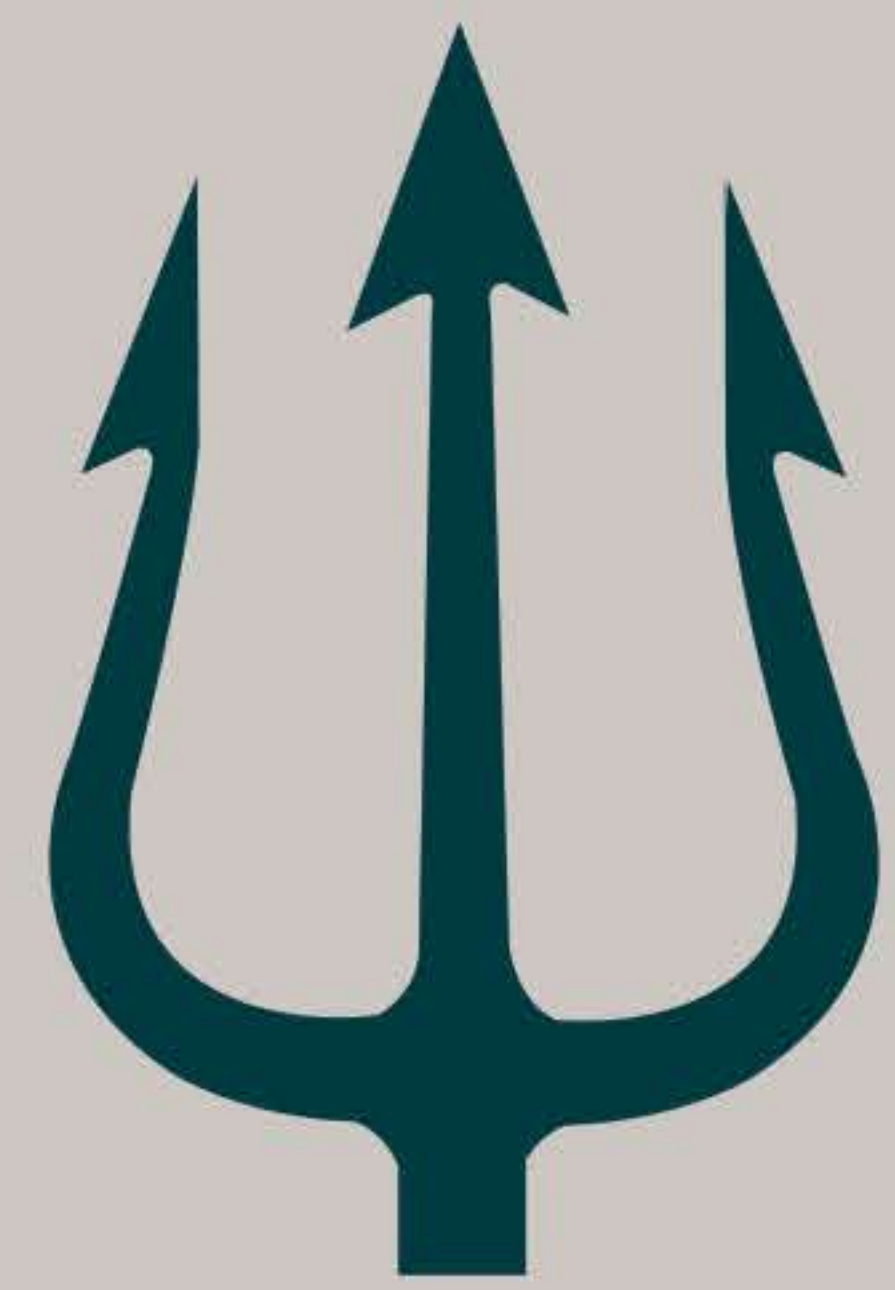




OKEAH
MODERN KITCHEN & BAR

menú

Tel. (787) 860-1880
Carr. 987 Km. 2.7, Fajardo, PR
www.okeahrest.com



OKEAH

MODERN KITCHEN & BAR

Tapas y Aperitivos

Tapas & Appetizers

Ostras Frescas

/ Fresh Oysters

en Salsa de Mango Picante | with Mango Spicy Relish

Media Docena / Half Dozen

Docena / Dozen

\$19

\$37

Beef Sliders Artesanal

\$18

/ Artisanal Beef Sliders (2)

en Pan Brioche con Queso de Cabra, Jalea de Cebollas y Tocineta | in Brioche Bread with Goat Cheese, Onion and Bacon Jelly

Frituras de Carrucho

\$12

/ Local Conch Fritters

con Aioli de Cilantro | with Cilantro Aioli

Gambas a la Scampi

\$18

/ Prawns Scampi

Queso Frito del País

\$12

/ Local Fried Cheese

con Salsa de Guayaba y Amaretto | with Guava and Amaretto Sauce

Tuna Tartare

\$16

con Espuma de Aguacate y Semillas de Ajonjolí | with Avocado Mousse & Sesame Seeds

Empanadas de Pescado

\$10

/ Mini Fish Empanadas (3)

Mini Empanadillas de Pescado en Aioli de Pimiento Piquillo | Mini Fish Empanadas with Piquillo Peppers Aioli

Crab Cakes Caribeños

\$14

/ Caribbean Crab Cakes

con Aioli de Cilantro | with Cilantro Aioli

Spicy Crab

\$14

con Tostadas de Ciabatta | with Ciabatta Toasts

Calamares Fritos

\$14

/ Fried Calamari

con Aioli de Pimiento Piquillo | with Piquillo Peppers Aioli



Ceviche de Chillo Fresco

\$17

/ Fresh Red Snapper Ceviche

Ensalada de Prosciutto y Melón

\$12

/ Prosciutto & Watermelon Salad

Arúgula, Queso de Cabra y Vinagreta Cítrica / Arugula, Goat Cheese and Citrus Vinagrette

Ensalada Griega

\$12

/ Greek Salad

Farro, Tomate Rostizado, Arúgula, Lechuga Romana, Queso Feta y Aderezo Griego | Farro, Roasted Tomato, Arugula, Romaine Lettuce, Feta Cheese and Greek Dressing

Rústica Caesar Salad

\$11

/ Rustic Caesar Salad

Lechuga Romana, Queso Parmesano Reggiano y Tostada de Ciabatta | Romaine Lettuce, Parmesan Reggiano Cheese and Ciabatta Toast



OKEAH

MODERN KITCHEN & BAR

Platos Principales

Entrée Menu

Disfruta de una explosión de sabores en tu paladar con nuestras
deliciosos y creativos platillos | Disfruta de una explosión de sabores en
tu paladar con nuestras deliciosos y creativos platillos

Ossobuco di Vitello \$50

en Salsa de Vino Tinto y Setas | in
Red Wine and Mushroom Sauce

*RECOMENDACIÓN DEL CHEF CON RISOTTO | CHEF'S CHOICE WITH RISOTTO

Ossobuco de Cerdo \$42

/ Pork Ossobuco
en Salsa de Vinos | in Wine Sauce

Costillas de Res \$43

/ Beef Short Ribs
Cocidas a fuego lento con Salsa
de Vino | Red Wine braised

Tomahawk Steak \$95

en Mantequilla de Hierbas y Queso
Parmesano con Papas Salteadas en
Hierbas y 1 acompañante adicional |
in Parmesan Cheese and Herb Butter
with Herbs Sautéed Potatoes and 1
additional side

Churrasco 14oz \$34

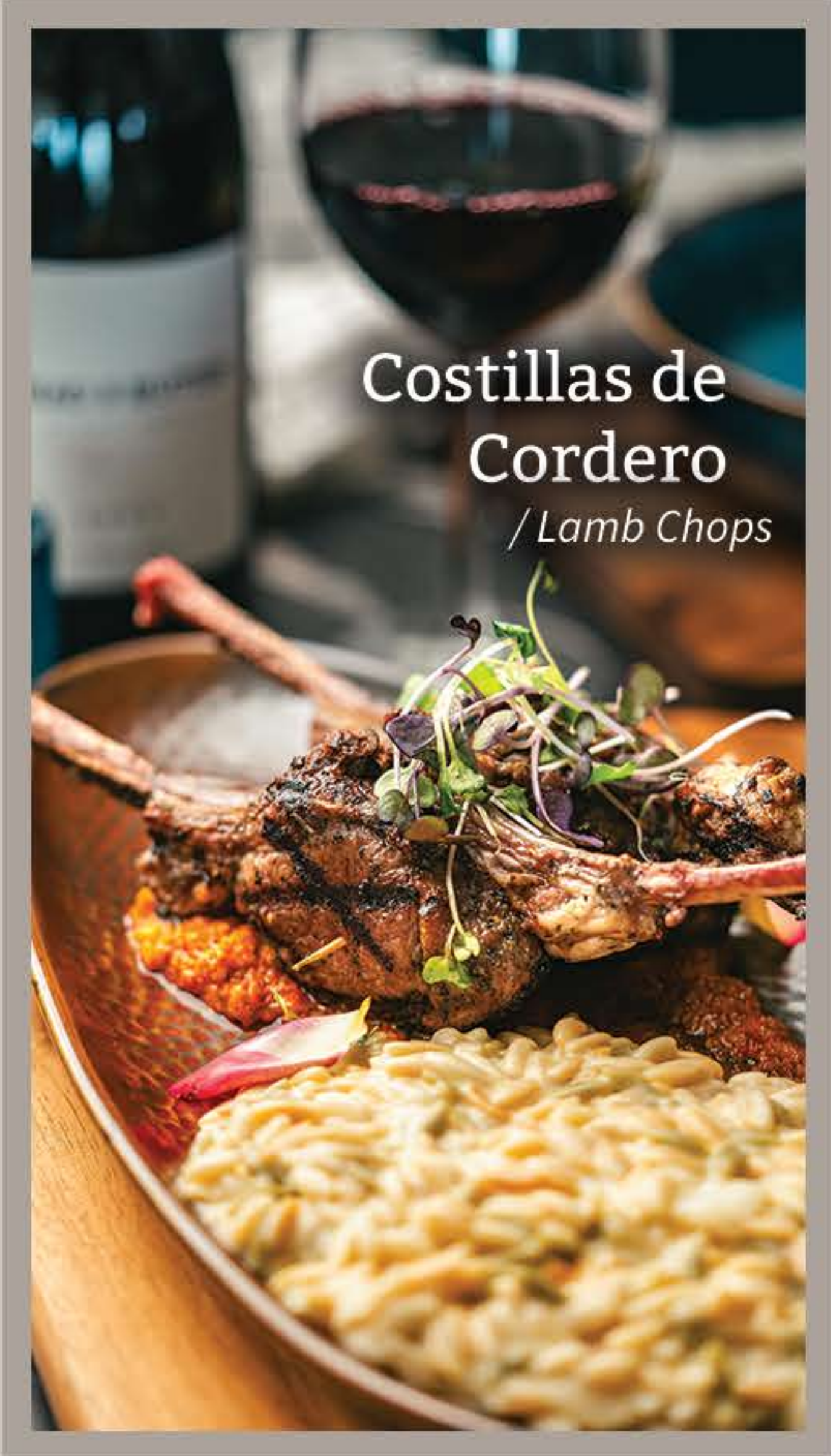
/ 14oz Skirt Steak
con Chimichurri de Tomates
marinado en Hierbas | with
Tomato Chimichurri marinated
in herbs

Pechuga de Pollo \$19

/ Chicken Breast
en su salsa favorita: Mantequilla, Ajillo,
Crema de Cilantro y Ajo o Criolla | in your
favorite sauce: Butter, Garlic, Cilantro
and Garlic Cream or Creole

OKEAH Fundido \$21

Pechuga de Pollo con mezcla de Quesos
fundido con Jalea de Cebolla y Tocineta |
Chicken Breast with a mixture of melted
cheeses with onion jelly and bacon



Costillas de
Cordero
/ Lamb Chops

Costillas de Cordero \$37

/ Lamb Chops
en Salsa de Sofrito y Tomates |
in Creole Sauté and Tomato Sauce

Pollo a la Marsala \$21

/ Chicken Marsala
en Salsa de Setas y un dulce toque de
Vino Marsala | in Mushroom Sauce
and a sweet touch of Marsala Wine

Sopas / Soups

Sopa de Langosta \$8

/ Lobster Bisque

Sopa de Lentejas \$6

/ Lentil soup

Sopa de Tomate \$7

Rostizado/ Roasted Tomato Soup

*VARÍA POR DÍA | VARIES PER DAY



Ribeye Cap

Chef 
Choice

Ribeye Cap \$40

en Mantequilla de Hierbas
y Parmesano | in Parmesan
& Herb Butter

OKEAH

MODERN KITCHEN & BAR

Platos Principales

Entrée Menu



Langosta a la Termidor
/ Lobster Thermidor

Langosta / Lobster

Langosta Entera
Precio Por Libra
/ Whole Lobster, Price Per Lb.

Precio de Mercado
/ Market Price

Rabo de Langosta
/ Lobster Tail
16oz

\$60

Salsas a escoger: Mantequilla, Ajillo, Crema de Cilantro y Ajo, Criolla y/o Termidor (+\$3) |
Sauces to choose from: Butter, Garlic, Cilantro and Garlic Cream, Creole and/or Termidor (+\$3)

LANGOSTA RELLENA /
STUFFED LOBSTER

Mariscos Mixtos / Mixed Seafood	Pulpo o Carrucho / Octopus or Conch	Camarones / Shrimp
+\$42	+\$29	+\$26



PESCADO RELLENO /
STUFFED FISH*

Mariscos Mixtos / Mixed Seafood	\$43
Langosta / Lobster	\$45
Carrucho o Pulpo / Conch or Octopus	\$29
Camarones / Shrimp	\$26

(*Precio del relleno no incluye el Pescado Por Libra / Stuffing price does not include the Fish Per Pound.)

Pescado & Mariscos /
Fish & Seafood

Pescado Frito / Fried Fish *Precio por Libra Price Per Lb.	\$24 ^{lb.*}
Filete de Chillo / Red Snapper Fillet	\$25
Filete de Dorado / Mahi Mahi Fillet	\$25
Filete de Salmón / Salmon fillet	\$24
Camarones / Shrimp	\$27
Pulpo / Octopus	\$29
Carrucho / Conch	\$31

Salsas a escoger: Mantequilla, Ajillo, Crema de Cilantro y Ajo, Criolla |
Sauces to choose from: Butter, Garlic, Cilantro and Garlic Cream, Creole

Paella de Mariscos** \$27
Tamaño Personal / Personal
Size Seafood Paella
(**No Incluye Acompañate / No Side Dish Included)

Acompañantes /
Side Dishes

Amarillos / Sweet Plantain	\$5
Papas Fritas / Steak Fries	\$5
Papas Rostizadas en Hierbas / Herb Roasted Potatoes	\$6
Papas Colombianas / Colombian Creamy Potatoes (+\$1)	\$7
Risotto de Setas y Tocineta / Bacon and Mushroom Risotto (+\$2)	\$9
Risotto de Orzo con Queso Parmesano / Orzo Risotto with Parmesan Cheese (+\$2)	\$9
Mofongo / Mashed Plantain (Puerto Rican Dish)	\$6
Arroz y Habichuelas / Rice and Beans	\$6
Arroz Mamposteadado / Mamposteadado Rice (+\$1)	\$7
Tostones / Fried Plantain	\$5
Tostones de Pana / Fried Breadfruit	\$6

TODOS LOS PLATOS PRINCIPALES INCLUYEN 1 ACOMPAÑANTE A ESCOGER.
CARGOS ADICIONALES PUEDEN APLICAR. | ALL ENTRÉE MENU DISHES
INCLUDE 1 SIDE DISH TO CHOOSE FROM. ADDITIONAL CHARGES MAY APPLY.
*PRECIO ADICIONAL MARCADO EN ROJO | *ADDITIONAL PRICE MARKED IN RED



OKEAH

MODERN KITCHEN & BAR

Pastas y Veganos

/ Pasta & Vegan

Pasta Mediterranea \$20

/ Mediterranean Pasta

Orzo o Cavatappi con Tomates, Pimientos, Cebollas, Olivas y Setas con Cuolis de Tomate y Pimiento Piquillo | Orzo or Cavatappi Mediterranean Pasta with Tomatoes, Peppers, Onions, Olives and Mushrooms with Tomato Coulis and Piquillo Pepper



Pasta Orzo Marsala \$18

/ Orzo Marsala Pasta

con Setas y Vino de Marsala | with Mushrooms and Marsala Wine

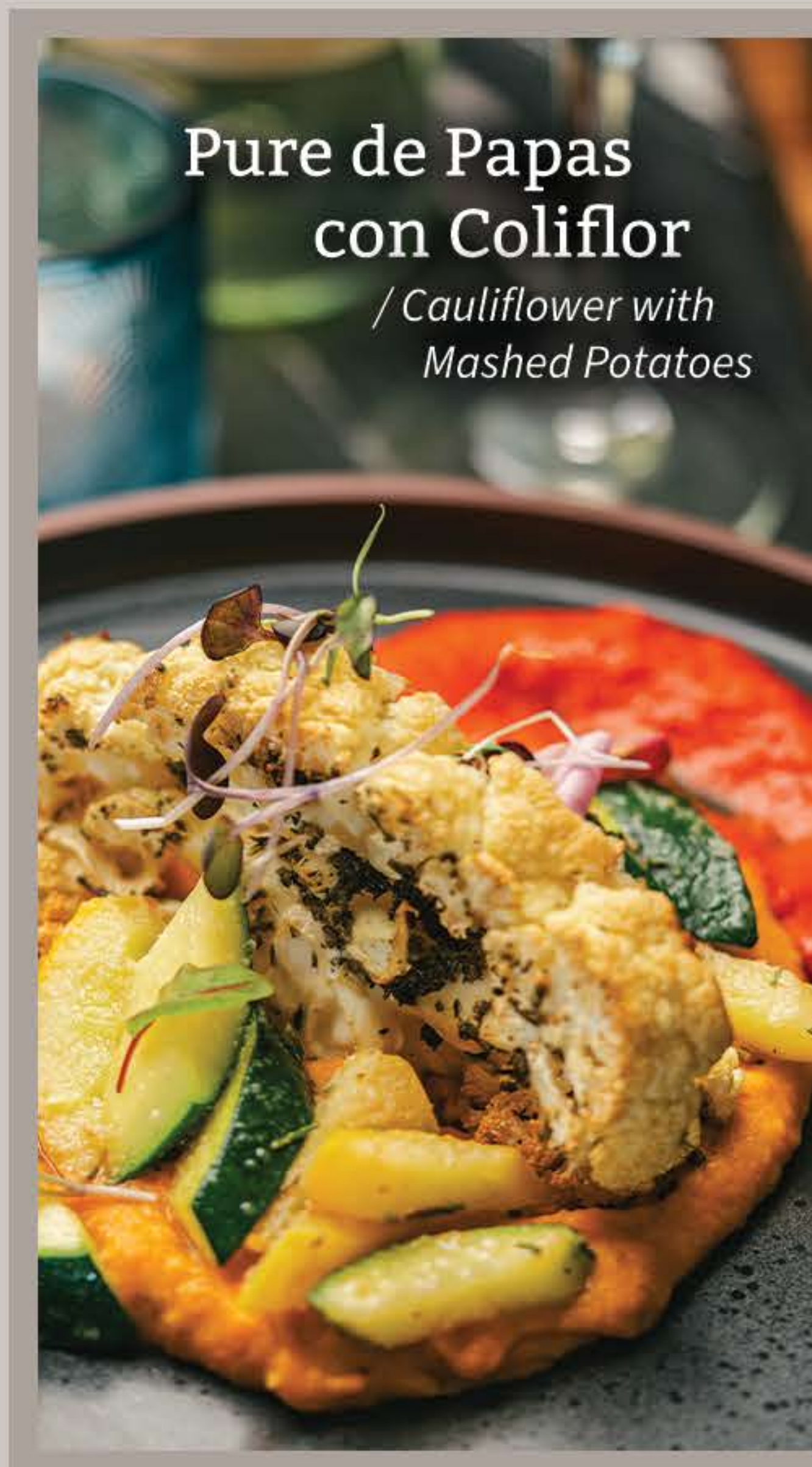


Pure de Papas con Coliflor \$22

/ Cauliflower with Mashed Potatoes

en Hierbas al Grill con Coulis de Tomate y Pimientos | in Grilled Herbs with Tomato and Peppers Coulis.

Puede añadir proteínas con un costo adicional como: Pollo (+\$13), Camarones (+\$18) o Churrasco (+\$15) | You can add proteins at an additional cost such as: Chicken (+\$13), Shrimp (+\$18) or Steak (+\$15)



Pure de Papas con Coliflor

/ Cauliflower with Mashed Potatoes

 Chef Choice

Bowls

Macarrones y Queso con Langosta \$24

/ Lobster Mac and Cheese

con Queso Fundido | with Melted Cheese

Macarrones y Queso Con Costillas de Res Corta \$21

/ Short Ribs Mac and Cheese

con Queso Fundido | with Melted Cheese

Menú de Niños

/ Kids Menu

Churrasco para Niños \$15

/ Kids Churrasco*

Tiritas de Pollo Empanadas \$10

/ Kids Chicken Fingers*

Macarrones con Queso \$8

/ Kids Mac & Cheese*

*Incluye 1 Acompañante | Includes 1 Side Dish



/Old Fashioned

/Sangria

/Moscow Mule