



OKEAH

MODERN KITCHEN & BAR

(787) 860-1880 • CARR. 987, KM. 2.7, FAJARDO, PR
WWW.OKEAHREST.COM





Appetizers

TAPAS Y APERITIVOS

/ Tapas & Appetizers

Ostras Frescas / Fresh Oysters

en Salsa de Mango Picante
/ with Mango Spicy Relish

Media Docena / Half Dozen \$19

Docena / Dozen \$37

Beef Sliders Artesanal \$18

/ Artisanal Beef Sliders (2)

en Pan Brioche con Queso de Cabra,
Jalea de Cebollas y Tocineta
/ on Brioche Bread and Onions & Bacon
Jam with Goat Cheese

Frituras de Carrucho \$13

/ Caribbean Conch Fritters

con Aioli de Cilantro
/ with Cilantro Aioli

Gambas a la Scampi \$18

/ Scampi Prawns
*contiene lacteo / contains dairy

Queso Frito del País \$12

/ Local Fried Cheese

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

Ceviche \$17

/ Snapper Ceviche

Trozos de Pescado curados en
Leche de Tigre / Curated Fish chunks
in Fresh Lemon Juice

Tuna Tartar \$16

con Espuma de Aguacate y Semillas de
Ajonjolí

/ with Avocado Mousse & Sesame
Seeds

Empanadas de Pescado \$10

/ Mini Fish Empanadas (3)

con Aioli de Cilantro
/ with Cilantro Aioli

Crab Cakes Caribeños \$14

/ Caribbean Crab Cakes

con Aioli de Cilantro
/ with Cilantro Aioli

Spicy Crab \$14

con Crostini de Ciabatta

/ with Ciabatta Crostini

Calamares Fritos \$14

/ Fried Calamari

con Aioli de Pimiento Piquillo
/ with Piquillo Peppers Aioli

Beef Carpaccio \$20

/ Beef Carpaccio

Parmesano, Alcaparra, Arúgula y
Vinagreta Cítrica

/ with Parmesan, Capers, Arugula
and Citrus Vinaigrette



Ostras Frescas
/ Fresh Oysters



Frituras de Carrucho
/ Local Conch Fritters



Tuna Tartare

Ensalada Griega \$12

/ Greek Salad

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

Ensalada de Prosciutto y Melón \$12

/ Prosciutto & Melons Salad

Arúgula, Queso de Cabra y Vinagreta Cítrica
/ Arugula, Goat Cheese & Citrus Vinaigrette

Beef Carpaccio



Rústica Caesar Salad \$11

/ Rustic Caesar Salad

Lechuga Romana, Parmesano
Reggiano y Tostada de Ciabatta
/ Romaine Lettuce, Parmesano Reggiano
and Ciabatta Crostini

Grupos de 6 personas o más se añadirá automáticamente un 18% de propina. No se podrá dividir en más de 3 cuentas sin previa autorización / In groups of 7 or more people, an 18% gratuity will be automatically added. It cannot be divided into more than 3 bills without prior authorization.



Main Menu

PLATOS PRINCIPALES
/ Main Menu



Ossobuco
di Vitello

🍴 **Tomahawk Steak** *Market Price
con Mantequilla de Hierbas y Queso
Parmesano con Papas Salteadas en Hierbas
y 1 acompañante adicional / with *Parmesan
Cheese and Herb Butter with
Herb Sautéed Potatoes & 1 additional side*

🍴 **Ossobuco di Vitello** \$50
en Salsa de Vino Tinto y Setas
/ in *Red Wine & Mushroom Sauce*
*Recomendación del Chef con Risotto

🍴 **Costillas de Res** \$43
/ *Beef Short Ribs*
Cocidas a fuego lento con Salsa de Vino
/ *Slow cooked, braised in Red Wine*

🍴 **Ossobuco de Cerdo** \$42
/ *Pork Ossobuco*
en Salsa de Guayaba / in *Guava Sauce*

🍴 **Churrasco 14oz** \$34
/ *14oz Skirt Steak*
con Chimichurri de Hierbas Frescas
cosechadas a mano / with *Fresh Herb
Chimichurri harvested by hand*

🍴 **Pollo a la Marsala** \$24
/ *Chicken Marsala*
en Salsa de Vino Marsala, con Setas un
toque dulce / in *Marsala Wine
with Mushrooms with a sweet touch*

🍴 **Pechuga de Pollo** \$20
/ *Chicken Breast*
en su Salsa favorita: Mantequilla, Ajillo,
Crema de Cilantro o Criolla / In your
favorite sauce: *Butter, Garlic, Cilantro &
Garlic Cream or Creole*



Costillas de Cordero
/ *Lamb Chops*

🍴 **Costillas de Cordero** \$37
/ *Lamb Chops*
en Salsa de Sofrito y Tomates
/ in *Sofrito Sauce*

🍴 **OKEAH Fundido** \$24
Pechuga de Pollo con mezcla de quesos
fundidos con Jalea de Cebolla y Tocineta
/ *Chicken Breast with a mixture of melted
cheeses with Bacon Jam*

Sopas / Soups

🍴 **Bisque de Langosta** \$8
/ *Lobster Bisque*

🍴 **Sopa de Lentejas** \$6
/ *Lentil Soup*

🍴 **Sopa de Tomate** \$7
Rostizado / *Roasted Tomato Soup*
*Varia por día / *Varies per day*

EL CONSUMO DE CARNES, AVES, MARISCOS, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS
PODRÍA AUMENTAR EL RIESGO DE CONTRAER ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ESTOS ALIMENTOS.

Chef's
Choice

Ribeye Cap \$44

con Mantequilla de Hierbas
y Parmesano / with *Parmesan &
Herb Butter*





Main Menu

MARISCOS FRESCOS / Fresh Seafood



Langosta a la Thermidor / Lobster Thermidor

Chef's Choice

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

Salsa a escoger: Mantequilla, Ajillo, Crema de Cilantro y Ajo, Criolla
/ Sauces to choose from: Butter, Garlic, Cilantro and Garlic Cream or Creole Sauce



Paella de Mariscos \$27
Tamaño Personal / Personal Size
*No incluye Acompañante / No Side Dish Included

Langosta Entera

/ Whole Lobster, Price Per Lb.
Precio de Mercado / Market Price

Rabo de Langosta

/ Lobster Tail 16oz \$62

Salsa a escoger: Mantequilla, Ajillo, Crema de Cilantro y Ajo, Criolla y/o Thermidor (+3)
/ Sauces to choose from: Butter, Garlic, Cilantro & Garlic Cream, Creole Sauce or Thermidor (+3)

LANGOSTA RELLENA / STUFFED LOBSTER

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

*PRECIO ADICIONAL EN ROJO A LANGOSTA / ADDITIONAL PRICE IN RED

PESCADO RELLENO / STUFFED FISH**

Mariscos Mixtos \$43 / Mixed Seafood	Carrucho o Pulpo \$29 / Conch or Octopus
Langosta \$44 / Lobster	Camarones \$26 / Shrimp

**Precio del relleno no incluye el Pescado por Libra / Stuffing price does not include the Fish Per Pound

ACOMPAÑANTES / SIDE DISHES

PRECIO ADICIONAL EN ROJO / ADDITIONAL PRICE IN RED

- Amarillos / Sweet Plantains \$5
- Papas Fritas / French Fries \$5
- Papas Colombianas / Colombian Creamy Potatoes (+\$1) \$7
- Papas Rostizadas con Hierbas / Roasted Potatoes with herbs \$6
- Risotto de Orzo de Setas y Tocineta / Bacon & Mushroom Risotto (+\$2) \$9
- Risotto de Orzo con Parmesano / Orzo Risotto with Parmesan Cheese (+\$2) \$9
- Risotto de Orzo Criollo / Creole Orzo Risotto (+\$2) \$10
- Mofongo / Mashed Plantain (Puerto Rican Dish) \$6
- Arroz y Habichuelas / Rice & Beans \$6
- Arroz Mampostado / Mampostado Rice (+\$1) \$7
- Tostones / Fried Plantain \$5
- Tostones de Pana / Fried Breadfruit \$6

El consumo de Carnes, Aves, Mariscos, Crustáceos, Moluscos, Huevos crudos o poco cocidos podría aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por estos alimentos. / Consumption of raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.



Pastas & Vegan

PASTAS Y VEGANOS

/ Pastas & Vegan

🍴 Pasta Mediterranea \$20

/ Mediterranean Pasta
Orzo o Cavatappi con Tomates, Pimientos,
Cebollas, Aceitunas y Setas con Cuolils de
Tomate y Pimiento Piquillo
/Orzo or Cavatappi Mediterranean Pasta with
Tomatoes, Peppers, Onions, Olives and
Mushrooms with Tomato Cuolis and
Piquillo Peppers

🍴 Pasta Orzo Marsala \$18

/ Orzo Marsala Pasta
con Setas y Vino de Marsala
/with Mushrooms and Marsala Wine

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)

Pasta
Mediterranea

Menú de Niños

Kid's Menu

🍴 *Churrasco \$15

/ Kid's Churrasco

🍴 *Tiritas de Pollo \$10

Empanadas
/ Kid's Chicken Fingers

🍴 Macarrones con Queso \$8

/ Kid's Mac & Cheese

*Incluye 1 Acompañante
/ Includes 1 Side Dish

Bowls

🍴 Macarrones y Queso con Langosta \$24

/ Lobster Mac and Cheese
con Queso Fundido /with Melted Cheese

🍴 Macarrones y Queso con Costillas estilo Short Ribs \$21

/ Short Ribs Mac and Cheese
con Queso Fundido /with Melted Cheese



Macarrones y Queso con Langosta
/ Lobster Mac and Cheese



Old Fashioned



Filete de Salmón

Chef's
Choice



Langosta a la Rosa
/ Lobster a la Rosa



OKEAH

MODERN KITCHEN & BAR

En OKEAH Modern Kitchen & Bar nos sentimos profundamente agradecidos de que nos hayan elegido en su visita a Fajardo. Desde que abrimos nuestras puertas en julio de 2024, nuestra misión ha sido brindar una experiencia inolvidable, con una propuesta culinaria que mezcla creatividad, pasión y el amor por la buena mesa.

Bajo la dirección del Chef Emilio Santiago, nuestro atento equipo de trabajo se esmera día a día por ofrecerles lo mejor: cortes de carne de primera, mariscos frescos, cocina innovadora y una variada carta de vinos y cócteles. Todo acompañado de la mejor vista al mar del este de Puerto Rico, un escenario que convierte cada visita en un recuerdo especial.

Esperamos que esta experiencia sea solo el comienzo de muchas más y que OKEAH se convierta en un lugar de costumbre para usted y los suyos. Gracias por permitirnos ser parte de sus momentos más especiales.

At OKEAH Modern Kitchen & Bar we are truly grateful that you chose us during your visit to Fajardo. Since opening our doors in July 2024, our mission has been to create unforgettable experiences through a culinary offering that blends creativity, passion, and a genuine love for great food.

Under the guidance of Chef Emilio Santiago, our dedicated team works tirelessly to bring you the very best: premium cuts of meat, fresh seafood, innovative cuisine, and a carefully curated selection of wines and cocktails. All this, paired with the most breathtaking ocean view in Puerto Rico's east coast, makes every visit a memorable one.

We hope this experience is only the beginning of many more, and that OKEAH becomes a place you return to time and again. Thank you for allowing us to be part of your most special moments.



CHEF EMILIO SANTIAGO

¡Visita nuestros Restaurantes Hermanos!

Visit our other Restaurants!

