



OPHIR

LOUNGE BAR & GLOBAL KITCHEN

Ophir fue una tierra lejana de especias, seda y abundancia. Durante siglos, reyes y mercaderes persiguieron su oro legendario a través de los océanos, convencidos de que estaba justo tras el siguiente horizonte. Arabia, la India, África Oriental, el Lejano Oriente: todos los grandes mundos comerciales quisieron reclamarla.

Dejamos de buscar la respuesta y empezamos a cocinar con todas ellas.

(vg): Vegano

(v): Vegetariano

Pan caliente y aceitunas (v) 7
Alioli de ajo asado

Entrantes para Compartir

Sopa de tomate y pimiento asado (vg) 8

Tomate y pimiento rojo asados al fuego en crema suave, con maíz tostado y un toque de chipotle

Buñuelos tailandeses de maíz (vg) 12

Buñuelos de maíz dorados y crujientes con caramelo de coco y lima

Calamares crujientes de coco y chile 15

Calamar tierno en rebozado dorado de coco picante, con alioli de chile y lima: el bocado isleño perfecto

Satay de pollo a la parrilla 15

Brochetas de pollo tierno con salsa de pepinillo y cilantro, coronadas con cacahuets crujientes

Tataki de atún 16

Láminas de atún marcado con una intensa emulsión de miso y ponzu cítrico

Costillas a la pimienta negra y miel 18

Costillas de cerdo glaseadas con miel y pimienta negra, con chile fresco y cebolleta

 OPHIR
SIGNATURE

Coliflor Bang Bang (vg) 12

Ramilletes de coliflor crujientes en salsa agridulce picante, con chutney de tomate

Langostinos tigre al Josper 18

Langostinos tigre a la brasa en el Josper, con chimichurri fresco de hierbas

Koftas libanesas de cordero 20

Koftas de cordero especiadas sobre cuscús a las hierbas, con yogur de sumac

 OPHIR
SIGNATURE

Falafel dorado y hummus (vg) 14

Falafel crujiente y hummus aterciopelado, con granada fresca y rúcula

Dumplings y Baos

Todos los dumplings son artesanales y se sirven con salsa ponzu cítrica y aceite crujiente de chile

Dumplings agridulces de la huerta (3uds) (vg) 8

Verduras de temporada de proximidad y setas oreja de Judas, crujientes y envueltas en un glaseado agridulce equilibrado

Dumplings de pollo Sichuan (3uds) 9

Pollo tierno con setas oreja de Judas y hojas de mostaza encurtidas, con un toque intenso y aromático de Sichuan

Dumplings de gamba ibicenca y edamame (3uds) 9

Gamba local de Ibiza con edamame fresco y el crujiente delicado de las setas oreja de Judas: un bocado fino con alma isleña

Bao de panceta crujiente (2uds) 16

Bao al vapor relleno de panceta crujiente y un toque de alioli de chile

Bao de cangrejo de concha blanda (2uds) 18

Bao al vapor relleno de cangrejo crujiente, con aliño de caramelo de lima

Platos Principales

Panceta asada a baja temperatura 22

Panceta melosa sobre un cassoulet de alubias blancas, terminada con salsa verde fresca

Salmón glaseado con teriyaki 24

Lomo de salmón fresco en glaseado dulce de teriyaki, con patatas chafadas con wasabi y cebolleta, y pepino encurtido

Tajín de falda de cordero 28

Falda de cordero cocinada lentamente, con cuscús a las hierbas y pan manakish templado con queso y za'atar

Pato aromático crujiente 30

Pato crujiente tradicional, con tortitas suaves para enrollar

Pollo BBQ coreano 26

Pollo a la brasa con glaseado BBQ coreano, boniato a las cinco especias y aliño goma

Bacalao negro glaseado con miso 36

Bacalao negro marinado en miso dulce, con pak choi tierno, setas shiitake encurtidas y un intenso beurre blanc de miso



Curry de lubina y marisco 26

Lubina a la plancha con langostinos y almejas en un aromático curry de coco, con arroz jazmín

Manchurian estilo Kolkata (vg) 22

Bocaditos crujientes de verduras en salsa Manchurian ácida y picante al estilo Kolkata, con fideos salteados



Spaghetti alle Vongole 20

Spaghetti al dente con almejas frescas, ajo asado y un toque de guindilla

Ñoquis de calabaza asada (v) 18

Ñoquis tiernos en crema de calabaza asada, con salvia crujiente y alcaparras

Curry Atardecer de Ibiza (vg) 22

Curry de coco con tofu crujiente, apionabo y calabaza asada, con arroz jazmín

Ensalada César con pollo 18

Cogollos crujientes con nuestro aliño cremoso de anchoas, pechuga de pollo a la parrilla, picatostes al ajo y lascas de parmesano curado

Pad Thai de marisco 22

Fideos de arroz agridulces salteados al wok con langostinos frescos y cangrejo de concha blanda crujiente



Pad Thai de pollo y huevo 19

Fideos de arroz agridulces salteados al wok con pechuga de pollo tierna y huevo revuelto

Pad Thai vegano (vg) 19

Una mezcla vibrante de verduras frescas y tofu salteados en nuestra salsa de tamarindo

Tacos de tinga de pollo 18

Pollo desmenuzado a fuego lento en salsa ahumada de tomate y chipotle

Tacos de cerdo al pastor 20

Cerdo marinado y asado al estilo tradicional, en tortillas blandas

Tacos de tofu y alubias especiadas (vg) 18

Una mezcla vegana contundente de alubias y tofu sazonado

Guarniciones

Ensalada de tomate y cebolla 8

Pak choi a la parrilla con soja y jengibre 6

Patatas asadas al romero 6

Patatas fritas 6

Clásicas / Peri-peri / Trufa y parmesano +4

Boniato frito 8

Arroz jazmín al vapor 6

Fideos al wok con brotes de soja 10

Postres

Bizcocho templado de dátiles y toffee (v) 10

Pera escalfada en sangría

Tiramisú (v) 10

Tía María, gel de café

Crème brûlée vegana de coco (vg) 12

Sorbete de piña

Chocolate de Dubái helado (v) 16

Kanafeh crujiente, pistacho

Menú Infantil

Pollo a la plancha con patatas fritas 10

Salmón a la plancha con patatas fritas 10

Pasta con tomate (vg) 10

Helado de chocolate o vainilla (v) 5