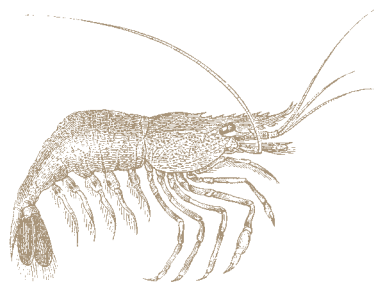


# MENÚ

CASTELLANO





## ENTRANTES FRÍOS

<b>Ceviche de corvina</b> con espuma de leche de tigre y mango .....	22,50 €
<b>Tiradito de atún rojo</b> marinado en ponzu y wasabi .....	13,00 €
<b>Tartar de atún</b> con straciatella de burrata ahumada y pistacho crujiente .....	24,00 €
<b>Steak Tartar ahumado</b> estilo Okun.....	24,50 €
<b>Vitello tonnato</b> con mayonesa de anchoa del Cantábrico y katsuobushi .....	19,00 €
<b>Jamón ibérico</b> acompañado de pan artesanal .....	27,00 €

## ENTRANTES CALIENTES

<b>Croquetas de ciervo desmechado</b> con mayonesa trufada .....	11,00 €
<b>Croquetas de gambas</b> con salsa rosa .....	11,00 €
<b>Alcachofas fritas</b> .....	11,50 €
<b>Huevo poché</b> en crema de patata trufada y trufa fresca .....	15,50 €
<b>Humus</b> con pimentón de la Vera y crujiente de gambas kataifi .....	12,50 €
<b>Calamares rebozados</b> con mayonesa de lima .....	16,00 €
<b>Pulpo a la plancha</b> con crema de boniato y alioli de pimentón de la Vera .....	26,50 €

## ENSALADAS

<b>Ensalada César</b> .....	15,50 €
<b>Caprese de burrata</b> con sinfonía de tomate ...	14,00 €
<b>Ensalada mixta</b> .....	9,50 €

## PRINCIPALES

<b>Risotto</b> con boletus, mantequilla ahumada y trufa fresca .....	24,50 €
<b>Cappellaccio</b> relleno de salmón con gamba roja en textura y bechamel de pecorino .....	27,50 €
<b>Corvina salvaje</b> servida en crema de zanahoria, naranja y cardamomo con crujiente de patata violeta .....	28,00 €
<b>Tataki de atún rojo</b> con zanahoria en textura, mayonesa de wasabi y arroz basmati .....	31,50 €
<b>Secreto ibérico</b> en salsa hoisin con arroz frito, setas chinas y espárragos .....	26,50 €
<b>Solomillo de ternera</b> con crema de patatas trufada y reducción de vino tinto ...	35,50 €
<b>Hamburguesa Okun</b> con queso mahonés y huevo a la plancha .....	19,50 €

## POSTRES

<b>Tiramisú</b> .....	8,00 €
<b>Milhojas caramelizada</b> con crema de pistacho y mascarpone .....	9,00 €
<b>Panna Cotta</b> de cappuccino .....	8,00 €
<b>Coulant de chocolate blanco</b> con helado de vainilla .....	9,00 €

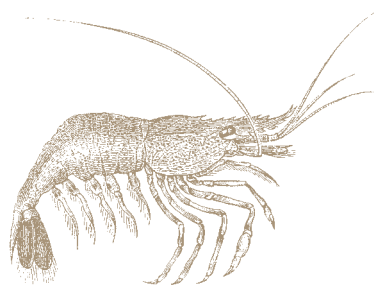
Pan y alioli 2,75 € por persona

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.

# MENU

ENGLISH





## COLD APPETIZERS

- Sea bass ceviche** with tiger milk  
and mango foam ..... 22,50 €
- Tuna carpaccio** marinated in ponzu  
and wasabi ..... 13,00 €
- Tuna tartar** with smoked burrata  
stracciatella and crunchy pistachio ..... 24,00 €
- Okun style smoked steak tartar** ..... 24,50 €
- Vitello tonnato** with Cantabrian anchovy  
mayonnaise and bonito flakes ..... 19,00 €
- Iberian ham** with artisanal bread ..... 27,00 €

## HOT APPETIZERS

- Shredded venison croquettes**  
with truffle mayonnaise ..... 11,00 €
- Prawn croquettes** with pink  
cocktail sauce ..... 11,00 €
- Fried artichokes** ..... 11,50 €
- Poached egg** over creamed truffle  
potatoes and fresh truffle ..... 15,50 €
- Spanish paprika hummus** and crunchy  
kataifi prawns ..... 12,50 €
- Breaded and fried calamari**  
with lime mayonnaise ..... 16,00 €
- Grilled octopus** with sweet potato  
cream and smoked paprika aioli ..... 26,50 €

## SALADS

- Caesar salad** ..... 15,50 €
- Burrata caprese** with variation  
of tomatoes ..... 14,00 €
- Mixed salad** ..... 9,50 €

## MAIN COURSES

- Risotto** with mushrooms, smoked  
butter and fresh truffle ..... 24,50 €
- Cappellacci** stuffed with salmon  
and red prawn with pecorino bechamel .... 27,50 €
- Wild sea bass** served with cream  
of carrot, orange and cardamom  
with violet potato crispy topping ..... 28,00 €
- Bluefin tuna tataki** with carrots,  
wasabi mayo and basmati rice ..... 31,50 €
- Iberian Secret** (pork shoulder)  
in hoisin sauce with fried rice,  
wild mushrooms and asparagus ..... 26,50 €
- Beef sirloin** with creamed truffle  
potatoes in a wine reduction ..... 35,50 €
- Okun hamburger** with Menorcan  
cheese and fried egg ..... 19,50 €

## DESSERT

- Tiramisu** ..... 8,00 €
- Caramelized millefeuille** with pistachio  
cream and mascarpone ..... 9,00 €
- Cappuccino panna cotta** ..... 8,00 €
- White chocolate coulant**  
with vanilla ice cream ..... 9,00 €

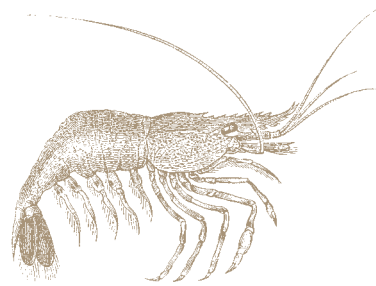
Bread and alioli 2,75 € per person

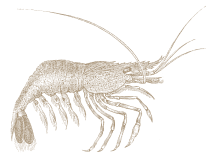
In accordance with Regulation (EU) N° 1169/2011 consumers must be informed of the potential allergens contained in the menus offered by our caterer.

If you have any allergies or food intolerances, please speak to a member of our staff to request the information you require.

# SPEISEKARTE

DEUTSCH





## KALTE VORSPEISEN

- Wolfsbarsch-Ceviche** mit Leche de Tigre und Mangoschaum ..... 22,50 €
- Tiradito** von rotem Thunfisch, in Ponzu und Wasabi mariniert ..... 13,00 €
- Thunfischtartar** mit Geräucherte Burrata Stracciatella und Pistazien-Crisp ... 24,00 €
- Geräuchertes Steak-Tartar** nach Okun-Art ..... 24,50 €
- Vitello tonnato** mit kantabrischer Sardellenmayonnaise und Katsuobushi .... 19,00 €
- Iberischer Schinken** serviert mit hausgemachtem Brot ..... 27,00 €

## WARME VORSPEISEN

- Wildkroketten** mit Trüffelmayonnaise .... 11,00 €
- Kroketten aus Garnelen** mit Cocktailsauce ..... 11,00 €
- Frittierte artischoken** ..... 11,50 €
- Pochiertes Ei** auf getrüffelter Kartoffelcreme & frischem Trüffel ..... 15,50 €
- Hummus** mit de la Vera Paprika und knusprigen Kataifi-Garnelen ..... 12,50 €
- Frittierter tintenfisch** mit limettenmayonnaise ..... 16,00 €
- Gegrillter Oktopus** mit Süßkartoffelcreme und Ali oli aus De la Vera Paprika ..... 26,50 €

## SALATE

- Caesar-Salat** ..... 15,50 €
- Burrata Caprese** mit Tomatensinfonie .... 14,00 €
- Gemischter salat** ..... 9,50 €

## HAUPTSPESIEN

- Steinpilzrisotto** mit geräucherter Butter und frischem Trüffel ..... 24,50 €
- Cappellaccio gefüllt** mit Lachs und roten Garnelen in Pecorino-Béchamelsauce ..... 27,50 €
- Wilder Wolfsbarsch** in Karotten-Orangen-Kardamom-Creme mit violetten Kartoffelchips ..... 28,00 €
- Tataki aus rotem Thunfisch** mit Karotte, Wasabi-Mayo und Basmatireis ..... 31,50 €
- Secreto vom Iberico Schwein** mit frittiertem Reis, chinesischen Pilzen und Spargel ..... 26,50 €
- Rinderfilet** mit getrüffelter Kartoffelcreme und Rotweinreduktion .... 35,50 €
- Hamburger "Okun"** mit menorquinischem Käse und spiegelei ..... 19,50 €

## DESSERTS

- Tiramisu** ..... 8,00 €
- Karamellisierter Blätterteig** mit Pistazien und Mascarponecreme ..... 9,00 €
- Cappuccino-Panna-Cotta** ..... 8,00 €
- Coulant aus weißer Schokolade** mit Vanilleeis ..... 9,00 €

Brot und Alioli 2,75 € 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.

## VINOS AND ESPUMOSOS



## BLANCOS

**Casa de Luz**

22,00 € | copa 4,50 €

DO Rueda. *Verdejo***Hermanos Lurton** 25,00 €DO Rueda. *Sauvignon blanc***Ruta 49** 27,00 € | copa 5,50 €DO Rias Baixas. *Albariño***Circe** 27,50 €DO Rueda. *Verdejo***Golós Blanc** 29,00 €DO Pla i Llevant. *Giró ros, muscat, viognier y riesling***Gaba do Xil** 29,50 €DO Valdeorras. *Godello***Terra do Godos** 32,00 €DO Rias Baixas. *Albariño***Stairway to Heaven Owner's Edition** 33,50 €VT Mallorca. *Sauvignon blanc***Stairway to Heaven Chardonnay** 33,50 €VT Mallorca. *Chardonnay***Nacra** 34,00 €VT Mallorca. *Giró ros*

## ROSADOS

**Armas de Guerra**

22,00 € | copa 4,50 €

DO Bierzo. *Mencía***Pinkgall** 24,50 €DO Navarra. *Garnacha y garnacha blanca***Chivite Las Fincas** 29,00 €DO Navarra. *Garnacha y tempranillo***Stairway to Heaven Owner's Edition** 33,50 €VT Mallorca. *Shyraz y tempranillo*

## TINTOS

**El Arte de Vivir** 23,00 € | copa 4,75 €DO Ribera de Duero. *Tinta del país***El Pedal** 25,00 €DO La Rioja. *Tempranillo***Sitio de Valdehermoso** 26,50 €DO Ribera de Duero. *Tinta del país***El Jardín de la Emperatriz** 27,50 €DO Rioja. *Tempranillo, graciano y viura***Ribas Negre** 29,50 €VT Mallorca. *Mantonegro, callet y merlot***Sarment** 30,00 €VT Mallorca. *Mantonegro***8 Vents** 33,50 €VT Mallorca. *Mantonegro, callet, cabernet merlot y syrah***Talvin Negre** 34,00 €VT Mallorca. *Merlot, syrah, tempranillo, callet y mantonegro***Stairway to Heaven Owner's Edition** 35,00 €VT Mallorca. *Cabernet sauvignon***Muga Crianza** 42,00 €DO La Rioja. *Tempranillo, garnacha, mazuelo y graciano***Corimbo** 44,00 €DO Ribera de Duero. *Tinta del país***Rento de Matarromera** 90,00 €DO Ribera de Duero. *Tinta fina*

## ESPUMOSOS

**Cava Masia Salat Brut Nature**

30,00 € | copa 7,25 €

Eco. *Xarel·lo, macabeo y parellada***Cava Colet Tradicional Extra Brut** 36,00 €Eco. *Macabeo, xarel·lo y parellada***Corpinnat Llopart Brut Rosé** 41,00 €Monastrell, *garnacha y pinot noir***Champagne Möet Chandon** 82,00 €*Pinot noir, meunier y chardonnay***Champagne Pol Roger Brut** 90,00 €*Pinot noir, meunier y chardonnay*



## REFRESCOS

Agua .....	3,00 €
Agua con gas .....	3,00 €
Coca Cola .....	3,00 €
Coca Cola light .....	3,00 €
Coca Cola zero .....	3,00 €
Kas naranja .....	3,00 €
Kas limón .....	3,00 €
Tónica .....	3,00 €
Sprite .....	3,00 €
Nestea .....	3,00 €
Aquarius .....	3,00 €
Bitter Kas .....	3,25 €
Ginger Ale .....	3,00 €
Sprize .....	3,00 €
Red Bull .....	4,00 €

## CERVEZA

Krombacher 0,3 cl .....	3,75 €
Krombacher 0,4 cl .....	4,50 €
Krombacher 0,5 cl .....	5,50 €
Krombacher Weizen 0,5 cl ..	5,50 €
Krombacher Weizen Alkoholfrei .....	5,50 €
Krombacher 0,0 .....	3,75 €
Mahou .....	4,00 €
Coronita .....	4,50 €

## CÓCTELES

Mojito .....	10,00 €
Caipirinha .....	10,00 €
Daiquiri .....	10,00 €
Margarita .....	10,00 €
Pisco Sour .....	10,00 €
Moscow Mule .....	12,00 €
Piña Colada .....	10,00 €
Espresso Martini .....	11,00 €
Negroni .....	11,00 €

## COMBINADOS VODKA

Absolut .....	10,00 €
Skyy .....	10,00 €
Grey Goose .....	13,00 €

## COMBINADOS GIN

Seagrams .....	11,00 €
Beefeater .....	11,00 €
Tanqueray .....	11,00 €
Bombay Sapphire .....	11,00 €
Puerto de Indias .....	11,00 €
Martin Millers .....	12,00 €
Gvine .....	12,00 €
Hendricks .....	12,00 €
Gin Mare .....	12,00 €
Bulldog .....	12,00 €

## COMBINADOS RON

Bacardi .....	10,00 €
Barceló .....	10,00 €
Brugal .....	10,00 €
Zacapa .....	13,00 €

## COMBINADOS WHISKY

JB .....	10,00 €
Ballantines .....	10,00 €
Jack Daniels .....	11,00 €
Johnnie Walker Black .....	12,00 €
Macallan .....	16,00 €

## LICORES

Baileys .....	6,50 €
Limoncello .....	6,50 €
Hierbas dulces .....	6,50 €
Hierbas mezcladas .....	6,50 €
Hierbas secas .....	6,50 €

Amaretto .....	6,50 €
Grappa .....	6,50 €
Orujo blanco .....	6,50 €
Orujo de hierbas .....	6,50 €
Patxaran .....	6,50 €
Magno .....	6,50 €
Carlos I .....	9,00 €
Jägermeister .....	6,50 €
Ramazotti .....	6,50 €
Vodka caramelo .....	7,00 €
Tequila Espolón .....	6,00 €
Teq. Herradura Reposado ..	8,00 €
Palo .....	6,50 €
Frangelico .....	6,50 €
Fernet Branca .....	7,00 €

## APERITIVOS

Aperol Spritz .....	7,50 €
Campari .....	6,50 €
Lumumba .....	7,00 €
Pernod .....	7,50 €
Ricard .....	7,50 €
Vermut rojo .....	6,50 €
Vermut blanco .....	6,50 €
Copa sangría tinto .....	6,50 €
Copa sangría blanco .....	6,50 €
Copa sangría cava .....	7,00 €
Copa cava .....	7,25 €

## CAFÉS

Expresso .....	2,20 €
Doble expresso .....	3,00 €
Cortado .....	2,20 €
Americano .....	2,60 €
Café con leche .....	2,60 €
Capuccino .....	3,50 €
Latte Macchiato .....	3,60 €
Carajillo .....	3,75 €
Infusiones .....	2,60 €

IVA INCLUIDO · VAT INCLUDED · INKL. MWST