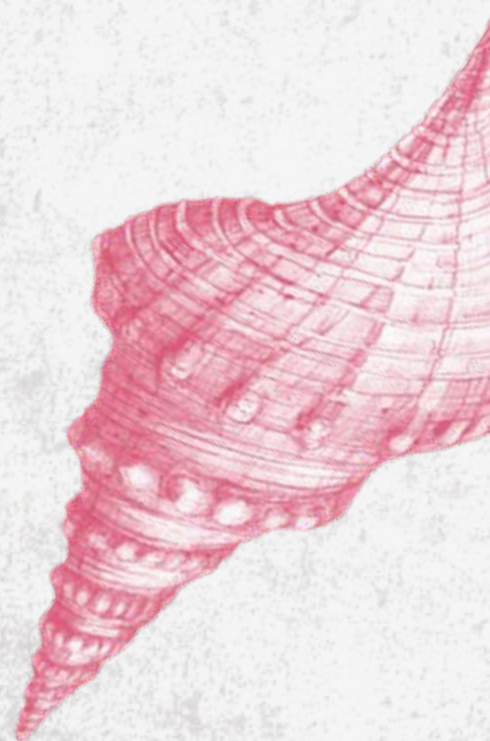




OHANA IBIZA

ES VIVE · SANTA EULALIA
EST 2017



SENZA FUOCO, MA CON TUTTO IL SAPORE

PROSCIUTTO IBERICO 100% DI GHIANDA accompagnato da pane cristallino e pomodori nel loro succo.	32
TARTARE DI CONTROFILETTO DI MANZO (200 g) con condimento tradizionale, guarnito con tuorlo d'uovo di quaglia e accompagnata da pane tostato. 🌿 Caviale Osetra Extra (5 g) (supplemento 19 €)	24
TATAKI DI TONNO ROSSO MARINATO IN SALSA PONZU su una cremosa patata dolce arrostita e salsa teriyaki. 🌿 🍷	26
CARPACCIO DI WAGYU con olio al tartufo bianco, rucola fresca, parmigiano, capperi croccanti e riduzione balsamica Pedro Ximénez. 🌿	23
OSTRICHE GILLARDEAU (3 pezzi). 🌿	24
TARTARE DI SALMONE CREMOSA su riso giapponese, alghe wakame, avocado e guarnita con caviale di salmone. 🌿	23
BURRATA DI BUFALA prodotta a Ibiza con pesto di basilico, rucola fresca, pomodori canditi e pinoli tostati in olio extravergine d'oliva. 🌿	21
AUTENTICO HUMMUS FATTO IN CASA condito con ceci morbidi e olio extravergine 15 di oliva. Accompagnato da pane pita, sottaceti e le loro salse. 🍷	16

METÀ PER TE, METÀ PER ME

POLPO BRASATO con purea di cavolfiore al tartufo, chips di cavolo nero, olio alla paprika affumicata di La Vera e salsa tonkatsu. 🌿	37
GAMBERONI ROSSI ALLA GRIGLIA con burro all'aglio e prezzemolo (4 unità). Caviale Osetra extra (5 g) (supplemento 19€) 🌿	36
CALAMARI GRIGLIA ripieni di sobrasada ibizena e cipolle caramellate. 🌿 🍷	31
GAMBERI ALL'AGLIO (8 pezzi). 🌿 🍷	26
SAZELS GRIGLIARI gratinati con aioli e zafferano (6 unità) 🌿	26
CALAMARI FRITTI ALL'ANDALUSA E SALSA TARTARA 🌿	23
LE NOSTRE COZZE in stile thailandese con curry verde e latte di cocco. 🌿 🍷 🍷	21
TARTARE DI TONNO PICCANTE servita con uova di galline allevate all'aperto fritte in olio extravergine di oliva, patate croccanti e un tocco di erba cipollina fresca. 🌿 🍷 🍷	23
CRISPY TORREZNOS DI OHANA accompagnati dalla nostra salsa di arachidi e peperoncini sottaceto. 🌿	17
MINI BAO BURGERS con guancia di manzo a cottura lentamente, emulsione dei suoi succhi, foglie verdi fresche e cipolle croccanti (2 pezzi)	16
CROCCHETTI DI PROSCIUTTO guancia iberico ed emulsione di tartufo nero (5 unità).	14
GYOZ DI ANATRA E FOIE salsa hoisin alle fragole e cipollotto cinese (7 unità).	18
“BRAVAS” OHANA Patate novelle cotte due volte, aioli fatta in casa, prosciutto serrano croccante e un tocco di erba cipollina fresca.	13

VERDE, MA NON NOIOSO

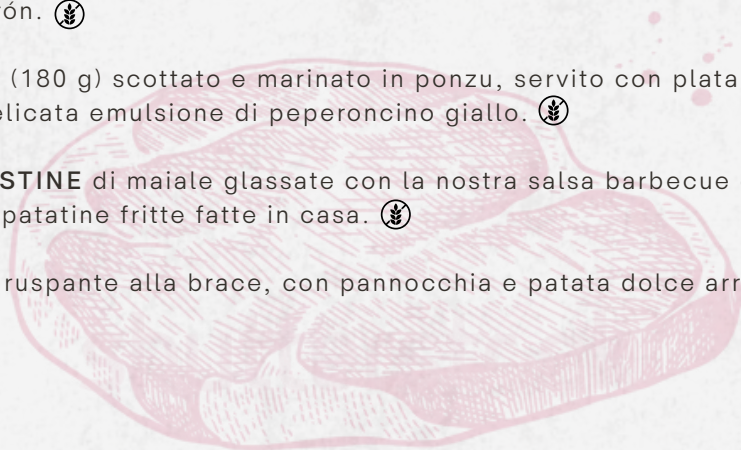
INSALATA DI GAMBERI E AVOCADO mandorle tostate, germogli verdi misti, pomodori e vinaigrette asiatica. 🌱	23
GREEN OHANA BURGER panino vegetariano senza lattosio, lattuga, pomodoro, avocado schiacciato, cipolla caramellata e salsa vegana per hamburger, accompagnato da patate dolci fritte croccanti. Formaggio cheddar extra 🌱 Formaggio cheddar extra (supplemento €1)	19
GNOCCHI DI PATATE AL PESTO funghi di stagione con salsa al tartufo e pistacchi tostatati. 🌱	19
INSALATA DI AVOCADO E POMODORI 🌱 🌾	17
POKÉ DI TONNO riso per sushi e un mix di verdure di stagione. 🌾	19
POKÉ DI SALMONE riso per sushi e un mix di verdure di stagione. 🌾	18
POKE VEGETARIANO funghi shiitake, pomodori secchi e mix di 17 verdure di stagione 🌱 🌾	17

*Una salsa a scelta per il poké:

Ponzu (vinaigrette) / Maionese al frutto della passione / Maionese al wasabi /
Maionese allo yuzu (agrumi) / Teriyaki (dolce) / Maionese al tartufo / Maionese al
kimchi (piccante) / Salsa Sriracha (piccante)

IL SEGRETO È NELLE BRACI

CARNE DI MANZO FRISONA TOMATOHAWK (stagionata 30-45 giorni), servita su griglia a carbone. 🌾	95/kg
T-BONE DI MANZO BIONDO GALIZIANO (stagionato 30-45 giorni), servito su una griglia a carbone. 🌾	90/kg
COSTATA DI MANZO BLACK ANGUS (330 g) tagliata e servita con chimichurri 36 fatto in casa. 🌾	38
WAGYU BURGER doppio cheddar, pancetta croccante, cipolla 28 caramellate, lattuga, pomodoro e salsa Emmy. 🍷	28
COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA (400 g) accompagnate da patate fritte 27 e peperoni di Padrón. 🌾	27
TATAKI DI MANZO (180 g) scottato e marinato in ponzu, servito con platani fritti 27 croccanti e una delicata emulsione di peperoncino giallo. 🌾	27
TENERISSIME COSTINE di maiale glassate con la nostra salsa barbecue e 23 accompagnate da patatine fritte fatte in casa. 🌾	26
COSCE DI POLLO ruspante alla brace, con pannocchia e patata dolce arrostita. 🌾	23



DAL MARE AL PIATTO

ROTJA DELL'ISOLA GRIGLIATA su un letto di patate panaderas e cipolle caramellate al timo. 🌿	P.S.M
ARAGOSTA ALLA GRIGLIA con burro all'aglio e prezzemolo. 🌿 Caviale Osetra extra (5 g) (supplemento €19)	95/kg
ROMBO SELVATICO ALLA GRIGLIA (ideale da condividere). 🌿	65/kg
BRANZINO DI ESTUARIO AL FORNO CON SALE (ideale da condividere). 🌿	65/kg
GRIGLIATA DI PESCE E FRUTTI DI MARE (Rotxa, Merluzzo, Cernia, Calamaro, Zamburiñas, Gamberi, Cozze e Cicala di mare) accompagnata da Patate panaderas e Peperoni di Padrón - Prezzo per persona, (minimo 2 persone) 🌿	60 P.P
LINGUINE AI FRUTTI DI MARE E MEZZO ASTICE ALLA GRIGLIA Extra Caviar Osetra (5 g) (suplemento 19€)	34
TRANCIO DI MERO IBICENCO (300 g) in papillote con verdure di stagione. 🌿	32
SALMONE ALLA GRIGLIA accompagnato da tabbouleh di quinoa orientale e bimi arrosto. 🌿	26
SPIGOLA ALLA BRACE con salsa bilbaína, accompagnata da verdure di stagione saltate al wok. 🌿	26

RISO AL GUSTO DI PAELLA

*Prezzo a persona, minimo 2 persone
*Brodo di pesce (pezzi di calamaro, rana pescatrice, cernia e seppia)

PAELLA DI ARAGOSTA con brodo di frutti di mare* 🌿	37
PAELLA DI ENTRECÔTE DI MANZO ALLA GRIGLIA (stagionata 30-45 giorni), foie gras e funghi di stagione. 🌿	35
RISO CON CAPELANTE E POLPO al brodo di pesce* 🌿	30
RISO "SENYORET" con brodo di pesce* e frutti di mare sgusciati (code di gamberi e cozze). 🌿	29
RISO NERO con brodo di pesce*, nero di seppia e frutti di mare sgusciati (code di gambero e cozze). 🌿	28
PAELLA DI PESCE E FRUTTI DI MARE con brodo di pesce* (gamberi, scampi, granchi e cozze). 🌿	29
FIDEUÁ DI PESCE E FRUTTI DI MARE con brodo di pesce* (gamberi, scampi, granchi e cozze).	28
PAELLA MISTA con brodo di pesce* (pollo ruspante e peperoni arrostiti). 🌿	26
PAELLA VEGETARIANA con verdure di stagione. 🌿	23

ROTOLO DI SUSHI

OHANA DIAMOND (40 pezzi; 1 uramaki di salmone flambé, 1 hosomaki di tonno piccante, 1 California roll, 2 nigiri di salmone, 2 nigiri di tonno, 2 gunkan di salmone, 2 gunkan di tonno, 4 sashimi di salmone, 4 sashimi di tonno).	95
SET DI SASHIMI CRUDO (15 pezzi; salmone, branzino e tonno). 🌿	35
OHANA SUNRISE (12 pezzi; 1 California roll, 2 nigiri al salmone, 2 nigiri al tonno). 🌿	35
ACEVICHADO ROLL (8 pezzi; gamberi in panko e mango, ricoperti con ceviche di branzino, latte di tigre, purea di patate dolci e sottili fette di cipolla rossa).	25
URAMAKI DI ANGUILLA E FOIE GRASSI (8 pezzi; branzino e formaggio Philadelphia, guarnito con anguilla affumicata, foie gras grattugiato e riduzione di Pedro Ximénez). 🌿	24
URAMAKI DI SALMONE FLAGRANTE (8 pezzi; tonno, formaggio Philadelphia e avocado, guarnito con salmone flambé, salsa teriyaki e cipolla croccante).	24
OHANA ROCK AND ROLL (8 pezzi; gamberi panko e avocado, guarnito con tartare di tonno rosso piccante, maionese al kimchi ed erba cipollina fresca). 🌿🌿	23
CALIFORNIA ROLL (8 pezzi; salmone, avocado, cetriolo e formaggio Philadelphia, ricoperti di semi di sesamo e salsa al mango). 🌿	19
URAMAKI VEGETARIANO (8 pezzi; funghi shiitake, crema di patate dolci e asparagi selvatici, guarnito con avocado e maionese al frutto della passione). 🌿	17

NIGIRIS (2 PC)

MUCCA MATURA FLAMBEADA 🌿	14
ANGUILLA E FOIE 🌿	10
SALMONE FLAMBÉ E SALSA TERIYAKI	10
TONNO 🌿	9
SALMONE 🌿	9
AVOCADO E FRUTTO DELLA PASSIONE A MAGGIO 🌿🌿	7

CONTORNI DA LECCARSI LE DITA

ASPARAGI SELVATICI GRIGLIATI CON PARMIGIANO	13
VERDURE GRIGLIATE	11
INSALATA DI AVOCADO E FOGLIE VERDI	9
PATATE DOLCI ARROSTITE E SALSA TERIYAKI	8
PEPERONI PADRON	8
PANNOCCHIA A ALLA GRIGLIA	8
PATATINE FRITTE	8
PATATE ARROSTO	8
RISO PER SUSHI	7

LASCIATE SPAZIO PER IL DESSERT...

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE AL 70% CACAO <i>accompagnato da gelato al caramello salato di Ibiza.</i>	13
TIRAMISÙ AL PISTACCHIO	13
DULCE DE LECHE CRÊPE <i>banana caramellata e gelato alla vaniglia del Madagascar.</i>	10
CHEESECAKE SPAGNOLA CREMOSA <i>con crumble di mandorle e sorbetto al lampone.</i>	10



Il pesce servito crudo è stato congelato a una temperatura minima di -20 °C per almeno 24 ore prima della preparazione.
In ottemperanza e in applicazione del Regolamento europeo 1169/2011 sulle allergie alimentari, entrato in vigore il 13/12/2014, informiamo i nostri clienti che hanno a disposizione l'elenco dei prodotti o alimenti incorporati o contenuti in ciascuno dei piatti offerti nel nostro menù e che potrebbero provocare qualche tipo di allergia.

Prezzi in euro, IVA inclusa.