



Entradas

OKA TRIO

Calmares fritos con alioli cítrico, mini ceviche cartagenero, cangrejo frito y queso con salsa tártara de aguacate 42,000

QUESO FUNDIDO

Chorizo grillado, espárragos y aguacate 32,000

PULPO A LA PARILLA

Puré de ñame, garbanzos fritos, chips de papa criolla y pesto chamuscado 32,000

CROQUETAS DE CANGREJO

Salsa tártara de aguacate y cilantro 28,000

AJIOKA

Nuestra versión del Ajiaco Santafereño, papa criolla, pastusa, sabanera, arracacha, guascas, mazorca, pollo, alcaparras y crema de leche 26,000

SOPA DE CALABAZA

Chicharrón crocante de queso de Paipa 24,000

WEDGE OKA

Con chicarrón crujiente, salsa de suero costeño, queso azul, servido sobre rábano encurtido 24,000

ENSALADA COBB ANDINA

Mitzuna, huevos de codorniz, cubios, nabos, chuguas, papas nativas, maíz chulpi, crujiente de chontaduro, pollo achotado al grill 24,000

ENSALADA CAPRESSE OKA

Con queso Burrata, espuma de caponata, tomates en texturas, balsámico y pesto 30,000

ENSALADA CÉSAR

Clásica 22,000
Con pollo rostizado 28,000
Con langostinos 33,000

ENSALADA DE TUBÉRCULOS ANDINOS CONFITADOS

Puré de garbanzo y quinua, aderezo de tomate de árbol 26,000

ENSALADA DE CANGREJO Y CAMARONES

Arroz salvaje crocante, chips de remolacha, brotes y gel de corozo 32,000

CEVICHE CARTAGENERO

Langostinos, calamares, pulpo, pescado blanco, crema de aguacate y gel de coco 33,000

CARPACCIO DE RES

Ceniza cebolla, ensalada de rúgula con, trufa, aderezo de mostaza, queso Pecorino 34,000

EMPANADAS LATINAS

Con chimichurri y salsa criolla 28,000

AREPAS DE YUCA

Rellenas con arrachera Angus al grill, queso Paipa, guacamole y pico de gallo. 30,000

FILETE DE PARGO

En confit de remolacha y vinagre de vino, salsa de berro, servido sobre puré de hinojo y vegetales y carbón de yuca 47,000

CODILLO CERDO

Cocción de 36 horas, acompañado de puré de arvejas, papas al romero y demi glace de finas hierbas 40,000

CHORIPÁN

Salchicha de cerdo en pan Baguette con chimichurri OKA y papas francesas 33,000

Especialidades

ESPAGUETIS CON FRUTO DE MAR

Camarones, calamares, almejas, vieiras en bisque de langosta 44,000

FILETE DE RÓBALO

Encocado con palmitos frescos y tomates parrillados al pesto 47,000

NUESTRA HAMBURGUESA BLT

Cebolla confitada, queso Cheddar, tomate fresco, tocino, lechuga con papas francesa 34,000

COSTILLAS DE CERDO SAN LUIS

Larga cocción 12 oz con BBQ de guayaba, acompañado de cole slaw y puré de arracacha 42,000

PESCA DE TEMPORADA

Cebolla, tomate y vino blanco al carbón, servido con atollado de mar 48,000

Parrilla AL carbón

NEW YORK ANGUS USDA AMERICANO

Con mantequilla de hierbas 65,000

TAPA DE CUADRIL ARGENTINO

62,000

BIFE ANGOSTO ANGUS ARGENTINO

62,000

FILETE DE SALMÓN CHILENO

Al grill con salsa teriyaki 50,000

MEDIO POLLO

Al grill 38,000

OKA GRILL

Para Dos

Pollo, costillas de cerdo en salsa BBQ, lomo de res, chorizo, longaniza, morcilla y vacío acompañado de vegetales al carbón y cebolla, papas criollas al romero, chimichurri y Bearnesa 85,000

LOMO PETIT AL TRAPO

55,000

ENTRECOTE DE RES

Con salsa chamuscada 57,000

ADICIONES

Croquetas de cangrejo 15,000

Medallones de langosta grillada al ajillo 30,000

Langostinos fritos 15,000

Estilo OKA gratinada hongos trufados, camarones, vieras y calamares con salsa holandesa y parmesano 22,000

ACOMPAÑAMIENTOS

MIX GRILL DE VEGETALES

Con salsa romesco 8,000

PAPAS FRITAS

Con parmesano y trufa 8,000

CEBOLLAS AL CARBÓN

6,000

MIX DE HONGOS FRESCOS

Al ajillo 8,000

ZANAHORIAS ORGÁNICAS

Glaseadas 6,000

OKA PURÉ DE PAPAS

6,000

DESGRANADO DE MAÍZ

Con tocino, cebolla a la crema y queso 8,000

YUCA FRITA

7,000

ARROZ DE COCO

Al titoté 6,000

ESPÁRRAGOS

Con salsa Holandesa 8,000