

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 Spicy Mango 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 $14
/ Caribbean Conch Fritters
con Aioli de Cilantro
/ with Cilantro Aioli

Gambas a la Scampi $18
/ Scampi Prawns
*contiene lácteos / contains dairy

Queso Frito del País $13
/ 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 $17
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 $16
/ 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 Pepper Aioli

Beef Carpaccio $20
/ Beef Carpaccio
Parmesano, Alcaparra, Arúgula y Vinagreta Citrica
/ with Parmesan, Capers, Arugula and Citrus Vinaigrette


Ostras Frescas
/ Fresh Oysters


Frituras de Carrucho
/ Local Conch Fritters


Tuna Tartare

Ensalada Griega $13
/ 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 $13
/ Prosciutto & Melon Salad
Arúgula, Queso de Cabra y Vinagreta Cítrica
/ Arugula, Goat Cheese & Citrus Vinaigrette

Rústica Caesar Salad $12
/ Rustic Caesar Salad
Lechuga Romana, Parmesano Reggiano y Tostada de Ciabatta
/ Romaine Lettuce, Parmigiano Reggiano and Ciabatta Crostini

Beef Carpaccio



Grupos de 7 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 */ in Red Wine Sauce*
*Recomendación del Chef con Risotto

Hanger Steak $49
con Chimichurri de Parcha */ with Passion Fruit Chimichurri*

Costillas de Res $43
/ Beef Short Ribs
Cocidas a fuego lento con Salsa de Vino */ Slow-braised in Red Wine Sauce*

Filete Miñón $43
con Demi de Oporto y Setas */ Filet Mignon with Port Wine Demi & Mushrooms*

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

Churrasco 14oz $37
/ 14oz Skirt Steak
con Chimichurri de Hierbas Frescas cosechadas a mano */ with Fresh Herb Chimichurri harvested by hand*

Pechuga de Pollo $21
/ 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 $38
/ Lamb Chops
en Salsa de Sofrito y Tomates */ in Sofrito & Tomato 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 Onion and Bacon jam*

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

Sopas / Soups

Sopa del Día $9
Soup of the 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

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

Chillo Frito

Langosta a la Rosa
/ Lobster a la Rosa **$38**
En honor a la Pionera de los Mariscos en Fajardo, Rosa Ayala
/ In honor of the Pioneer of Seafood in Fajardo, Rosa Ayala

Rabo de Langosta
/ Lobster Tail 16oz **$64**

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

LANGOSTA RELLENA / STUFFED LOBSTER

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

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

- **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** $26 — */ Salmon Fillet*
- **Camarones** $27 — */ Shrimp*
- **Pulpo** $29 — */ Octopus*
- **Carrucho** $31 — */ Conch*

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

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



- **Paella de Mariscos*** $27 — **Tamaño Personal** */Personal Size*
  **(No incluye Acompañante / No Side Dish Included)*

ACOMPAÑANTES/ SIDE DISHES
PRECIO ADICIONAL EN ROJO / ADDITIONAL PRICE IN RED

Amarillos */ Sweet Plantains*	$6
Papas Fritas */ French Fries*	$6
Papas Majadas */ Roasted Pepper Mashed Potatoes*	$6
Papas Rostizadas con Hierbas */ Roasted Potatoes with Herbs*	$6
Risotto de Orzo de Setas y Tocineta */ Bacon & Mushroom Orzo Risotto (+$4)*	$10
Risotto de Orzo con Parmesano */ Orzo Risotto with Parmesan Cheese (+$4)*	$10
Risotto de Orzo Criollo */ Creole Orzo Risotto (+$4)*	$10
Mofongo */ Mashed Plantain (Puerto Rican Dish)*	$6
Arroz y Habichuelas */ Rice & Beans*	$6
Arroz Mamposteado */ Mamposteado Rice (+$1)*	$7
Tostones */ Fried Green Plantains*	$6
Tostones de Pana */ Fried Breadfruit*	$6
Papas Colombianas */ Colombian Creamy Potatoes (+$1)*	$7

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 Options



Pasta Mediterránea $20
/ Mediterranean Pasta
Orzo o Cavatappi con Tomates, Pimientos, Cebollas, Aceitunas y Setas con Coulis de Tomate y Pimiento Piquillo
/ Orzo or Cavatappi Mediterranean Pasta with Tomatoes, Peppers, Onions, Olives and Mushrooms with Tomato Coulis and Piquillo Peppers

Pasta Orzo Marsala $19
/ Orzo Marsala Pasta
con Setas y Vino de Marsala
/with Mushrooms and Marsala Wine

Puede añadir proteínas con un costo adicional como: Pollo (+$14), Camarones (+$18) o Churrasco (+$16)
/You can add proteins at an additional cost such as: Chicken (+$14), Shrimp (+$18) or Steak (+$16)

Menú de Niños
Kid's Menu

- ***Churrasco** $15
  / Skirt Teak
- ***Tiritas de Pollo Empanadas** $12
  / Chicken Fingers
- **Macarrones con Queso** $9
  / Mac & Cheese

***Incluye 1 Acompañante**
/ Includes 1 Side Dish

Bowls

Macarrones y Queso con Langosta $25
/ Lobster Mac and Cheese
con Queso Fundido */with Melted Cheese*

Macarrones y Queso con Costillas estilo Short Ribs $22
/ Short Ribs Mac and Cheese
con Queso Fundido */with Melted Cheese*


Macarrones y Queso con Langosta
/ Lobster Mac and Cheese

Langosta a la Rosa
/ Lobster a la Rosa


Old Fashioned


Filete de Salmón

Chef's Choice

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 on* **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!

Zingle RESTAURANT & BAR

PESCAITO Seafood & Caribbean Cuisine

SETTE MARI ITALIAN COASTAL CUISINE

Patria Mía PUERTO RICAN RESTAURANT

SALTY LIGHTHOUSE SEAFOOD SHACK & OYSTER BAR