

Naiifiri

EXPERIENCE



¿Compartimos?

Ali-oli de pimiento de piquillo confitado, aceitunas y cesta de pan	  	3,5 pp
Jamón selección Bernardo Hernández al corte con pan cristal y tomate ramallet		28
Croquetas de jamón ibérico con ali-oli campestre	 	17
Tataki de atún rojo en yin yang de salmorejo y ajo blanco	     	24
Mejillones al curry coco loco	     	17
Carpaccio de gamba roja con esencia de vainilla, cremoso de aguacate, salicornia, tobico, perlas de aove y crujiente de yuca	           	22
Tartar de atún rojo con aguacate ahumado, mango, gel de wakame, rabanito, aliño asiático, mix de sésamo e ito togarashi	      	24
Zamburiñas al cava con vinagreta de melocotón y pepinillo	  	19
Calamar frito con mayonesa de harissa	    	17
Gambón crujiente con cebolla frita y salsa sweet chili	     	18
Steak tartar con yema curada y encurtidos	    	25
Patatas bravas con sobrasada de mallorca y ali-oli de tomillo	 	16

Ensaladas con amor

Aguacate y boniato asado con queso feta, mix de pipas tostadas, arándano deshidratado, brotes tiernos, cebolla morada encurtida y vinagreta de mostaza	  	23
Buddha Bowl. arroz de sushi, mango, col lombarda, aguacate, brocoli, edamame y (salmón, pollo o tofu)	 	20
Miss César. Pechuga de pollo a baja temperatura, cogollos, láminas de queso mahones curado, velo de pan, salsa caesar y tierra de bacon	  	20

Paella o fideua con nuestro toque especial

De marisco. Gamba roja, rape, mejillón y zamburiñas	     	26 pp
Mar y montaña. Lagarto ibérico y pulpo	     	25 pp
Verdura de la huerta. Trigueros, pimiento asado y rabanito	  	23 pp
Negra señoret. Gamba roja, rape, mejillón y calamar crujiente	    	24 pp

Para los más pequeños

Pollo crujiente con patatas fritas	 	14,50
Burger con queso y patatas fritas	 	14,50
'Fish and chips'	  	14,50

Selección premium de carnes a la brasa

Chuletón de vaca madurado 30 días (1,2kg aprox)		70
Tomahawk madurado 20 días (1,2kg aprox)		75
Chateaubriand 500g (mín. 2 per)		70

Las carnes a la piedra irán acompañadas de mantequilla, chimichurri y criolla

Solomillo de vaca 220g con salteado de setas puré de apionabo y salsa de trufa		35
Secreto a baja temperatura con puré de boniato, verduras asadas, salsa de mostaza y reducción de miel de naranja y tomillo		27
Hamburguesa de vaca Okelan selección con mermelada de bacon ahumado, brotes tiernos, tomate, cebolla morada, pepinillo, queso cheddar, salsa burger y patatas		23

Disfruta de nuestros pescados y joyas del mar

Salmón con salsa lemon grass, duo de arroz basmati y negro salvaje, verdura baby y crujiente marino		24
Pulpo con parmentier y sobrasada en texturas		27
Lubina a la espalda con ajo arriero		26
Filete de gallo de San Pedro frito con cebolla		24
Lenguado menier con mantequilla de cítricos		P.S.M

Guarnición

Patatón risolado con mantequilla		6,50
Boniato frito		6,50
Patatas fritas		6,50
Wok de verdura		6,50
Ensalada verde		6,50

Endulzate la vida

Delicias de limón		9
Tiramisú		9
Muerte por chocolate		9
Tarta de queso		9
Helado variado		2,5 bola

Todos nuestros platos pueden contener trazas, consulte con nuestro personal.
Gracias.

Shall we share?

Piquillo pepper ali-oli, olives, and bread basket	  	3,5 pp
Bernardo Hernández selection ham (hand-carved) with cristal bread and ramallet tomato		28
Iberian ham croquettes with rustic ali-oli	 	17
Red tuna tataki with yin-yang of salmorejo and ajo blanco	    	24
Mussels in "coco loco" curry sauce	     	17
Red prawn carpaccio with vanilla essence, creamy avocado, salicornia, tobiko, EVOO pearls, and crispy yuca	       	22
Red tuna tartare with smoked avocado, mango, wakame gel, radish, Asian dressing, sesame mix, and ito togarashi	        	24
Scallops in cava with peach and pickle vinaigrette	   	19
Fried squid with harissa mayonnaise	     	17
Crispy king prawn with fried onion and sweet chili sauce	        	18
Steak tartare with cured yolk and pickles	     	25
Patatas bravas with spicy Mallorca sobrasada and thyme ali-oli	    	16

Salads with love

Avocado and roasted sweet potato with feta cheese, toasted seed mix, dried cranberries, baby greens, pickled red onion, and mustard vinaigrette	       	23
Buddha Bowl. Sushi rice, mango, red cabbage, avocado, broccoli, edamame, and your choice of (salmon, chicken, or tofu)	      	20
Miss Caesar. Low-temperature cooked chicken breast, baby romaine, cured Mahón cheese slices, crispy bread sheet, Caesar dressing, and bacon crumble	      	20

'Paella' dishes or fideua with our special touch

Seafood. Red prawn, monkfish, mussel, and variegated scallop	        	26 pp
Surf and Turf. Iberian 'lagarto' flank and octopus	        	25 pp
Garden Vegetables. Asparagus, roasted pepper and radish	        	23 pp
Black "Señoret" Style. Red prawn, monkfish, mussel, and crispy squid	        	24 pp

For the little ones

Up to 13 years old

Crispy chicken with French fries	 	14,50
Cheeseburger with French fries	 	14,50
Fish and chips	     	14,50

Premium selection of charcoal-grilled meats

30-day dry-aged beef ribeye (approx. 1.2 kg)		70
20-day dry-aged Tomahawk steak (approx. 1.2 kg)		75
Chateaubriand 500g (min. 2 people)		70

Stone-grilled meats are served with butter, chimichurri, and criolla sauce.

Beef tenderloin 220g with sautéed mushrooms, celeriac purée, and truffle sauce	  	35
Slow-cooked pork secreto with sweet potato purée, roasted vegetables, mustard sauce, and orange-thyme honey reduction	  	27
Okelan beef burger (selection) with smoked bacon jam, baby greens, tomato, red onion, pickles, cheddar cheese, burger sauce, and potato crisps	    	23

Enjoy our fish and treasures from the sea

Salmon with lemongrass sauce, a duo of basmati and wild black rice, baby vegetables, and sea crisps	   	24
Octopus with parmentier and sobrasada in textures	 	27
Grilled sea bass “a la espalda” with garlic and paprika sauce		26
Fried John Dory fillet with onion	  	24
Sole Meunière with citrus butter	  	P.S.M

Sides

Risolated baby potatoes with butter		6,50
Fried sweet potato	  	6,50
French fries	  	6,50
Vegetable wok	  	6,50
Green salad		6,50

Sweeten your life

Lemon delights	 	9
Tiramisu	  	9
Death by chocolate	  	9
Cheesecake	   	9
Assorted ice cream		2,5 ud

All our dishes may contain traces of allergens. Please consult our staff.
Thank you.

Teilen wir?

Aioli aus konfierten Piquillo-Paprika, Oliven und Brotkorb	  	3,5 pp
Auswahl Schinken von Bernardo Hernández (von Hand geschnitten) mit Kristallbrot und Ramallet-Tomate		28
Kroketten vom iberischen Schinken mit rustikalem Aioli	 	17
Tataki vom roten Thunfisch mit Yin-Yang aus Salmorejo und Ajo Blanco	   	24
Miesmuscheln in „Coco Loco“-Currysauce	    	17
Carpaccio von roter Garnele mit Vanilleessenz, Avocado-creme, Salicornia, Tobiko, Olivenölperlen und knuspriger Yuca	       	22
Tatar vom roten Thunfisch mit geräucherter Avocado, Mango, Wakame-Gel, Radieschen, asiatischem Dressing, Sesammix und Ito Togarashi	       	24
Jakobsmuscheln mit Cava, Pfirsich-Gurken-Vinaigrette	   	19
Frittierter Tintenfisch mit Harissa-Mayonnaise	  	17
Knusprige Riesengarnele mit Röstzwiebeln und Sweet-Chili-Sauce	    	18
Steak Tatar mit gebeiztem Eigelb und eingelegtem Gemüse	   	25
Patatas Bravas mit pikanter Sobrasada aus Mallorca und Thymian-Aioli	   	16

Salate mit Liebe

Avocado und geröstete Süßkartoffel mit Feta-Käse, geröstetem Samenmix, getrockneten Cranberries, jungen Sprossen, eingelegter roter Zwiebel und Senf-Vinaigrette	        	23
Buddha Bowl. Sushi-Reis, Mango, Rotkohl, Avocado, Brokkoli, Edamame und wahlweise (Lachs, Hähnchen oder Tofu)	     	20
Miss Caesar. Schonend gegarte Hähnchenbrust, Mini-Romanalat, Scheiben von gereiftem Mahón-Käse, knuspriger Brotschleier, Caesar-Dressing und Bacon-Crunch	     	20

'Paella' oder Fideua mit unserer besonderen Note min 2 p.

Aus dem Meer – mit Garnele, Seeteufel, Tintenfischnudeln und Miesmuscheln	    	26 pp
Gemischt – mit iberischem Schweinefilet 'Lagartito' und Oktopus	    	25 pp
Vegetarisch – mit Idiazábal-Käse	  	23 pp
Schwarzer „Señoret“-Stil. Rote Garnelen, Seeteufel, Muscheln und knuspriger Tintenfisch	    	24 pp

Für die Kleinen Bis 13 Jahre

Knuspriges Hähnchen mit Pommes frites	 	14,50
Burger mit Käse und Pommes frites	  	14,50
Fisch mit Pommes	  	14,50

Premium-Auswahl an Fleisch vom Grill

30 Tage gereiftes Rinderribeye (ca. 1,2 kg)		70
20 Tage gereiftes Tomahawk-Steak (ca. 1,2 kg)		75
Chateaubriand 500g (mind. 2 Personen)		70

Fleisch vom heißen Stein wird mit Butter, Chimichurri und Criolla-Sauce serviert.

Rinderfilet 220g mit sautierten Pilzen, Selleriepüree und Trüffelsauce		35
Sous-vide gegartes Secreto-Schweinefleisch mit Süßkartoffelpüree, Ofengemüse, Senfsauce und Reduktion aus Orangenhonig und Thymian		27
Okelan-Rindfleisch-Burger (Auswahl) mit Bacon-Marmelade, jungen Blattsalaten, Tomate, roter Zwiebel, Gewürzgurke, Cheddar, Bургersauce und Chips		23

Genieße unsere Fischgerichte und Schätze aus dem Meer

Lachs mit Zitronengras-Sauce, Duett aus Basmati- und schwarzem Wildreis, junges Gemüse und Meeres-Chips		24
Oktopus mit Parmentier-Kartoffelpüree und Sobrasada in verschiedenen Texturen		27
Seebarsch „a la espalda“ mit Knoblauch-Paprika-Sauce		26
Gebratenes Petersfischfilet mit Zwiebeln		24
Seezunge „Meunière“ mit Zitrusbutter		P.S.M

Beilagen

Geröstete Drillinge mit Butter		6,50
Frittierte Süßkartoffel		6,50
Pommes frites		6,50
Wok-Gemüse		6,50
Grüner Salat		6,50

Sube dein Leben

Zitronen-Delikatessen		9
Tiramisu		9
Schokoladentod		9
Käsekuchen		9
Gemischtes Eis		2,5 ud

Alle unsere Gerichte können Spuren von Allergenen enthalten. Bitte wenden Sie sich an unser Personal. Vielen Dank.



Moluscos
Molluscs



Crustáceos
Crustaceans



Huevo
Egg



Soja
Soy



Lácteo
Dairy



Cerdo
Pork



Gluten
Gluten



Pescado
Fish



Sésamo
Sesame



Apio
Celery



Frutos Secos
Nuts



Mostaza
Mustard



Sulfitos
Sulphites