE BŒUF (180 g), saisi et mariné au ponzu, servi avec des bananes plantains frites croustillants et une délicate émulsion de piment jaune. 	27
RIBS DE PORC glacées à notre BBQ et accompagnées de pommes de terre frites maison. 	26
CUISSE DE POULET FERMIER grillée, épi de maïs et patate douce rôtie. 	23



DE LA MER À L'ASSIETTE

ROTJA DE L'ILLE GRILLÉE sur un lit de pommes de terre panaderas et d'oignons confits au thym. 	P.S.M
LOBE DE HOMARD GRILLÉ au beurre à l'ail et persil. Caviar Osetra extra (5 g) (supplément 19€) 	95/KG
TÊTE DE TURBOT GRILLÉE (idéal à partager). 	65/KG
LUBINA DE ESTUARY EN CROÛTE DE SEL (idéal à partager). 	65/KG
GRILLADE DE POISSONS ET FRUITS DE MER (Rotxa, Mérou, Rascasse, Calamar, Zamburiñas, Crevettes, Moules et Langoustines) accompagnée de Pommes de terre panaderas et Piments de Padrón - Prix par personne, minimum 2 personnes 	60 P.P
LINGUINE FRUTTI DI MARE ET MOITIÉ DE HOMARD GRILLÉ. Caviar Osetra extra (5 g) (supplément 19€)	34
FILET DE MÉROU IBICENCO (300g) en papillote avec des légumes de saison. 	32
SAUMON GRILLÉ accompagné de taboulé oriental de quinoa et bimi rôti. 	26
LUBINA GRILLÉE ET SAUCE BILBAÍNA, accompagnée de légumes de saison sautés. 	26

RIZ AUX SAVEURS DE PAELLA

*Prix par personne, minimum 2 personnes

*Fond de poisson (morceaux de calamar, lotte, mérou et seiche)

PAELLA DE HOMARD avec fond de fruits de mer* 	37
PAELLA D'ENTRECÔTE DE VACHE GRILLÉE (affinée 30-45 jours) foie gras et champignons de saison. 	35
RISOTTO DE ZAMBURIÑAS ET PULPE avec fond de poisson* 	30
RISOTTO DEL "SENYORET" avec fond de poisson* et fruits de mer décortiqués (queues de gambas et moules). 	29
RISOTTO NOIR avec fond de poisson*, encre de seiche et fruits de mer décortiqués (queues de gambas et moules). 	28
PAELLA DE POISSONS ET FRUITS DE MER avec fond de poisson* (gambas, cigales, corps de crabes et moules). 	29
FIDEUÁ DE POISSONS ET FRUITS DE MER avec fond de poisson* (gambas, cigales, corps de crabes et moules).	28
PAELLA MIXTE avec fond de poisson* (poulet fermier et poivrons rôtis). 	26
PAELLA VÉGÉTARIENNE avec légumes de saison. 	23

SUSHI ROLLS

OHANA DIAMOND (40 pièces ; 1 uramaki de saumon flambé, 1 hosomaki de thon épicé, 1 california roll, 2 nigiris de saumon, 2 nigiris de thon, 2 gunkan de saumon, 2 gunkan de thon, 4 sashimi de saumon, 4 sashimi de thon).	85
SASHIMI RAW SET (15 pièces ; saumon, bar et thon). 	27
OHANA SUNRISE (12 pièces ; 1 california roll, 2 nigiris de saumon, 2 nigiris de thon). 	26
ACEVICHADO ROLL (8 pièces ; gambas en panko et mangue, recouvert de ceviche de bar, lait de tigre, purée de patate douce et fines tranches d'oignon rouge).	24
URAMAKI D'ANGUILLE ET FOIE GRAS (8 pièces ; bar et fromage Philadelphia, recouvert d'anguille fumée, foie râpé et réduction de Pedro Ximénez). 	23
URAMAKI DE SAUMON FLAMBÉ (8 pièces ; thon, fromage Philadelphia et avocat, recouvert de saumon flambé, sauce teriyaki et oignon croustillant).	23
OHANA ROCK AND ROLL (8 pièces ; gambas en panko et avocat, recouvert de tartare de thon rouge épicé, mayonnaise kimchi et ciboulette fraîche). 	22
CALIFORNIA ROLL (8 pièces ; saumon, avocat, concombre et fromage Philadelphia, recouvert de graines de sésame et sauce mangue). 	18
URAMAKI VEGGIE (8 pièces ; shiitake, crème de patate douce et asperge sauvage, recouvert d'avocat et mayonnaise maracuja). 	17

NIGIRIS (2 PC)

VACHE VIEILLIE FLAMBÉE. 	14
ANGUILLE ET FOIE GRAS. 	8
SAUMON FLAMBÉ ET SAUCE TERIYAKI.	8
THON. 	7
SAUMON. 	7
AVOCAT ET MAYONNAISE MARACUJA. 	6

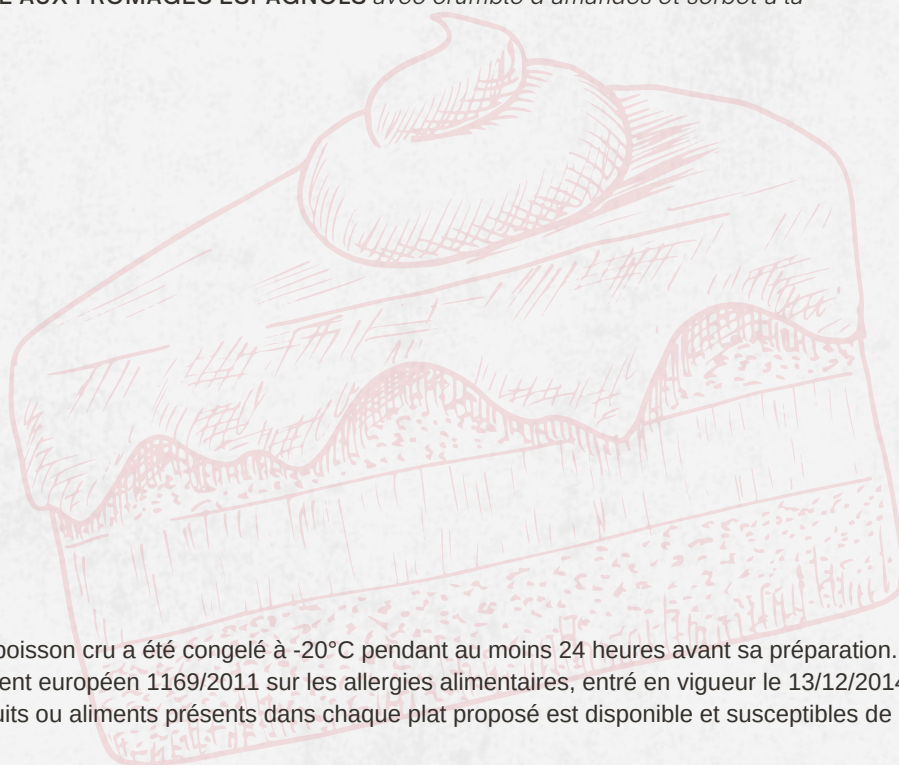


ACCOMPAGNEMENTS À SE LÉCHER LES DOIGTS

ASPERGES SAUVAGES GRILLÉES AVEC PARMESAN. 	13
LÉGUMES GRILLÉS. 	11
SALADE DE JEUNES POUSSES ET AVOCAT. 	9
PATATE DOUCE RÔTIE ET SAUCE TERIYAKI. 	8
POIVRONS DU PADRÓN. 	8
ÉPIS DE MAÏS GRILLÉS. 	8
POMMES DE TERRE FRITES. 	8
POMMES DE TERRE RÔTIES. 	8
RIZ DE SUSHI. 	7

LAISSE DE LA PLACE POUR LE DESSERT...

SOUFFLÉ AUX NOIX ET CHOCOLAT 70% CACAO, <i>accompagné de glace au caramel et sel d'Ibiza.</i>	13
TIRAMISU AU PISTACHE.	11
CRÊPE DE DULCE DE LECHE, <i>banane caramélisée et glace à la vanille de Madagascar.</i> 	10
TARTE CRÉMEUSE AUX FROMAGES ESPAGNOLS <i>avec crumble d'amandes et sorbet à la framboise.</i>	10



Le poisson cru a été congelé à -20°C pendant au moins 24 heures avant sa préparation.
Conformément au règlement européen 1169/2011 sur les allergies alimentaires, entré en vigueur le 13/12/2014, nous informons nos clients que la liste des produits ou aliments présents dans chaque plat proposé est disponible et susceptibles de provoquer des allergies.