

Vinos

WINES / WEINE

BLANCOS

99 Rosas _21,00 €

Eco, V.T. Castilla. *Chardonnay*

30/30 _21,00 € / copa _4,25 €

V.T. Mallorca. *Prensal, chardonnay y viognier*

Galerna _23,00 €

Eco, V.T. Castilla. *Verdejo*

Janine Vedel _25,00 €

Rueda. *Sauvignon blanc*

Merluzo _25,00 €

V.T. Menorca. *Chardonnay, malvasia y moscatel*

40 Vendimias _25,50 €

Rueda. *Verdejo*

Liñar de Vides _25,50 € / copa _5,00 €

Rias Baixas. *Albariño*

Antistiana _27,00 €

Eco, Penedés. *Xarel·lo*

Om _28,50 €

V.T. Mallorca. *Sauvignon blanc y prensal*

ROSADOS

Vinicio _20,00 €

Bierzo. *Mencia*

30/30 _21,00 € / copa _4,25 €

V.T. Mallorca. *Mantonegro y cabernet*

99 Rosas _21,50 € / copa _4,25 €

Bio, V.T. Castilla. *Garnacha*

Lau Rosa _23,00 €

Binissalem. *Mantonegro y merlot*

Muga _23,00 €

Rioja. *Garnacha, tempranillo y viura*

Ava _29,50 €

V.T. Mallorca. *Mantonegro, callet y merlot*

Clos Cibonne Tentations _30,00 €

Provenza. *Grenache, cinsault, tibouren*

TINTOS

Lomas del Marqués Crianza _21,00 € / copa _4,25 €
Rioja. *Tempranillo*

30/30 _22,00 € / copa _4,50 €

V.T. Mallorca. *Mantonegro, cabernet y merlot*

Gazur de Telmo Rodríguez _25,00 €

Ribera del Duero. *Tinta fina*

Finca la Emperatriz Crianza _26,50 €

Rioja. *Tempranillo, graciano y viura*

Es Pujol de Maria _31,50 €

Pla i Llevant. *Cabernet, merlot y syrah*

Ribas Negre _32,00 €

V.T. Mallorca. *Mantonegro, callet y merlot*

Corimbo Reserva _43,00 €

Ribera del Duero. *Tinta fina*

Galena _45,50 €

Priorat. *Garnacha, cariñena, syrah y cabernet sauvignon*

ESPUMOSOS

Cava **Masia Salad** Brut Nature _23,00 € / copa _6,50 €
Eco. *Xarel·lo, macabeo y parellada*

Classic Penedès **A Priori** Brut _29,50 €

Eco. *Macabeo, chardonnay y riesling*

Cava **Mastinell** Rosado Brut Reserva _46,00 €

Eco. *Trepal*

Champagne **Pol Roger** _90,00 €

Pinot noir, chardonnay y meunier



DRINKS / GETRÄNKE

OKUN

REFRESCOS

Agua _2,40 €
Agua con gas _3,00 €
Coca Cola _2,85 €
Coca Cola light _2,85 €
Coca Cola zero _2,85 €
Fanta naranja _2,85 €
Fanta limón _2,85 €
Tónica _2,85 €
Sprite _2,85 €
Soda _2,85 €
Nestea _2,85 €
Aquarius _2,85 €
Bitter Kas _2,85 €
Ginger Ale _2,85 €
Sprize _2,85 €

CERVEZA

Krombacher 0,3 cl _3,50 €
Krombacher 0,4 cl _4,00 €
Krombacher 0,5 cl _5,00 €
Krombacher Weizen 0,5 cl _5,00 €
Erdinger Weißbier
Alkoholfrei 0,5 cl _5,00 €
Mahou _2,50 €
Damm Sin _2,50 €

CÓCTELES

Mojito _9,00 €
Caipirinha _9,00 €
Daiquiri _9,00 €
Margarita _10,00 €
Pisco Sour _10,00 €
Moscow Mule _11,00 €

COMBINADOS VODKA

Absolut _8,00 €
Skyy _8,00 €
Grey Goose _13,00 €

COMBINADOS GIN

Seagrams _8,00 €
Beefeater _8,00 €
Tanqueray _9,00 €
Bombay Sapphire _9,00 €
Puerto de Indias _9,00 €
Martin Millers _11,00 €
Gvine _11,00 €
Hendricks _12,00 €
Gin Mare _12,00 €

COMBINADOS RON

Bacardi _8,00 €
Barceló _8,00 €
Brugal _8,00 €
Cacique _8,00 €
Zacapa _13,00 €

COMBINADOS WHISKY

JB _8,00 €
Ballantines _8,00 €
Johnnie Walker Red _8,00 €
Johnnie Walker Black _10,00 €
Macallan _14,00 €

LICORES

Baileys _6,50 €
Limoncello _6,00 €
Hierbas dulces _6,00 €

Hierbas mezcladas _6,00 €
Hierbas secas _6,00 €
Amaretto _6,00 €
Grappa _6,00 €
Orujo blanco _6,00 €
Orujo de hierbas _6,00 €
Patxaran _6,00 €
Magno _6,00 €
Carlos I _9,00 €
Jägermeister _6,00 €
Tio Pepe _5,00 €
Tequila Herradura Reposado _7,00 €
Tequila Espolón _5,00 €

APERITIVOS

Aperol Spritz _6,75 €
Campari _6,00 €
Vermut rojo _5,75 €
Vermut blanco _5,75 €
Copa sangría tinto _5,50 €
Copa sangría blanco _5,50 €
Copa sangría cava _6,00 €
Copa cava _6,50 €
Copa champagne _13,00 €

CAFÉS

Expresso _2,10 €
Doble expresso _3,00 €
Cortado _2,10 €
Americano _2,50 €
Café con leche _2,50 €
Capuccino _3,00 €
Late Macchiato _3,00 €
Carajillo _3,50 €
Infusiones _2,50 €

Menú

ENTRANTES FRÍOS

- Hummus con crudité de apio y zanahoria _9,50 €
- Tiradito de lubina fresca con ají limo y mango _12,00 €
- Tartar de atún _16,00 €
- Steak tartar _19,50 €
- Jamón Ibérico con pan del chef _19,00 €
- Tosta de pulpo con aguacate y mayonesa de ñora (3 unidades) _12,00 €

ENTRANTES CALIENTES

- Croquetas de sobrasada y jamón ibérico _7,50 €
- Croquetas de gamba _7,50 €
- Gambas al ajillo _12,00 €
- Tortilla con cebolla caramelizada _8,00 €
- Alcachofas fritas _8,00 €
- Chipirones con all i oli de ajo negro _11,00 €
- Mejillones al vapor _12,50 €
- Mejillones a la marinera _13,00 €
- Taco de gambas al estilo mexicano _11,50 €
- Pulpo a la brasa con puré de boniato _15,50 €
- Carpaccio tibio de ternera a las finas hierbas _12,50 €

ENSALADAS

- Ensalada verde de temporada con vinagreta de cítricos y crujiente de Kale _9,50 €
- Ensalada milhojas de Caprese con pesto _12,00 €
- Poke Bowl de fruta y verdura en base de quinoa al estilo Okun y aderezo de yogur y cilantro _11,00 €

PRINCIPALES

- Lubina a la sal (min 2 personas) _55,00 €/kg
- Lubina a la plancha con verdura de temporada _23,50 €
- Atún rojo a la plancha con verduras de temporada _25,00 €
- Solomillo de ternera acompañado de patata al horno con bearnesa y reducción de vino tinto _25,50 €
- Hamburguesa Okun _14,00 €
- Arroz de gambas y calamares (2 personas) _19,00 €/p.p.

MENÚ INFANTIL

- Schnitzel de pollo con patatas fritas _9,00 €
- Pasta con tomate _8,50 €

POSTRES

- Quart de tres (coca de Quart al estilo salsa tres leches) _5,50 €
- Crumble de manzana con helado de vainilla _5,50 €
- Sorpresa de merengue con helado y fresas en almíbar de albahaca _6,00 €
- Brownie con helado de vainilla _6,00 €
- Tarta de zanahoria estilo Okun _6,00 €

Menu

COLD STARTERS

- Hummus with celery and carrot _9,50 €
- Tiradito of fresh bass with aji limo (chili) and mango _12,00 €
- Tuna tartar _16,00 €
- Steak tartar _19,50 €
- Iberian ham with bread from the chef _19,00 €
- Toast with octopus, avocado and ñora mayonnaise (3 units) _12,00 €

HOT STARTERS

- Iberian ham and sobrasada croquettes _7,50 €
- Prawn croquettes _7,50 €
- Garlic prawns _12,00 €
- Caramelized onion omelette _8,00 €
- Fried artichokes _8,00 €
- Baby squid with black garlic allioli _11,00 €
- Steamed Mussels _12,50 €
- Mussels in sauce _13,00 €
- Prawn taco Mexican style _11,50 €
- Grilled octopus with sweet potato mash _15,50 €
- Warm beef carpaccio with fine herbs _12,50 €

SALADS

- Green seasonal salad with citrus vinaigrette and crunchy kale _9,50 €
- Layered caprese salad with pesto _12,00 €
- Poke bowl of fruit and vegetables with a quinoa base Okun style accompanied with a yoghurt and coriander dressing _11,00 €

MAIN DISHES

- Bass oven cooked in salt (min 2 people) _55,00 €/kg
- Grilled bass served with seasonal vegetables _23,50 €
- Grilled red tuna served with seasonal vegetables _25,00 €
- Beef sirloin served with oven potatoes in a béarnaise and red wine reduction _25,50 €
- Hamburger Okun _14,00 €
- Prawn and squid rice (min 2 people) _19,00 €/p.p.

CHILD'S MENU

- Breaded chicken with chips _9,00 €
- Tomato pasta _8,50 €

DESERTS

- Quart of 3 (quart cake with a 3 milk sauce) _5,50 €
- Apple crumble with vanilla ice cream _5,50 €
- Meringue surprise with ice cream and strawberries in a basil syrup _6,00 €
- Brownie with vanilla ice cream _6,00 €
- Carrot cake Okun style _6,00 €

Menü

KALTE VORSPEISEN

- Hummus mit Sellerie und Karotten _9,50 €
- Frische Seebarschstreifen mit Aji-Limo (Chilischote) und Mango _12,00 €
- Thunfisch-Tartar _16,00 €
- Steak-Tartar _19,50 €
- Iberischer Schinken mit Brot nach Art des Chefs _19,00 €
- Tintenfisch-Toast mit Avocado und Ñora-Mayonnaise (Ñora ist eine spanische getrocknete Paprikasorte). 3 Einheiten _12,00 €

WARME VORSPEISEN

- Kroketten mit Sobrasada und iberischem Schinken _7,50 €
- Garnelen-Kroketten _7,50 €
- Garnelen mit Knoblauch _12,00 €
- Tortilla mit karamellisierten Zwiebeln _8,00 €
- Frittierte Artischocken _8,00 €
- Kleine Tintenfische mit Allioli von schwarzem Knoblauch _11,00 €
- Gedämpfte Muscheln _12,50 €
- Muscheln in Sosse _13,00 €
- Garnelen-Taco nach mexikanischer Art _11,50 €
- Gegrillter Oktopus mit Süßkartoffelpüree _15,50 €
- Warmes Kalbscarpaccio mit feinen Kräutern _12,50 €

SALATE

- Gemischter Salat der Saison mit Zitrus-Vinaigrette und knusprigen Kale _9,50 €
- Salat Caprese Millefeuille mit Pesto _12,00 €
- Obst- und Gemüse-Poke Bowl auf Basis von Quinoa nach Okun Art und Joghurt-Koriander-Dressing _11,00 €

HAUPTSPEISEN

- Seebarsch in Salzkruste (ab 2 Personen) _55,00 €/kg
- Gegrillter Seebarsch mit saisonalem Gemüse _23,50 €
- Gegrillter roter Thunfisch mit saisonalem Gemüse _25,00 €
- Rinderfilet mit Ofenkartoffel, Sauce Béarnaise und Rotweinreduktion _25,50 €
- Okun-Burger (Kalbfleisch) _14,00 €
- Reis mit Garnelen und Tintenfisch (2 Personen) _19,00 €/p.p.

KINDERMENÜ

- Hühnerschnitzel mit Pommes frites _9,00 €
- Nudeln mit Tomatensosse _8,50 €

DESSERTS

- Quart de tres ("Coca de Quart" - ein typischer mallorquinischer Biskuitkuchen nach Art "Salsa tres leches" _5,50 €
- Apfelstreusel mit Vanilleeis _5,50 €
- Baiser-Überraschung mit Eis und Erdbeeren in Basilikumsirup _6,00 €
- Brownie mit Vanilleeis _6,00 €
- Karottenkuchen nach Okun-Art _6,00 €