O BEACH COCKTAILS

TROPICAL O BEACH 16€
Grey goose vodka, passoa liqueur, white peach puree, pineapple juice, orange juice, lime juice, passion fruit syrup, cava

TIKI SOUL 16€
Bacardi 8 Años Rum, Falernum Liqueur, Passion Fruit Puree, Lime Juice, Pineapple Juice, Salted Caramel Syrup, Black Pepper, Ginger Beer

MANGO SPICY MARGARITA 16€
Patrón Silver Tequila, Chilli Liqueur, Mango Puree, Lime Juice, Orange Juice, Agave Syrup, Pink Pepper

IBIZA JULEP 16€
Dewar'S 12 Years Old Whisky, Passion Fruit Puree, Sugar Syrup, Maraschino Liqueur, Apple Juice, Mint, Angostura Bitter

FLOWER POWER 16€
Bombay Sapphire Gin, St- Germain Liqueur, Strawberry Puree, Lime Juice, Rose Syrup, Mint, Cava

COGNAC BLISS 16€
Hennessy VS Cognac, Amaretto Liqueur, Orange Juice, Lime Juice, Salted Caramel Syrup, Black Walnuts Bitter

MEXICAN FEELING 16€
Hibiscus Mezcal Ojo De Dios, Italicus Liqueur, Lime Juice, Mint, Rose Syrup, Grapefruit Soda, Grapefruit Bitter

BEER

	GLASS	I BOTTLE
FAVELA BEER		10€
SAN MIGUEL	10€	10€

SANGRIA

	JUG
RED WINE STRAWBERRY SANGRIA	60€
WHITE WINE PEACH SANGRIA	60€
O BEACH CAVA SANGRIA	75€
VEUVE RICH CHAMPAGNE SANGRIA	220€

WINES

WHITE · BLANCO

	GLASS	75CL	1.5L	3L
CHILE				
SANTA DIGNA SAUVIGNON BLANC. *100% Sauvignon Blanc*	9€	59€		
ITALY · ITALIA				
SANTA MARGHERITA PINOT GRIGIO. *100% Pinot Grigio*		75€		
SPAIN · ESPAÑA				
JEAN LEON 3055 CHARDONNAY ECO. *100% Chardonnay*		65€	125€	
MAR DE FRADES ALBARIÑO *100% Albariño*		80€	155€	
VALDUERO ALBILLO MAYOR *100% Albillo*		85€		
FRANCE · FRANCIA				
ATTITUDE SAUVIGNON BLANC. *100% Sauvignon blanc*		85€		

ROSÉ · ROSADO

	GLASS	75CL	1.5L	3L
FRANCE · FRANCIA				
O BEACH ROSÉ *Garnacha,Rolle,Cinsault,Syrah*	9€	59€	120€	250€
MIRAVAL *Cinsault, Garnacha Tinta, Syrah*		80€	170€	360€
WHISPERING ANGEL *80% Garnacha Tinta, 12% Rolle, 8% Cinsault*		100€	200€	400€
SPAIN · ESPAÑA				
JEAN LEON 3055 ROSÉ ECO *75% Pinot Noir, 25% Garnacha Tinta*		65€	130€	

RED · TINTO

	GLASS	75CL	1.5L	3L
CHILE				
SANTA DIGNA MERLOT *100% Merlot*	9€	59€		
FRANCE · FRANCIA				
SOPHIE SCHAAL PINOT NOIR *100% Pinot noir*		65€		
SPAIN · ESPAÑA				
VALDUERO RIBERA DEL DUERO DOS MADERA. *100% Tempranillo*		70€		

CHAMPAGNE

BRUT	75CL	1.5L	3L
VEUVE CLICQUOT	195€	390€	1150€
PERRIER JOUET BELLE EPOQUE	550€	1200€	4500€
DOM PÉRIGNON	800€	1800€	4900€
ARMAND DE BRIGNAC	850€	2000€	

ROSÉ CHAMPAGNE	75CL	1.5L	3L
VEUVE CLICQUOT ROSÉ	205€	420€	1200€
PERRIER JOUET BLASON ROSÉ	225€	460€	
DOM PÉRIGNON ROSÉ	1050€	2100€	6000€
ARMAND DE BRIGNAC ROSÉ	1150€	2200€	

CHAMPAGNE ON ICE	75CL	1.5L	3L
VEUVE CLICQUOT RICH	200€		
MOËT & CHANDON ICE	210€	440€	1250€
MOËT & CHANDON ICE ROSÉ	220€		

SPARKLING WINE

	GLASS	75CL
ATTITUDE PROSECCO BRUT	10€	75€
ESTELADO ROSÉ CHILE		70€
TERRER DE LA CREU CAVA		65€

STARTERS · *ENTRANTES*

CEVICHE 23€
White fish marinated with lime, red onion, corn, coriander, tiger's milk
Pescado blanco marinado con lima, cebolla roja, maiz cancha, cilantro y leche de tigre

IBERIAN HAM PLATE · *PLATO DE JAMON IBERICO* 38€
Iberian ham, toast and grated tomato
Jamón iberico con tostadas y tomate rallado

BEEF CARPACCIO · *CARPACCIO DE TERNERA* 22€
Rocket, sun-dried tomatoes, parmesan shavings, vinaigrette
Rúcula, tomates secos, laminas de parmesano y vinagreta

CRISPY PRAWNS · *GAMBAS CRUJIENTES* 23€
In tempura with wakame seaweed and wasabi mayonnaise
En tempura con algas wakame y mayonesa de wasabi

CRUNCHY FRIED CALAMARI · *CALAMARES A LA ROMANA* 23€
With wasabi mayonnaise and alioli
Acompañado de mayonesa de wasabi y alioli

TACO AL PASTOR 23€
Pork tenderloin, red onion, pineapple sauce, coriander and chilli
Lomo de cerdo, cebolla roja, salsa de piña, cilantro y chili

SALADS · *ENSALADAS*

CHICKEN & MANGO SALAD · *ENSALADA DE POLLO Y MANGO* 22€
Mix of lettuce, peppers, red onions, sesame seeds with thai dressing
Mix de lechugas, pimientos, cebolla roja, semillas de sesamo con aderezo thai

GOAT'S CHEESE SALAD · *ENSALADA QUESO DE CABRA* 23€
Tri-color quinoa, cherry tomatoes, carrots, spinach, caramelised walnuts and pomegranates
Quinoa tricolor,tomates cherrys, zanahoria, espinacas, nueces caramelizadas y granadas

BURRATA SALAD · *ENSALADA DE BURRATA* 23€
Fresh tomatoes, rocket, basil oil and balsamic vinegar
Tomates frescos, rúcula, aceite de albáhaca y vinagre balsámico

CAESAR SALAD · *ENSALADA CÉSAR* 23€
Chicken, bacon, iceberg lettuce, croutons and parmesan cheese
Pollo, bacon, lechuga iceberg, picatostes y queso parmesano

PRAWN & AVOCADO SALAD · *ENSALADA DE GAMBAS Y AGUACATE* 23€
Mix of lettuce, cherry tomatoes, cocktail sauce and lemon reduction
Mix de lechugas, tomates cherrys, salsa cocktail y reducción de limón

WATERMELON & FETA SALAD · *ENSALADA DE SANDIA Y QUESO FETA* 23€
Spinach, strawberries, cherry tomatoes, cucumbers, apple, orange and hazelnuts
Espinacas, fresas, tomates cherrys, pepinos, manzana, naranja y avellanas

SUPERFOOD SALAD · *ENSALADA SUPERFOOD* 23€
Lentils, bulgur wheat, mint, pomegranate and crispy vegetables
Lentejas, trigo bulgur, menta, granadas y vegetales crujientes

EXTRAS +6€ EACH · *CADA UNO*
BEEF | CHICKEN | PRAWNS
TERNERA | POLLO | GAMBAS

SIDES · *GUARNICIONES*

EDAMAME	10€
VEGETABLE WOK · *WOK DE VERDURAS*	13€
POTATO GRATIN · *MILHOJAS DE PATATAS*	12€
FRENCH FRIES · *PATATAS FRITAS*	10€
SWEET POTATO FRIES · *BONIATOS FRITOS*	10€
FRENCH FRIES WITH TRUFFLE MAYONNAISE · *PATATAS FRITAS CON MAYONESA DE TRUFA*	14€
GRILLED VEGETABLES · *PARILLADA DE VEGETALES*	13€

ALLERGENS MENU
SCAN HERE FOR MENÚ ALÉRGENOS
ESCANEA AQUÍ

Obeachibiza I Obeachibiza.com

MAINS · *PLATOS PRINCIPALES*

BLACK ANGUS FILLET STEAK · *SOLOMILLO BLACK ANGUS* 46€
Caramelised onions, roast potatoes, spinach, asparagus, tomato confit & port wine sauce
Cebolla caramelizada, patatas asadas, espinacas, espárragos, tomates confitados y reducción vino de oporto

BLACK ANGUS SIRLOIN STEAK · *ENTRECOT DE BLACK ANGUS* 40€
Potato gratin, sun-dried tomatoes, rocket & black pepper sauce
Con graten de patatas, tomates secos, rúcula y salsa de pimienta negra

CHICKEN MISO · *POLLO EN SALSA MISO* 31€
Marinated with ginger, *lemongrass* and coriander, soybean sprouts, spinach, served with jasmine rice
Marinado con jengibre, lemongrass y cilantro, brotes de soja, espinaca, servido con arroz jazmin

SALMON FILLET · *FILETE DE SALMÓN* 35€
Pistachio crust, artichoke hearts, asparagus, broccoli and *creme fraiche*
Con costra de pistachos, corazones de alcachofas, esparragos, broccoli y creme fraiche

BUDDHA BOWL 27€
Miso dressing, rice noodles, avocado, kimchi, vegetables and almonds
Con aderezo de miso, fideos de arroz, aguacate, kimchi, vegetales y almendras

TRUFFLE MAC 'N' CHEESE · *MAC 'N' CHEESE DE TRUFA* 33€
Black truffle slices & cheese sauce
Trufa negra laminada y salsa de queso

LEMON LINGUINE · *LINGUINI AL LIMÓN* 26€
Artichokes, asparagus, kalamata olives, rocket, sun-dried tomatoes
Alcachofas, esparragos, olivas kalamata, rucula, tomates secos

CHICKEN & MUSHROOM RISOTTO · *RISOTTO DE POLLO Y SETAS* 28€
Wild mushrooms, asparagus, broccoli, truffle slices & parmesan cheese
Setas, esparragos, broccoli, laminas de trufa y queso parmesano

NIKKEI OCTOPUS · *PULPO NIKKEI* 28€
With limeña cause and acevichada mayonnaise
Con causa limeña y mayonesa acevichada

O BEACH MEAT PLATTER · *TABLA DE CARNES O BEACH* x2 120€
Black angus sirloin steak, free-range chicken thigh, slow-roast leg of lamb, iberian pork
Black angus entrecot, muslo de pollo de corral, pierna de cordero a baja temperatura y secreto ibérico

HOMEMADE BEEF BURGER · *HAMBURGUESA CASERA DE TERNERA* 22€
Lettuce, tomato, pickles, served with french fries
Lechuga, tomate, pepinillos, servido con patatas fritas

EXTRAS +2,50€ EACH · *CADA UNO*
CHEDDAR CHEESE | BACON | CARAMELISED ONIONS
QUESO CHEDDAR | BACON | CEBOLLA CARAMELIZADA

VEGAN BURGER · *HAMBURGUESA VEGANA* 21€
Lettuce, tomato, guacamole, vegan cheese, served with french fries
Lechuga,tomate, guacamole, queso vegano, servido con patatas fritas

CHICKEN IN PITA BREAD · *POLLO EN PAN DE PITA* 21€
Lettuce, tomato, cucumber, onion, yoghurt sauce, served with french fries
Lechuga, tomate, pepino, cebolla, salsa de yogurt, servido con patatas fritas

BEEF CIABATTA · *CHAPATA DE TERNERA* 26€
Cheddar cheese, tomato confit, rocket, caramelised onions, served with french fries
Queso cheddar, tomate confitado, rúcula, cebolla caramelizada, servido con patatas fritas

DESSERTS · *POSTRES*

AMERICAN CHEESECAKE · *TARTA DE QUESO* 15€
With red fruit coulis · *Coulis de frutos rojos*

CHOCO DREAM · *BIZCOCHO DE CHOCOLATE* 15€
With coconut ice cream · *Con helado de coco*

BANOFFEE PIE · *DULCE DE BANOFFEE* 15€
With caramel foam · *Con espuma de dulce de leche*

PISTACHIO TIRAMISU · *TIRAMISU DE PISTACHO* 15€

DESSERT TASTING PLATTER · *DEGUSTACION DE POSTRES* 50€

SUSHI MENU

STARTERS · *ENTRANTES*

POKE BOWL 22€
With edamame, mango, sesame mix, seaweed mix, cucumber, avocado with ponzu sauce
Con edamame, mango, mix de sesamo, mix de algas, pepino, aguacate y salsa ponzu

EXTRAS +6€ EACH · *CADA UNO*
TUNA | SALMON | WHITE FISH
ATÚN | SALMÓN | PESCADO BLANCO

VEGETABLE GYOZAS · *GYOZAS DE VERDURAS* 14€
Sesamo mix, with yakiniku sauce · *Mix de sesamo y salsa yakiniku*

PRAWN GYOZAS · GYOZAS DE GAMBAS 14€
Negi, with yakiniku sauce · *Negi, con salsa yakiniku*

SASHIMI 6pz. NIGIRI 4pz.

Tuna · *Atún*	25€
Salmon	21€
Hamachi	23€
White fish · *Pescado blanco*	21€

URAMAKI CLASSICS · *URAMAKI CLÁSICOS* 8pz

PHILADELPHIA ROLL 21€
Salmon, cream cheese, avocado, white sesame, trout roe topping
Salmon, philadelphia, aguacate, sesamo blanco, topping de huevas de trucha

CALIFORNIA ROLL 22€
King crab, spicy mayonnaise, cucumber, avocado, sesame mix topping, tobiko
Cangrejo real, mayonesa picante, pepino, aguacate, topping de sesamo mix, tobiko

SPICY TUNA ROLL 23€
Marinated tuna, shichimi togarashi, negi
Atún marinado, shichimi togarashi, negi

RAINBOW ROLL 22€
Prawns, avocado, salmon, white fish, tuna
Gambas, aguacate, salmón, pescado blanco, atún

O BEACH SPECIALTIES · *ESPECIALIDADES O BEACH*

OB VEGGIE ROLL 8pz 20€
Kanpyo, cucumber, mango, sesame mix, pickled daikon radish, avocado topping
Kampio, pepino, mango, mix de sesamo, rabano encurtido, topping de aguacate

SPIDER ROLL 6pz 22€
Fried soft-shell crab, spicy mayonnaise, avocado, salmon roe and sprouts
Cangrejo tempurizado, mayonesa picante, aguacate, ikura y brotes tiernos

CEVICHE ROLL 8pz 26€
Crispy prawn, avocado, sweet potato, red onion, coriander, corn, white fish topping, tiger`s milk, ceviche style dressing
Gamba crujiente, aguacate, boniato, cebolla morada, cilantro, maiz frito, topping de pescado blanco, leche de tigre, aderezo estilo ceviche

SUNSET ROLL 8pz 26€
Salmon, cucumber, rocoto mayonnaise, avocado, chives, plum sesame torched salmon topping with teriyaki sauce
Salmón, pepino, mayonesa de rocotto, aguacate, cebollino, sesamo de ciruela, topping de salmon y salsa teriyaki

CRUNCHY SALMON 8pz 25€
Salmon, cream cheese, mango, chives and teriyaki sauce
Salmón, queso philadelphia, mango, cebollino y salsa teriyaki

CRUNCHY TUNA 8pz 28€
Tuna, cream cheese, pickled daikon radish, Kanpyo, chives and teriyaki sauce
Atún, queso philadelphia, rabano encurtido, kampio, cebollino y salsa teriyaki

MIXED SUSHI PLATTERS · *PLATOS DE SUSHI VARIADOS*

O BEACH 20 pz	47€
O BEACH 40pz	93€

ASK YOUR WAITER FOR THE CHEF'S RECCOMMENDATIONS
SUGERENCIAS DEL CHEF, PREGUNTAR AL CAMARERO