



OKRA

CARIBBEAN CUISINE

- SOCIEDAD DE EXPLORACIÓN -

En Okra hacemos un ejercicio constante de exploración de los sabores que definen nuestra identidad como caribeños.

Aplicamos técnicas de gastronomía europea a ingredientes locales, las cuales se ven interrumpidas frecuentemente por sazones africanos, despertando sabores atrevidos y un nuevo mundo por descubrir.

Acompáñanos a explorar.



ENSALADAS

SALADS

ROMANA CRUJIENTE | 475

Crisp Romaine Salad

Yema Curada, Pollo Blackened, Tocineta, Yogourt / Curated Egg Yolk, Blackened Chicken, Bacon, Yogourt

ENSALADA CARIBEÑA | 415

Caribbean Salad

Fresa, Piña, Picantino, Maní / Strawberry, Pineapple, Picantino Cheese, Peanut, Pomenate

ENSALADA DE QUINOA | 425

Quinoa Salad

Quinoa en 2 Texturas, Chinola / Quinoa in 2 Textures, Passion Fruit

PESCADOS & MARISCOS

SEAFOOD

PAPILLOT TAÍNO DE PEZ LEÓN | 650

Lionfish Papillot

El pez León destruye los corales del Caribe, deténlos con Arroz, Coco, Pomelo, Tamarindo y Plátano / Rice, Coconut, Grapefruit, Tamarind, Plantain

DORADA BLACKENED | 850

Gluf Fish Blackened

Con Especias Creole, Naranja Agria / With Creole Spices, Bitter Orange

CAMARONES DEL ATLÁNTICO | 850

Atlantic Ocean Shrimp

Chinola, Coco, Arroz / Passion Fruit, Coconut, Rice

FISH & YUCA | 715

Wild Caught Fresh Fish

[Frito] Ensalada Hinojo Encurtido, Mayonesa Jerk, Cilantro, Cremoso de Yuca / [Fried], Pickled Fennel Salad, Jerk Mayonnaise, Cilantro, Creamy Yucca

LUBINA | 915

Wild Caught

Paupiettes, Cangrejo, Espinacas, Yautía Coco, Piñones / Paupiettes, Crab, Spinach, Coconut Yautia, Pinion Nuts

PASTAS & ARROCES

PASTA & RICE

CAPPELLACHIS DE HIGOS DEL SUR | 490

Fig Cappellacci

Queso de Cabra, Yautía Amarilla, Higos Confitados, Macadamia / Goat Cheese, Yellow Yautia, Candied Figs, Macadamia

JAMBALAYA | 625

Arborio Jambalaya

Un clásico de Cocina Creole / A New Orleans Classic

OKRA OSOBUCO | 590

Okra Osobucco

Fried Wild Rice in Caribbean Seasonings

PASTA MAR CARIBE | 515

Light Pasta

Selección del Mar Caribe al Aioli con Parmesano / Selection of the Caribbean Sea with Aioli and Parmesan

CANELONES DE CERDO | 490

Pork Stuffed Cannelloni

Tomate de Árbol, Queso de Hoja, Yaniqueque, Yuca, Bija / Tree Tomato, Queso de Hoja, Yaniqueque, Yucca, Bija

GNOCCI DE YUCA | 590

Yucca Gnocci

Carbonara, Coco Tierno, Trufa Dominicana / Carbonara, Tender Coconut, Dominican Truffles

SUPREMA DE SALMÓN BLACKENED | 780

Supreme Blackened Salmon

Puerro y Okra Jugoso, Manzana Asada, Macadamia, Holandesa / Leek and Juicy Okra, Roasted Apple, Macadamia, Dutch

ENTRADAS

APPETIZERS

PAPAS SOUFLÉ | 350

Souffle Potatoes

Mayonesa Creole / Creole Mayonnaise

OSTRAS ROCKEFELLER | 275 (UD.)

Rockefeller Oysters

Receta Original / Original Recipe

CRABS PO' BOYS | 425

Louisiana Sandwich Classic

Nuestra Versión Caribeña, Coleslaw Criollo /
Our Creole Version, Creole Coleslaw

CEVICHE DUAL | 650

Two Temperature Ceviche

Tamarillo, Plátano Maduro /
Sweet Plantain, Leche de Tigre

CAMEMBERT | 385

Camembert Cheese

Plátano Maduro, Vinagre Balsámico, Piel de
Limón Criollo / Plantains, Balsamic Vinegar,
Lemon Peel

DE NORUEGA AL CARIBE | 390

Caribbean Petit Choux

Salmón, Limón, Mostaza, Eneldo, Alcaparras /
Salmon, Lemmon, Mustard, Dill, Capers

DÁTILES ALMENDRADOS | 390

Nutty Dates

Tocineta, Chorizo, Roquefort, Piña /
Bacon, Sausage, Roquefort, Pineapple

CARPACCIO DORADO | 490

Mahi-Mahi Carpaccio

Granadilla, Cereza, Remolacha, Cajuil /
Grenadilla, Cherry, Beet, Cashews

IRISH COFFEE DE FOIE | 525

Foie Irish Coffee

Queso, Mamá Juana, Coco /
Cheese, Mama Juana, Coconut

CODORNIZ | 490

Quail

Escabeche de Mango, Huevitos
Escalfados, Nidos de Kataifi /
Marinated Mango, Poached Quail
Eggs, Kataifi Nest

AUBERGINE CAPONATA | 470

Eggplant Caponnatta

Queso, Tomate, Cardamomo, Grissini de Yuca /
Cheese, Tomatoes, Cardamom, Yucca Grissini

MI-CUIT DE FOIE | 450

Foie Micuit

Mi-cuit hecho en casa. Brioche, Trufa, Confitura Tomate de Árbol
/ Home made Micuit. Brioche, Truffle, Miltomate

PULPO AL VESUVIO | 790

Wood Oven Octopus

A la Brasa: Pimientos, Tirabeques, Mostaza Creole /
Grilled: Peppers, Green Peas, Creole Mustard /

BOUDIN | 475

Cajun Boudin

Batata Trufada, Caña, Almendra, Citricos, Morcilla /
Truffled Sweet Potato, Cane, Almonds, Citrus, Blood Pudding

SWEETBREADS | 390

Rolled Sweetbread

Maquechoux de Tayota, Macadamia /
Chayote Maque Choux, Macadamia

CALDOS

STEWES

GUMBO DU JOUR | 450

New Orleans Classic

Camarón, Andouille Artesanal /
Shrimp, Artisanal Andouille

CEPA DE APIO | 420

Celery Strain

Pato, Tamarindo, Piña, Naranja /
Duck, Tamarind, Pineapple, Orange

BLACKEYE PEAS | 390

Black Eye Peas Soup

Okra, Cilantro / Okra, Coriander

HABICHUELAS NEGRAS GUISADAS | 350

Stewed Black Beans

Salchicha al Carbón, Chicharrón de Arroz /
Coal-Roasted Sausage, Crackling Rice

Aves & Carnes

POULTRY & MEAT

POLLO BRASEADO | 425

Braised Chicken Breast

Guayaba, Domines de Ají, Piña, Maní /
Guava, Pineapple, Peanuts

CHARLOTA DE CHIVO | 590

Goat Charlota

Carambola, Plátanos Maduros, Arroz /
Star Fruit, Ripe Bananas, Rice

COCHINILLO REPOSADO | 875

Suckling Pig

Gratin de Yuca, Fruto de Cajuil y sus Semillas /
Yucca Gratin, Cashew Apple, Cashew Seeds

BRISKET AHUMADO | 675

Smoked Brisket

Coleslaw Caribeño, Papas al Carbón /
Caribbean Coleslaw, Coal-Roasted Potatoes

COSTILLITAS DE CORDERO | 1,500

Lamb Rack

Yautía Morada, Ensaladilla de Frutas /
Purple Yautia, Fruit Salad

TENDERLOIN MENTADO | 975

Mint Tenderloin

Pastel de Plátano, Guandules con Menta /
Banana Cake, Guandules with Mint

EMBUTIDOS Y CHICHARRÓN | 625

Sausages with Crackling Pork-Belly

Crema de Maíz, Papines, Brócoli al Balsámico /
Corn Cream, Papines, Balsamic Broccoli



PARRILLA

CUTS

CHURRASCO 8OZ. | 825

Churrasco Steak

Certified Angus Beef®

SIRLOIN 12OZ. | 1,100

Prime Certified Angus Beef®

FILETE ANGUS 8OZ. | 825

Certified Angus Beef®

VACÍO PRIME | 720

Flap Meat

Certified Angus Beef®

LANGOSTINOS | 950

Prawns

SHORT RIBS ANGUS | 1,500

Short Ribs Angus

Certified Angus Beef®



Todos nuestros cortes son Certified Angus Beef®
/ All Our cuts are Certified Angus Beef®

GUARNICIONES

- Gratin de Yuca
- Ñoqui de Yuca
- Parrillada de Verduras al Carbón
- Puré de Batata Trufado
- Papines Salteados con Especies Creole
- Yuca Frita
- Tostones de Plátano Verde o Maduro
- Mouse de Yautía Coco
- Pastel de Plátano Maduro
- Crema de Maíz
- Arroz Blanco

ÁREA DE RECREO DEL CHEF

CHEF'S PLAYGROUND