

O BEACH COCKTAILS

WINES

TROPICAL O BEACH Grey goose vodka, passoa liqueur, white peach puree, pineapple juice, orange juice, lime juice, passion fruit syrup, cava	16€	WHITE · BLANCO CHILE SANTA DIGNA SAUVIGNON BLANC. 100% <i>Sauvignon Blanc</i>	GLASS	75CL	1.5L	3L
TIKI SOUL Bacardi 8 Años Rum, Falernum Liqueur, Passion Fruit Puree, Lime Juice, Pineapple Juice, Salted Caramel Syrup, Black Pepper, Ginger Beer	16€	ITALY · ITALIA SANTA MARGHERITA PINOT GRIGIO. 100% <i>Pinot Grigio</i>		75€		
MANGO SPICY MARGARITA Patrón Silver Tequila, Chilli Liqueur, Mango Puree, Lime Juice, Orange Juice, Agave Syrup, Pink Pepper	16€	SPAIN · ESPAÑA JEAN LEON 3055 CHARDONNAY ECO. 100% <i>Chardonnay</i> MAR DE FRADES ALBARIÑO 100% <i>Albariño</i> VALDUERO ALBILLO MAYOR 100% <i>Albillo</i>		65€	135€	
IBIZA JULEP Dewar'S 12 Years Old Whisky, Passion Fruit Puree, Sugar Syrup, Maraschino Liqueur, Apple Juice, Mint, Angostura Bitter	16€	FRANCE · FRANCIA BERTHIER SANCERRE SAUVIGNON BLANC. 100% <i>Sauvignon blanc</i> ROSÉ · ROSADO FRANCE · FRANCIA O BEACH ROSÉ <i>Garnacha, Rolle, Cinsault, Syrah</i>	GLASS	75CL	1.5L	3L
FLOWER POWER Bombay Sapphire Gin, St- Germain Liqueur, Strawberry Puree, Lime Juice, Rose Syrup, Mint, Cava	16€	MIRAVAL <i>Cinsault, Garnacha Tinta, Syrah</i> WHISPERING ANGEL 80% <i>Garnacha Tinta</i> , 12% <i>Rolle</i> , 8% <i>Cinsault</i> SPAIN · ESPAÑA JEAN LEON 3055 ROSÉ ECO 75% <i>Pinot Noir</i> , 25% <i>Garnacha Tinta</i>		80€	170€	380€
COGNAC BLISS Hennessy VS Cognac, Amaretto Liqueur, Orange Juice, Lime Juice, Salted Caramel Syrup, Black Walnuts Bitter	16€	RED · TINTO CHILE SANTA DIGNA MERLOT 100% <i>Merlot</i> FRANCE · FRANCIA PERRIN COTES DU RHONE 60% <i>Garnacha tinta</i> , 20% <i>Syrah</i> , 20% <i>Monastrelle</i> SPAIN · ESPAÑA VALDUERO RIBERA DEL DUERO DOS MADERA. 100% <i>Tempranillo</i>	GLASS	75CL	1.5L	3L
MEXICAN FEELING Hibiscus Mezcal, Italicus Liqueur, Lime Juice, Mint, Rose Syrup, Grapefruit Soda, Grapefruit Bitter	16€			9€	60€	
				75€		
				200€	415€	1150€

BEER

FAVELA BEER	10€	ROSÉ CHAMPAGNE	75CL	1.5L	3L
SAN MIGUEL	10€	10€	VEUVE CLICQUOT ROSÉ	210€	435€ 1200€

SANGRIA

RED WINE	65€	CHAMPAGNE ON ICE	75CL	1.5L	3L
STRAWBERRY SANGRIA		VEUVE CLICQUOT RICH	210€		
WHITE WINE PEACH SANGRIA	65€	MOËT & CHANDON ICE	210€	440€	1250€
O BEACH CAVA SANGRIA	75€	MOËT & CHANDON ICE ROSÉ	220€		
		SPARKLING WINE	GLASS	75CL	
VEUVE RICH CHAMPAGNE SANGRIA	225€	PERELADA FESTIVAL CAVA	10€	65€	
		ESTELADO ROSÉ CHILE	75€		

STARTERS • ENTRANTES

CEVICHE	25€
White fish marinated with lime, red onion, corn, coriander, tiger's milk <i>Pescado blanco marinado con lima, cebolla roja, maíz 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 CRUJENTES	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€
Pork 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 cherries, 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 cherries, 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 cherries, 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 FILET 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, espárragos, 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, espárragos, 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, espárragos, 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 x2	120€
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 · 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

TUNA +10€ | SALMON +8€ | WHITE FISH +8€
ATÚN +10€ | SALMÓN +8€ | PESCADO BLANCO +8€

VEGETABLE GYOZAS • GYOZAS DE VERDURAS 14€
Sesame mix, with yakiniku sauce • Mix de sesamo y salsa yakiniku

PRAWN GYOZAS · GYOZAS DE GAMBAS 15€
Negi, with yakiniku sauce · Negi, con salsa yakiniku

SASHIMI 6pz. NIGIRI 4pz.

Tuna · <i>Atún</i>	27€
Salmon	21€
Hamachi	25€
White fish · <i>Pescado blanco</i>	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
Cangrejo real, mayonesa picante, pepino, aguacate, topping de sesamo mix, tobiko

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
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 **28€**

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, maíz 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
*Salmon, pepino, mayonesa de rocoto, aguacate, cebollino, sesamo de ciruela,
 topping de salmón 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 **30€**
Tuna, cream cheese, pickled daikon radish, Kanpyo, chives and teriyaki sauce
Atún, queso philadelphia, rabano encurtido, kampoo, cebollino y salsa teriyaki

MIXED SUSHI PLATTERS • PLATOS DE SUSHI VARIADOS

O BEACH 20 pz	49€
O BEACH 40pz	96€

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