

O BEACH COCKTAILS

TROPICAL O BEACH	16€	WHITE · BLANCO	GLASS	75CL	1.5L	3L
Grey goose vodka, passoa liqueur, white peach puree, pineapple juice, orange juice, lime juice, passion fruit syrup, cava						
TIKI SOUL	16€	SPAIN · ESPAÑA		65€	135€	
Bacardi 8 Años Rum, Falernum Liqueur, Passion Fruit Puree, Lime Juice, Pineapple Juice, Salted Caramel Syrup, Black Pepper, Ginger Beer						
MANGO SPICY MARGARITA	16€	FRANCE · FRANCIA		90€		
Patrón Silver Tequila, Chilli Liqueur, Mango Puree, Lime Juice, Orange Juice, Agave Syrup, Pink Pepper						
IBIZA JULEP	16€	MIRAVAL	GLASS	75CL	1.5L	3L
Dewar'S 12 Years Old Whisky, Passion Fruit Puree, Sugar Syrup, Maraschino Liqueur, Apple Juice, Mint, Angostura Bitter						
FLOWER POWER	16€	WHISPERING ANGEL		100€	210€	450€
Bombay Sapphire Gin, St- Germain Liqueur, Strawberry Puree, Lime Juice, Rose Syrup, Mint, Cava						
COGNAC BLISS	16€	SPAIN · ESPAÑA		65€	140€	
Hennessy VS Cognac, Amaretto Liqueur, Orange Juice, Lime Juice, Salted Caramel Syrup, Black Walnuts Bitter						
MEXICAN FEELING	16€	RED · TINTO	GLASS	75CL	1.5L	3L
Hibiscus Mezcal, Italicus Liqueur, Lime Juice, Mint, Rose Syrup, Grapefruit Soda, Grapefruit Bitter						
BEER	GLASS BOTTLE	ROSE´ CHAMPAGNE		75CL	1.5L	3L
FAVELA BEER	10€	VEUVE CLICQUOT		200€	415€	1150€
SAN MIGUEL	10€	LAURENT PERRIER LA CUVÉE		210€	435€	1200€
		PERRIER JOUET BELLE EPOQUE		550€	1150€	4500€
		DOM PÉRIGNON		850€	1900€	5400€
		ARMAND DE BRIGNAC		850€	1800€	
SANGRIA	JUG	CHAMPAGNE ON ICE	GLASS	75CL	1.5L	3L
RED WINE	65€	VEUVE CLICQUOT RICH		210€		
STRAWBERRY SANGRIA		MOËT & CHANDON ICE		210€	440€	1250€
WHITE WINE PEACH SANGRIA	65€	MOËT & CHANDON ICE ROSÉ		220€		
O BEACH CAVA SANGRIA	75€	SPARKLING WINE	GLASS	75CL		
VEUVE RICH CHAMPAGNE SANGRIA	225€	PERELADA FESTIVAL CAVA		10€	65€	
		ESTELADO ROSÉ CHILE		75€		

WINES

STARTERS · ENTRANTES

CEVICHE	25€
White fish marinated with lime, red onion, corn, coriander, tiger's milk <i>Pescado blanco marinado con lima, cebolla roja, maiz cancha, cilantro y leche de tigre</i>	
IBERIAN HAM PLATE · PLATO DE JAMON IBERICO	40€
Iberian ham, toast and grated tomato <i>Jamón ibérico con tostadas y tomate rallado</i>	
BEEF CARPACCIO · CARPACCIO DE TERNERA	24€
Rocket, sun-dried tomatoes, parmesan shavings, vinaigrette <i>Rúcula, tomates secos, laminas de parmesano y vinagreta</i>	
CRISPY PRAWNS · GAMBAS CRUJIENTES	23€
In tempura with wakame seaweed and wasabi mayonnaise <i>En tempura con algas wakame y mayonesa de wasabi</i>	
CRUNCHY FRIED CALAMARI · CALAMARES A LA ROMANA	24€
With wasabi mayonnaise and alioli <i>Acompañado de mayonesa de wasabi y alioli</i>	
TACO AL PASTOR	23€
Park tenderloin, red onion, pineapple sauce, coriander and chilli <i>Lomo de cerdo, cebolla roja, salsa de piña, cilantro y chili</i>	

SALADS · ENSALADAS

CHICKEN & MANGO SALAD · ENSALADA DE POLLO Y MANGO	22€
Mix of lettuce, peppers, red onions, sesame seeds with thai dressing <i>Mix de lechugas, pimientos, cebolla roja, semillas de sesamo con aderezo thai</i>	
GOAT'S CHEESE SALAD · ENSALADA QUESO DE CABRA	23€
Tri-color quinoa, cherry tomatoes, carrots, spinach, caramelised walnuts and pomegranates <i>Quinoa tricolor, tomates cherrys, zanahoria, espinacas, nueces caramelizadas y granadas</i>	
BURRATA SALAD · ENSALADA DE BURRATA	25€
Fresh tomatoes, rocket, basil oil and balsamic vinegar <i>Tomates frescos, rúcula, aceite de albahaca y vinagre balsámico</i>	
CAESAR SALAD · ENSALADA CÉSAR	24€
Chicken, bacon, iceberg lettuce, croutons and parmesan cheese <i>Pollo, bacon, lechuga iceberg, picatostes y queso parmesano</i>	
PRAWN & AVOCADO SALAD · ENSALADA DE GAMBAS Y AGUACATE	23€
Mix of lettuce, cherry tomatoes, cocktail sauce and lemon reduction <i>Mix de lechugas, tomates cherrys, salsa cocktail y reducción de limón</i>	
WATERMELON & FETA SALAD · ENSALADA DE SANDIA Y QUESO FETA	23€
Spinach, strawberries, cherry tomatoes, cucumbers, orange and hazelnuts <i>Espinacas, fresas, tomates cherrys, pepinos, naranja y avellanas</i>	
SUPERFOOD SALAD · ENSALADA SUPERFOOD	23€
Lentils, bulgur wheat, mint, pomegranate and crispy vegetables <i>Lentejas, trigo bulgur, menta, granadas y vegetales crujientes</i>	
EXTRAS	
BEEF +7€ CHICKEN +6€ PRAWNS +8€ TERNERA +7€ POLLO +6€ GAMBAS +8€	

SIDES · GUARNICIONES

EDAMAME	11€
VEGETABLE WOK · WOK DE VERDURAS	13€
POTATO GRATIN · MILHOJAS DE PATATAS	12€
FRENCH FRIES · PATATAS FRITAS	11€
SWEET POTATO FRIES · BONIATOS FRITOS	12€
FRENCH FRIES WITH TRUFFLE MAYONNAISE · PATATAS FRITAS CON MAYONESA DE TRUFA	15€
GRILLED VEGETABLES · PARILLADA DE VEGETALES	13€



Obeachibiza | Obeachibiza.com



MAINS · PLATOS PRINCIPALES

BLACK ANGUS FILLET STEAK · SOLOMILLO BLACK ANGUS	48€
Caramelised onions, roast potatoes, spinach, asparagus, tomato confit & port wine sauce <i>Cebolla caramelizada, patatas asadas, espinacas, espárragos, tomates confitados y reducción vino de oporto</i>	
BLACK ANGUS SIRLOIN STEAK · ENTRECOT DE BLACK ANGUS	42€
Potato gratin, cherry tomatoes, padron peppers & black pepper sauce <i>Con graten de patatas, tomates cherrys, pimientos del padrón y salsa de pimienta negra</i>	
CHICKEN MISO · POLLO EN SALSA MISO	31€
Marinated with ginger, lemongrass and coriander, soybean sprouts, spinach, served with jasmine rice <i>Marinado con jengibre, lemongrass y cilantro, brotes de soja, espinaca, servido con arroz jazmin</i>	
SALMON FILLET · FILETE DE SALMÓN	37€
Pistachio crust, artichoke hearts, asparagus, broccoli and creme fraiche <i>Con costra de pistachos, corazones de alcachofas, esparragos, broccoli y creme fraiche</i>	
BUDDHA BOWL	27€
Miso dressing, rice noodles, avocado, kimchi, vegetables and almonds <i>Con aderezo de miso, fideos de arroz, aguacate, kimchi, vegetales y almendras</i>	
TRUFFLE MAC 'N' CHEESE · MAC 'N' CHEESE DE TRUFA	34€
Black truffle slices & cheese sauce <i>Trufa negra laminada y salsa de queso</i>	
LEMON LINGUINE · LINGUINI AL LIMÓN	26€
Artichokes, asparagus, kalamata olives, rocket, sun-dried tomatoes <i>Alcachofas, esparragos, olivas kalamata, rucula, tomates secos</i>	
CHICKEN & MUSHROOM RISOTTO · RISOTTO DE POLLO Y SETAS	30€
Wild mushrooms, asparagus, broccoli, truffle slices & parmesan cheese <i>Setas, esparragos, broccoli, laminas de trufa y queso parmesano</i>	
NIKKEI OCTOPUS · PULPO NIKKEI	32€
With limeña cause and acevichada mayonnaise <i>Con causa limeña y mayonesa acevichada</i>	
O BEACH MEAT PLATTER · TABLA DE CARNES O BEACH	120€
x2 Black angus sirloin steak, free-range chicken thigh, slow-roast leg of lamb, iberian pork <i>Black angus entrecot, muslo de pollo de corral, pierna de cordero a baja temperatura y secreto ibérico</i>	
HOMEMADE BEEF BURGER · HAMBURGUESA CASERA DE TERNERA	24€
Lettuce, tomato, pickles, served with french fries <i>Lechuga, tomate, pepinillos, servido con patatas fritas</i>	
EXTRAS +2,50€ EACH · CADA UNO	
CHEDDAR CHEESE BACON CARAMELISED ONIONS QUESO CHEDDAR BACON CEBOLLA CARAMELIZADA	
VEGAN BURGER · HAMBURGUESA VEGANA	23€
Lettuce, tomato, guacamole, vegan cheese, served with french fries <i>Lechuga, tomate, guacamole, queso vegano, servido con patatas fritas</i>	
CHICKEN IN PITTA BREAD · POLLO EN PAN DE PITA	23€
Lettuce, tomato, cucumber, onion, yoghurt sauce, served with french fries <i>Lechuga, tomate, pepino, cebolla, salsa de yogurt, servido con patatas fritas</i>	
BEEF CIABATTA · CHAPATA DE TERNERA	28€
Cheddar cheese, tomato confit, rocket, caramelised onions, served with french fries <i>Queso cheddar, tomate confitado, rúcula, cebolla caramelizada, servido con patatas fritas</i>	
DESSERTS · POSTRES	
AMERICAN CHEESECAKE · TARTA DE QUESO	15€
With red fruit coulis · <i>Coulis de frutos rojos</i>	
CHOCO DREAM · BIZCOCHO DE CHOCOLATE	15€
With coconut ice cream · <i>Con helado de coco</i>	
BANOFFEE PIE · DULCE DE BANOFFEE	15€
With caramel foam · <i>Con espuma de dulce de leche</i>	
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 <i>Con edamame, mango, mix de sesamo, mix de algas, pepino, aguacate y salsa ponzu</i>	
EXTRAS	
TUNA +10€ SALMON +8€ WHITE FISH +8€ ATÚN +10€ SALMÓN +8€ PESCADO BLANCO +8€	
VEGETABLE GYOZAS · GYOZAS DE VERDURAS	14€
Sesamo mix, with yakiniku sauce · <i>Mix de sesamo y salsa yakiniku</i>	
PRAWN GYOZAS · GYOZAS DE GAMBAS	15€
Negi, with yakiniku sauce · <i>Negi, con salsa yakiniku</i>	
SASHIMI 6pz. NIGIRI 4pz.	
Tuna · Atún	27€
Salmon	21€
Hamachi	25€
White fish · Pescado blanco	23€

URAMAKI CLASSICS · URAMAKI CLÁSICOS 8pz

PHILADELPHIA ROLL	21€
Salmon, cream cheese, avocado, white sesame, trout roe topping <i>Salmon, philadelphia, aguacate, sesamo blanco, topping de huevas de trucha</i>	
CALIFORNIA ROLL	24€
King crab, spicy mayonnaise, cucumber, avocado, sesame mix topping, tobiko <i>Cangrejo real, mayonesa picante, pepino, aguacate, topping de sesamo mix, tobiko</i>	
SPICY TUNA ROLL	25€
Marinated tuna, shichimi togarashi, negi <i>Atún marinado, shichimi togarashi, negi</i>	
RAINBOW ROLL	24€
Prawns, avocado, salmon, white fish, tuna <i>Gambas, aguacate, salmón, pescado blanco, atún</i>	

O BEACH SPECIALTIES · ESPECIALIDADES O BEACH

OB VEGGIE ROLL 8pz	20€
Kanpyo, cucumber, mango, sesame mix, pickled daikon radish, avocado topping <i>Kampio, pepino, mango, mix de sesamo, rabano encurtido, topping de aguacate</i>	
SPIDER ROLL 6pz	22€
Fried soft-shell crab, spicy mayonnaise, avocado, salmon roe and sprouts <i>Cangrejo tempurizado, mayonesa picante, aguacate, ikura y brotes tiernos</i>	
CEVICHE ROLL 8pz	28€
Crispy prawn, avocado, sweet potato, red onion, coriander, corn, white fish topping, tiger's milk, ceviche style dressing <i>Gamba crujiente, aguacate, boniato, cebolla morada, cilantro, maiz frito, topping de pescado blanco, leche de tigre, aderezo estilo ceviche</i>	
SUNSET ROLL 8pz	26€
Salmon, cucumber, pickled daikon radish, Kanpyo, chives and teriyaki sauce <i>Torched salmon topping with teriyaki sauce</i> <i>Salmón, pepino, mayonesa de rocoto, aguacate, cebollino, sesamo de ciruela, topping de salmon y salsa teriyaki</i>	

CRUNCHY SALMON 8pz	25€
Salmon, cream cheese, mango, chives and teriyaki sauce <i>Salmón, queso philadelphia, mango, cebollino y salsa teriyaki</i>	
CRUNCHY TUNA 8pz	30€
Tuna, cream cheese, pickled daikon radish, Kanpyo, chives and teriyaki sauce <i>Atún, queso philadelphia, rabano encurtido, kampio, cebollino y salsa teriyaki</i>	

MIXED SUSHI PLATTERS · PLATOS DE SUSHI VARIADOS

O BEACH 20 pz	49€
O BEACH 40pz	96€
ASK YOUR WAITER FOR THE CHEF'S RECOMMENDATIONS <i>SUGERENCIAS DEL CHEF, PREGUNTAR AL CAMARERO</i>	