



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 €

LIGORES

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 Espolón	5,00 €
Teq. Herradura Reposado	7,00 €

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 €

IVA INCLUIDO · VAT INCLUDED · MwSt.

BLANCOS

Casa de Luz

21,00 € | copa 4,00 €

DO Rueda. Verdejo

30/30 24,50 €

VT Mallorca. Prensal, chardonnay y viognier

Merluzo 25,00 €

VT Menorca. Chardonnay, malvasía y moscatel

Liñar de Vides

25,50 € | copa 5,00 €

DO Rias Baixas. Albariño

Hermanos Lurton 26,00 €

DO Rueda. Verdejo

Golós Blanc 28,00 €

DO Pla i Llevant. Giró ros, muscat, viognier y riesling

Gaba do Xil 29,50 €

DO Valdeorras. Godello

Terra do Godos 2020 31,50 €

DO Rias Baixas. Albariño

ROSADOS

Armas de Guerra

21,00 € | copa 4,00 €

DO Bierzo. Mencía

30/30 24,50 €

V.T. Mallorca. Mantonegro y cabernet

Izadi Larosa 25,00 €

DO La Rioja. Garnacha

Chivite Las Fincas 27,50 €

DO Navarra. Garnacha y tempranillo

TINTOS

Zuazu Gastón 22,00 € | copa 4,50 €

DO Rioja. Tempranillo

30/30 24,50 €

VT Mallorca. Mantonegro, cabernet y merlot

Valdehermoso 9 meses 25,00 €

DO Ribera del Duero. Tinta del país

El Jardín de la Emperatriz 26,50 €

DO Rioja. Tempranillo, graciano y viura

El Galgo 29,00 €

VT Mallorca. Callet

8 Vents 31,50 €

VT Mallorca. Mantonegro, callet, cabernet merlot y syrah

Galena 43,50 €

DO Priorat. Garnacha, cariñena, syrah y cabernet sauvignon

Abadía Retuerta Selección Especial 44,00 €

VT Castilla y León. Tempranillo, syrah cabernet sauvignon y merlot

ESPUMOSOS

Cava Masia Salat Brut Nature

26,00 € | copa 6,50 €

Eco. Xarel·lo, macabeo y parellada

Cava Masia Salat Brut Rosat

27,50 € | copa 7,00 €

Eco. Trepal

Cava Colet Tradicional Extra Brut 34,00 €

Eco. Macabeo, xarel·lo y parellada

Corpinnat Gramona Rosé 40,00 €

Pinot noir

Champagne Möet Chandon

67,00 € | copa 13,50 €

Pinot noir, meunier y chardonnay

Champagne Pol Roger Brut 90,00 €

Pinot noir, meunier y chardonnay

IVA INCLUIDO

VAT INCLUDED

MwSt.



ENTRANTES FRÍOS

Hummus con crudités 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 de patatas y cebolla caramelizada	... 8,00 €
Alcachofas fritas 8,00 €
Chipirones con <i>all i oli</i> 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 €

MENÚ INFANTIL

Escalope de pollo con patatas fritas 9,00 €
Pasta con tomate 8,50 €

ENSALADAS

Ensalada verde de temporada con vinagreta de cítricos y crujiente de kale 9,50 €
Milhojas de ensalada caprese al pesto	... 12,00 €
<i>Poke Bowl</i> de fruta y verdura en base de quinoa al estilo Okun y aderezo de yogur y cilantro 11,00 €

PRINCIPALES

Lubina a la plancha con verduras de temporada 23,50 €
Atún rojo a la plancha con verduras de temporada 25,00 €
Solomillo de ternera con patata al horno, salsa bearnesa y reducción de vino tinto 25,50 €
Hamburguesa Okun 14,00 €
Arroz de gambas y calamares (2 pax)	... 19,00 €/p

POSTRES

<i>Quart de tres</i> (coca de cuarto con 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 Okun 6,00 €

Servicio de pan 1,50 € por persona

De acuerdo al reglamento (UE) N°1169/2011 todo consumidor tendrá derecho a ser informado de los posibles alérgenos contenidos en los menús ofrecidos por nuestro proveedor de comida. Si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria, diríjase a nuestro personal para solicitar la información que requiera.



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

CHILD'S MENU

Breaded chicken with chips	€ 9,00
Tomato pasta	€ 8,50

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

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	€ 25,00
Hamburger Okun	€ 14,00
Prawn and squid rice (mim 2 people) ...	€/p 19,00

DESSERTS

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

Bread and *All i oli* € 1,50 per person

In accordance with Regulation (EU) N° 1169/2011 consumers must be informed of the potential allergens contained in the menus offered by our caterer. If you have any allergies or food intolerances, please speak to a member of our staff to request the information you require.



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 €

KINDERMENÜ

- Hühnerschnitzel mit Pommes frites 9,00 €
- Nudeln mit Tomatensosse 8,50 €

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

- Gegrillter Seebarsch mit
saisonaalem 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

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 €

Brot und *All i oli* 1,50 € pro Person

Nach Vorschrift UE N° 1169/2011 besteht das Recht über mögliche Allergene in unseren Speisen informiert zu werden. Wenn Sie an einer Lebensmittelallergie oder Intoleranz leiden, wenden Sie sich für alle gewünschten Informationen bitte an unsere Mitarbeiter.