



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

Asado Asiático del Domingo

El gran festín del domingo para compartir y disfrutar. Elija su plato principal: todos los asados se sirven al centro con nuestra selección completa de guarniciones de inspiración asiática

Elija su plato principal:

Panceta char siu al estilo cantonés **24**

Cocinada a fuego lento hasta quedar melosa, con un glaseado caramelizado, dulce e intenso

Medio pato aromático crujiente **28**

Un clásico fragante: asado lentamente hasta que la piel queda crujiente y la carne tierna, con especias tradicionales y listo para deshilachar

Pechuga de pollo glaseada con miel y miso **22**

Pechuga jugosa y tostada a la brasa, marinada en miel y miso blanco, llena de umami

Satay de apionabo a la brasa (vg) **22**

Apionabo asado lentamente, contundente y terroso, bañado en una salsa templada y especiada de cacahuete y coco

Con todas sus guarniciones

Todos los asados incluyen:

Patatas al Jospé con wasabi

Patatas asadas al carbón con un toque sutil y picante de wasabi

Coliflor asada a las cinco especias

Ramilletes especiados y tostados, con un punto crujiente

Pak choy glaseado con soja y jengibre

Verdura asiática salteada al momento con un glaseado dulce y cítrico

Bao al vapor y tortitas mandarín

Bollos esponjosos y tortitas finísimas, perfectos para montar sus propios bocados

Disponible todos los domingos de 12:00 a 18:00

Entrantes para Compartir

Sopa de tomate y pimiento asado (vg) 8

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

Calamares crujientes de coco y chile 15

Anillas de calamar en rebozado dorado de coco picante, con alioli de chile y lima

Nachos Fiesta (v) 12

Totopos crujientes con queso fundido, jalapeños, pico de gallo, guacamole y crema agria

Tostada balear de aguacate (v) 12

Pan artesano con aguacate machacado, feta desmenuzado, semillas crujientes y aceite de chile casero

Ensaladas

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

Ensalada Cosecha de Eivissa (v) 16

Remolacha asada, calabaza y quinoa, con gajos de naranja, queso de cabra cremoso y semillas tostadas

Ensalada mediterránea de falafel (v) 16

Falafel dorado y crujiente sobre hojas frescas, tomate en rama y pepino, con feta desmenuzado y aliño cítrico de tahini

Sándwiches y Wraps

(Todos servidos con patatas fritas)

Sándwich Beach Club 18

Clásico de tres pisos con pollo a la parrilla, bacon ahumado crujiente, lechuga y tomate en rama

Hamburguesa de pollo crujiente 18

Pechuga de pollo frita y dorada con bacon ahumado, lechuga y tomate, en pan brioche tostado

Focaccia de salmón ahumado 18

Salmón ahumado premium con crema de queso y cebollino, sobre focaccia al romero recién horneada

Wrap de halloumi a la plancha y falafel (v) 18

Pan plano templado con falafel dorado, halloumi a la plancha, hummus cremoso, rúcula y granada

Dumplings y Bao

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, con un glaseado agridulce equilibrado

Dumplings de pollo Sichuan y mostaza encurtida (3uds) 9

Pollo 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 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

Tacos

(Tortillas blandas estilo callejero, con pico de gallo y crema de aguacate)

Tinga de pollo 18

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

Cerdo al pastor 20

Cerdo marinado y asado al estilo tradicional, con el toque dulce de la piña

Tofu y alubias especiadas (vg) 18

Mezcla vegana contundente de alubias y tofu sazonado

Otras Delicias

Fish & chips tradicional 18

Tilapia jugosa en rebozado ligero de cerveza, con patatas fritas, salsa tártara casera y limón

Spaghetti alle Vongole 20

Un clásico costero: spaghetti al dente con almejas frescas, ajo asado, un toque de guindilla y perejil en reducción de vino blanco

Pollo a la parrilla con limón y tomillo 16

Pechuga jugosa marinada en limón y tomillo fresco, a la brasa, con ensalada de rúcula y tomate cherry

Panceta asada a baja temperatura 22

Panceta tierna con piel crujiente, sobre cassoulet de alubias blancas y salsa verde de hierbas

Curry Atardecer de Ibiza (vg) 22

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

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

Ophir tiene otra cara.

Cae el sol y el bar despierta.

**Una carta de bebidas que viaja
tan lejos como la cocina, cócteles
con carácter y un espacio que se
transforma en un lugar del que no
querrá irse.**

Sin atajos.