



**DESAYUNO**  
Breakfast

**BEBIDAS**  
Drinks

**FOOD MENU**  
Carta comida

**EVENTOS**  
Events

**OCEAN** (*Ibiza*) **DRIVE**

# BREAKFAST



## DESAYUNO

Every day, from 8am to 12pm  
Cada día, de 8am a 12pm

En caso de alergias, pregunte a un miembro del equipo  
In case of allergies, please ask a member of staff

# OCEAN

*(Ibiza)*

# DRIVE

# BREAKFAST

## EGGS

Huevos

### Omelette

Tortilla francesa

### Fried eggs

Huevos fritos

### Boiled eggs

Huevo cocido

### Egg-white omelett with vegetables

Tortilla de claras con verduras

### Scrambled eggs

Huevos revueltos

### Poached eggs

Huevos poché

### Eggs benedict with hollandise sauce, bacon (or salmon) and toasted French brioche

Huevos benedict con salsa  
holandesa y bacon (o salmón  
ahumado) sobre brioche francés

*En caso de alergias, pregunte a un miembro del equipo  
In case of allergies, ask a member of staff*

## SIDES

Otros

### Grilled vegetables

Verduras a la plancha

### Bacon

Bacon

### Sausages

Salchichas

### Mushrooms

Champiñones

# BREAKFAST

## PANCAKES

Tortitas

**American style pancakes served with chocolate, strawberry or maple syrup.**

Tortitas al estilo americano con siropes a elegir: chocolate, fresa y arce.

## ENGLISH BREAKFAST

Desayuno inglés

**Huevos fritos con bacon, salchichas, champiñones y alubias.**

Fried eggs with bacon, sausages, mushrooms and beans.

## CONTINENTAL BREAKFAST

En caso de del equipo  
In case of of staff  
Desayuno continental

**2 tipos de bollería, tostadas con mantequilla y mermeladas, yogur natural y fruta fresca.**

2 types of pastry, toasted bread with butter and jam, natural yoghurt, and fresh fruit.

# SNACK BAR



## SNACK BAR

Every day, from 12.30pm to 11.30pm  
Cada día, de 12.30h a 23h

In case of allergies, please ask a member of staff  
En caso de alergias, pregunte a un miembro del equipo

**OCEAN** (*Ibiza*) **DRIVE**

# SNACK BAR

## SNACKS AND SALADS

### Snacks y ensaladas

#### **Patatas con mix de quesos gratinados con crispy bacon y mayonesa chipotle.**

Chips with a mix of gratin cheese, with crispy  
bacon and chipotle mayonnaise.

**9€**

#### **Muslitos broaster con salsa de queso cheddar y pepinillos.**

Broasted chicken thighs with cheddar cheese  
sauce and pickles.

**12€**

#### **Alitas deshuesadas a baja temperatura laqueadas con salsa BBQ- Bourbon casera.**

Boneless chicken wings cooked at low  
temperature and lacquered with homemade  
BBQ-Bourbon sauce.

**13€**

#### **Ensalada César con lechuga romana, lascas de parmesano, tomate semiseco, pollo crujiente, croutons y salsa OD Casera.**

Crispy chicken Cesar salad with Roman lettuce,  
dried tomatoes, crispy chicken, croutons,  
parmesan cheese and homemade OD sauce.

**14€**

#### **Ensalada coleslaw con col blanca, col morada, crispy bacon, zanahoria, cebolla morada y nuestro aderezo.**

Coleslaw sada with white and purple cabbage,  
crispy bacon, carrot, red onion and our dressing.

**12€**

#### **Ensalada de quinoa y aguacate con mango, brocoli, chips de bacon y vinagreta de anarcardos.**

Quinoa and avocado salad with mango, broccoli,  
bacon chips & cashew vinaigrette.

**13€**

#### **Gambas al Pil Pil, peladas con aceite OVE, ajo y guindilla.**

Pil Pil style prawns, with extra virgen olive  
oil, garlic & chili.

**9€ / 18€**

# SNACK BAR

## BURGERS AND FRIES

Hamburguesas y patatas fritas

### BACON CHEESEBURGER

**150gr of meat, bacon, cheddar cheese, lettuce & tomato.**

150gr de carne picada de ternera, bacon, queso cheddar, lechuga y tomate.

**15€**

### CHICKEN BURGER

**150gr of chicken, arugula, brie cheese, dried tomato, almond praliné and balsamic cream.**

150gr de carne picada de pollo, rúcula, queso brie, tomate seco, praliné de almendras y crema de vinagre balsámico.

**15€**

### CLASSIC AMERICAN

**150gr de carne picada de ternera, queso cheddar, lechuga, tomate, cebolla y pepinillo.**

150gr of meat, cheddar cheese, lettuce, tomato, onion and pickles.

## SANDWICHES

Sandwiches

### CLUB SANDWICH

**Chicken breast, boiled egg, cheddar cheese, ham, bacon, lettuce, tomato and mayonnaise.**

Pollo, huevo cocido, jamón dulce, queso cheddar, bacon, lechuga, tomate y mahonesa.

**15€**

### BIKINI SANDWICH

Boiled ham and cheddar cheese.  
Jamón coido y queso cheddar.

**12€**

# SPECIAL BURGERS



Only in the evenings.  
Solo en horario de tarde.

In case of allergies, please ask a member of staff  
En caso de alergias, pregunte a un miembro del equipo

**OCEAN** (*Ibiza*) **DRIVE**



# SPECIAL BURGERS

## PORKY

**Homemade burger with fayed pork ribs, double crispy bacon, fried onion, homemade pickles, cheddar cheese and BBQ-Bourbon sauce.**

Hamburguesa artesana, costilla de cerdo deshilachada, doble bacon crujiente, cebolla a la plancha, pickles caseros, queso cheddar y salsa BBQ-Bourbon.

**18€**

## PAYESA

**Homemade burger with goat cheese, Ibicencan pork sausage and honey compote.**

Hamburguesa artesana, compota de sobrasada y miel, cebolla pochada y queso emicurado de cabra.

**18€**

## VEGGIE

**Veggan homemade burger with dried tomato, chickpea humus, lettuce mezclum, avocado, cheddar cheese and burger sauce.**

Hamburgusa vegana casera, tomate semiseco, humus de garbanzo, mezclum de lechugas, queso cheddar, aguacate y salsa burger.

**18€**

## CORRAL

**Panko-crusted chicken, semi-dried tomato, cream cheese, almond praline, and mixed greens.**

Pollo panko, tomate semiseco, queso crema, praliné de almendras y mezclum.

# SPECIAL BURGERS

## QUE VIVA EL QUESO / LONG LIVE CHEESE

**Homemade burger with edam cheese, blue cheese, cheddar, brie and homemade tomato jam.**

Hamburguesa artesana con queso edam, queso azul, cheddar, brie y mermelada de tomate casera.

**18€**

## ODA A LA TRUFA / TRUFFLE PARADISE

**Homemade burger with double smoked cheddar, egg, homemade truffle mayonnaise, double lacquered bacon, homemade pickles and burger sauce.**

Hamburguesa artesana con mayonesa casera de trufa, huevo, doble queso cheddar ahumado, doble bacon laqueado, pickles caseros y salsa burger.

**18€**

## ELIGE TU PAN Y PATATAS FAVORITAS

### CHOOSE YOUR FAVOURITE BREAD AND CHIPS

**Classic butter brioche bread or extra crispy crystal bread.**

Pan brioche clásico de mantequilla o pan cristal extra crujiente.

**Traditional homemade chips or delicious sweet potatoes.**

Tradicionales patatas caseras o deliciosas sweet potatoes.

# CHEF'S SUGGESTIONS



## SUGERENCIAS DEL CHEF

Only in the evenings.  
Solo en horario de tarde.

In case of allergies, please ask a member of staff  
En caso de alergias, pregunte a un miembro del equipo

**OCEAN** (*Ibiza*) **DRIVE**

# CHEF'S SUGGESTIONS

## **Homemade nachos with guacamole and chili con carne**

Homemade nachos con guacamole y chili con carne

**18€**

## **Spicy potatoes OD special**

Patatas bravas OD special

**12€**

## **Melted goat cheese log with homemade tomato marmelade and crackers**

Medallón de queso de cabra derretido con  
mermelada casera de tomate y crackers

**15€**

## **Crispy prawns with homemade sweet chili sauce**

Gambas crujientes con salsa casera de sweet chili

**9€ / 18€**

## **Tuna tartar and salmon tartar**

Tartar de atún y tartar de salmón

**25€ / 22€**

## **Low temperature cooked Black Angus rib with demi-glace and potato parmentier**

Costilla de Angus a baja temperatura con demi-glace  
y parmentier de patata

**39€**

## **Cochinita pibil tacos**

2 tacos

**15€**

## **Chicken / Prawn wok**

Wok de gambas / Pollo

**18€**

## **Iberic ham**

Jamón Ibérico

**18,5€**

# SWEET MOMENT



**Fondue cheesecake with caramel  
crumble and blackberry jam**

Tarta de queso fundente, crumble de  
caramelo y mermelada de mora

**8,5€**

**Chocolate brownie with chocolate  
sauce and vanilla ice cream**

Brownie de chocolate con salsa de  
chocolate y helado de vainilla

**8€**

**Fruits cup with mint syrup and  
mandarin sorbet**

Copa de frutas con almíbar de menta  
y sorbete de mandarina

**8€**

**Ice Cream selection:**

**Strawberry, chocolate & vanilla**

Surtido helados: Fresa, chocolate, vainilla

**7€**

**+ Suggestions**

+ Sugerencias

# OCEAN *(Ibiza)* DRIVE



## BEBIDAS

Cocktails served only in the evenings.  
Cócteles solo en horario de tarde.

# DRINKS MENU

# COCKTAILS

## **Porn Star Martini**

**Grey Goose Original, Passoa, fresh passion fruit syrup, lime and a shot of prosecco.**

Grey Goose, Passoa, sirope de maracuyá casero, lima y chupito de prosecco.

**14€**

## **Espresso Martini**

**Vodka Grey Goose Original, kahlúa, sugar and espresso.**

Vodka Grey Goose Original, Kahlúa, azúcar y espresso.

**14€**

## **Bloody Mary**

**Grey Goose Original Vodka, tomato and lemon juice, Worcester sauce, fresh chili at your taste and black pepper.**

Vodka Grey Goose Original, zumo de tomate y de limón, salsa Worcester, chili picante a tu gusto y pimienta negra.

**12€**

## **Don's Special Daiquiri**

**Bacardi white & black rum, passion fruit, lime juice and honey**

Ron blanco y oscuro Bacardí, maracuyá, zumo de lima y miel.

**14€**

## **Whisky Sour**

**Jack Daniel's Gentleman, lime juice, egg white and sugar.**

Jack Daniel's Gentleman, zumo de lima, clara de huevo y azúcar

**14€**

## **Besito Mojito**

**Bacardi rum, coconut Malibu, lime juice, sugar and mint leaves.**

Ron Bacardí, Malibú coco, zumo de lima, azúcar y hojas de menta

**12€**

## **Wild Berries Spritz**

**Gin, Aperol, lime juice and grapefruit soda.**

Gin, Aperol, zumo de lima y soda de pomelo.

**12€**

## **Mai Tai**

**Bacardi white and black rum, orange Curaçao, Orget, lime juice and sugar.**

Ron Bacardí blanco y oscuro, Curaçao naranja, sirope de almendra casero, zumo de lima y azúcar

**14€**

## **Bramble**

**Gin Mirabeau Rose, Chambord Liqueur, lemon juice.**

Gin Mirabeau Rosé, licor Chambord, zumo de limón

**14€**

## **Mezcal Mule**

**Mezcal, lime, ginger beer and fresh ginger.**

Mezcal, lima, ginger beer y genjibre fresco.

**14€**

# COCKTAILS

## **Paloma Coja**

**Mezcal, grapefruit and lemon juice, agave and grapefruit soda.**

Mezcal, zumo de pomeo y limón, agave y soda de pomelo.

**14€**

## **Tommy's Margarita**

**Patrón Silver Tequila, agave, lime juice.**

Tequila Patrón Silver, agave, zumo de lima.

**12€**

## **Basil Smash**

**Bombay Sapphire Gin, basil, lemon juice and sugar.**

Bombay Sapphire Gin, albahaca, zumo de limón y azúcar.

**12€**

## **Mexican Passion**

**Patrón Silver Tequila, passion fruit liqueur, pineapple juice, lime juice, sugar and soda.**

Tequila Patrón Silver, licor de maracuyá, zumo de piña, zumo de lima, azúcar y soda.

**14€**

## **Old Fashioned**

**Jack Daniel's Single Barrel, angostura bitter, sugar.**

Jack Daniel's Single Barrel, angostura bitter, azúcar

**14€**

## **CUSTOM MADE COCKTAIL CÓCTEL A MEDIDA**

**Ask our barman for a tailor made cocktail!**

¡Pide a nuestro barman un cóctel hecho a medida para ti!

**14€**



# COCKTAIL



# OF THE WEEK

## CÓCTEL DE LA SEMANA

**Discover a new signature cocktail every week.  
Ask our staff!**

Descubre un nuevo cóctel de autor cada semana.  
¡Pregunta a nuestro personal!

**10€**

# MOCKTAILS

## **Virgin Mojito**

**Lime juice, sugar, mint and soda**

Zumo de lima, azúcar, menta y soda

**12€**

## **Virgin Mary**

**Tomato juice, lime juice, Worcestershire sauce, fresh chili  
at your taste and black pepper**

Zumo de tomate, zumo de limón, Worcestershire, chili  
fresco a tu gusto y pimienta negra

**12€**

## **San Francisco**

**Fresh orange juice, pineapple and lemon juice, and fresh  
grapefruit juice with homemade passion fruit syrup**

Zumo de naranja natural, de piña, de limón, zumo de  
pomelo natural y sirope de maracuyá casero

**12€**

## **Tropical**

**Fresh pineapple juice, cranberry juice  
and wild berries soda**

Zumo natural de piña, zumo de arándanos  
y soda wild berries

**14€**

## **Shirley Temple**

**Spicy ginger beer, lemon juice, fresh ginger  
and pomegranate syrup**

Spicy ginger beer, zumo de limón, jengibre natural  
y sirope de granada

**14€**

# COFFEE & MORE

## COFFEE & HOT DRINKS

Cafés e infusiones

### Espresso coffee

Café Espresso

2,5€

### American coffee

Café Americano

3,5€

### Capuccino

Capuccino

4€

### Coffee with ice

Café con hielo

3€

### Double Espresso

Doble Espresso

3,5€

### Latte Machiato

Cortado con leche

4€

### Macchiato

Café cortado

3€

### Caffè latte

Café con leche

4€

### Irish Coffee

Café irlandés

8€

## WATER & SOFT DRINKS

Agua y refrescos

### Water Vilás del Turbón 0,33cl

Agua Vilás del Turbón 0,33cl

3€

### Soft Drinks

Refrescos

3€

### Aquabona 0,5L

Aquabona 0,5L

4€

### Red Bull

Red Bull

4€

### San Pellegrino sparkling water

Agua con gas San Pellegrino

3,5€

### Minute Maid bottled juices

Zumos embotellados

4€

### Ocean52 water

Agua Ocean52

3,5€

### Freshly squeezed orange juice

Zumo de naranja natural

6€

# BEERS & MORE

## BEERS

Cervezas

### Estrella Damm Draft

Estrella Damm Caña

4€

### Estrella Damm 33cl

Estrella Damm 33cl

4,5€

### Estrella Damm Shandy

Estrella Damm con limón

4€

### Alcohol free beer

Estrella 0,0

4,5€

### Pint

Pinta

6€

### Damm Lemon

Damm Limón

5€

## APERITIVOS

Apetizers

### Martini Bianco

Riserva speciale ambrato

6€

### Martiny Dry

6€

### Martini Rosso

Riserva speciale rubino

6€

### Aperol Spritz

9€

### Martini Fiero

6€

### Campari

Royal Bliss Tonic Water

9€

# LIQUEURS



Shot / Glass  
Chupito / Copa

Cointreau  
4€ / 6€

Jägermeister  
4€ / 6€

Malibú  
6€

Limoncello  
4€ / 6€

Hierbas Ibicencas  
4€ / 6€

Fernet  
5€

Frangelico  
4€ / 6€

Amaretto  
4€ / 6€

Combinado  
Spirits + soda  
10€

Bailey's  
4€ / 6€

Ricard  
5€

# WINES

## RED WINE

Vino tinto

### Alcorta

Tempranillo, D.O. Rioja

5€ /25€

### Ramón Bilbao Crianza

Tempranillo, D.O. Rioja

35€

### Villano Black

Tempranillo, D.O. Ribera de Duero

8€ /36€

### Antídoto

Crianza, D.O. Ribera de Duero

8€ /40€

### Jean-Paul Brun -L'Ancien

Chardonnay

D.O. Beaujolais France

9€ /42€

### Can Rich Selección

Cabernet, Sauvignon,  
Merlot y Monastrell,  
V.T. Ibiza

36€

### Vino de Nariz

(Limited Edition)

Monastrell, D.O. Jumilla

120€

## WHITE WINE

Vino blanco

### Momo

Verdejo, D.O. Rueda

5€ /25€

### Valdecuevas Sobre Lías

Verdejo, D.O. Rueda

7€ /35€

### Terras Gauda

D.O. Rias Baixas

8€ / 42€

### Jean-Paul Brun

Chardonnay, D.O. Beaujolais France

10€ / 60€

## ROSÉ WINE

Vino rosado

### Excellence

Garnacha, Tempranillo, D.O. Rioja

6€ /26€

### Lady A Rosé

Garnacha, Syrah, D.O. Provence

8€ /44€

### Miraval 2015 de Jolie, Pitt

Cinsault, Garnacha, Syrah, Rolle  
D.O. Côtes de Provence

8€ / 48€

### Hibiscus

Monastrell, V.T. Ibiza

54€

# SPARKLING

## CAVA

Cava

Comte de Subirats

5€ / 25€

Vita Vivette Organic

8€ / 45€

Freixenet Benjamín 20cl

10€

Cygnus Albireo Brut

32€

Cygnus Giannah Rosé

35€

## CHAMPAGNE

Champán

Maurice Grumier

95€

Möet & Chandon

120€

Lauren Perrier Rosé

140€

## PROSECCO

Prosecco

Corvezzo Millesimato

40€

# OUR EVENTS



## NUESTROS EVENTOS

The kind you wish you'd  
heard about.

**OCEAN** (*Ibiza*) **DRIVE**





# Burger Meets Gin

The best after-work event in town with live DJs, delicious burgers, and of course, the best gin and crowd.



El mejor evento "after-work" de la ciudad, con DJs en directo, deliciosas hamburguesas, y por supuesto, la mejor ginebra y gente más cool.



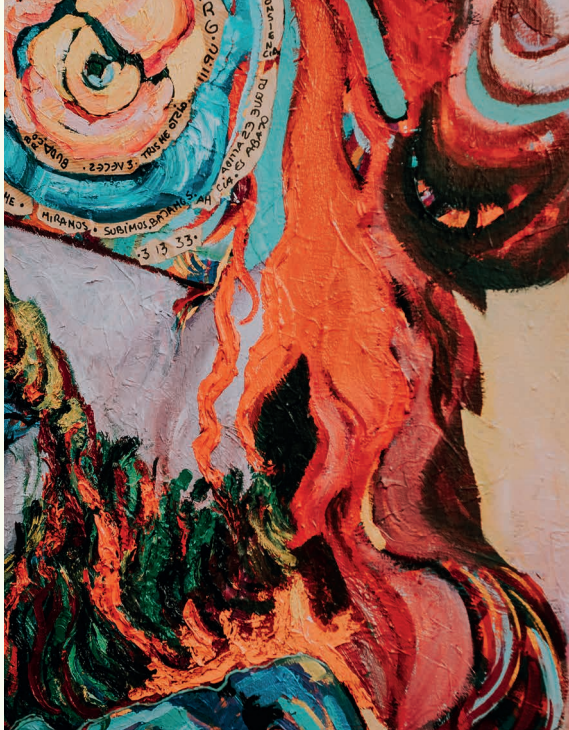


# Hola Sundays!

Vinyl market, music workshops and  
electronic music for all  
music lovers in town.



Market de vinilos, workshops y música  
electrónica para todos los amantes  
de la música.



## Art Exhibitions

Regular art exhibitions and events showcasing national and international artists.



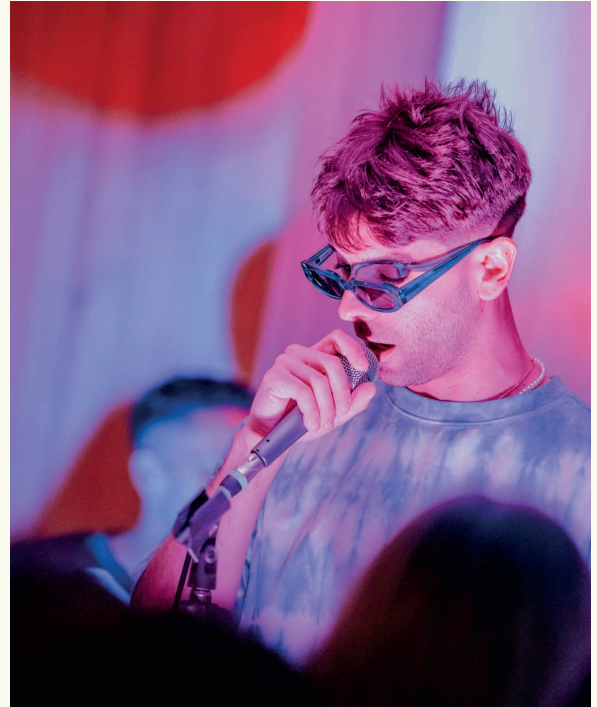
Exposiciones y eventos de arte de proyección nacional e internacional.





## Live music

Ocean Drive Ibiza wouldn't be what it is without music! Enjoy regular musical events spanning across styles and genres.



La música es parte fundamental de Ocean Drive Ibiza, y en el hotel podrás disfrutar de música en directo cada semana.