

AMAI BY OC

LUNCH MENU

## SUSHI

URAKAMI (8P)

<b>FRESH VEGGIE ROLL – ROLLITO VEGETARIANO</b>	<b>26</b>	<b>PIZZA SUSHI TUNA – ATÚN (4P)</b>	<b>35</b>
Rice paper, romaine lettuce, cucumber, carrot, asparagus, avocado / <i>Papel de arroz, lechuga romana, pepino, zanahoria, espárragos, aguacate</i>		Blue fin tuna, avocado, cream cheese, panko, salmon caviar / <i>Atún rojo, aguacate, crema de queso, panko, caviar de salmón</i>	
<b>ANACONDA ROLL</b>	<b>33</b>	<b>SUSHI PIZZA SALMON - SALMÓN (4 P)</b>	<b>31</b>
Tempura prawns, asparagus, mayo, cucumber, spicy japanese chili, avocado, salmon / <i>Gambas tempura, espárragos, mayonesa, pepino, chili picante japonés, aguacate, salmón</i>		Salmon, avocado, cream cheese, panko, salmon caviar / <i>Salmón, aguacate, crema de queso, panko, caviar de salmón</i>	
<b>SOFT SHELL CRAB OCEAN ROLL</b>		<b>CRISPY CHICKEN ROLL</b>	
<b>ROLLITO DE CANGREJO DE CÁSCARA BLANDA</b>	<b>33</b>	<b>ROLLITO DE POLLO CRUJIENTE</b>	<b>28</b>
Crispy soft-shell crab, cucumber, avocado, spicy mayonnaise / <i>Cangrejo de cáscara blanda crujiente, pepino, aguacate, mayonesa picante</i>		Chicken, cucumber, asparagus and sweet sauce / <i>Pollo, pepino, espárragos y salsa dulce</i>	
<b>CALIFORNIA ROLL</b>	<b>35</b>	<b>MISU ROLL – MISU ROLL</b>	<b>28</b>
King crab meat, cucumber, avocado and tobiko / <i>Carne de cangrejo real, pepino, aguacate y tobiko</i>		Crispy chicken, arugula, avocado / <i>Pollo crujiente, rúcula, aguacate</i>	
<b>TEMPURA TIGER PRAWN ROLL</b>		<b>OCEAN SUSHI MIX</b>	<b>105/165</b>
<b>ROLLITO DE GAMBAS TIGRE EN TEMPURA</b>	<b>33</b>	<i>sashimi (4p/8p), nigiri (4p/8p), maki (14p/28p)</i>	
Prawns, cucumber and avocado / <i>Gambas, pepino y aguacate</i>		<b>SASHIMI – 6 PIECES / PIEZAS</b>	<b>36</b>
<b>EXOTIC SALMON RAINBOW</b>		<i>Salmón - Salmon / Atún - Bluefin Tuna / Lubina - Seabass</i>	
<b>SALMÓN EXÓTICO ARCOÍRIS</b>	<b>32</b>	<b>NIGIRI – 6 PIECES / PIEZAS</b>	<b>36</b>
Salmon, pineapple, cucumber, avocado, cream cheese / <i>Salmón, piña, pepino, aguacate, queso crema</i>		<i>Salmón Flambe - Salmon Flambe / Atún - Bluefin Tuna / Gambas - Shrimps / Lubina-Seabass</i>	
<b>TUNA ‘KAMIKAZE URAMAKI’ ROLL</b>			
<b>ROLLITO DE ATÚN “KAMIKAZE URAMAKI”</b>	<b>34</b>		
Tuna, asparagus, avocado and spicy karashi sauce / <i>Atún, espárragos, aguacate y salsa karashi picante</i>			

## LET’S START HERE

EMPEZAMOS AQUI

<b>GAZPACHO” OC STYLE” - GAZPACHO AL ESTILO OC</b>	<b>24</b>	<b>SEAFOOD CEVICHE – CEVICHE DE MARISCO</b>	<b>36</b>
Our twist on a classic / <i>Un clásico con nuestro toque</i>		Sole fish, tiger prawns, scallop, lime, mango, pomegranate, cilantro, fried plantain / <i>Lenguado, langostino tigre, vieira, mango, granada, cilantro, plátano frito</i>	
<b>TEMPURA PRAWNS WITH SWEET CHILI CHUTNEY</b>		<b>PIL “KING” PIL - GAMBÓN AL PIL PIL</b>	<b>36</b>
<b>GAMBAS TEMPURA CON CHUTNEY DE CHILI DULCE</b>	<b>36</b>	Jumbo prawn, classic seasoning, black garlic, confit cherry tomato, sea salt / <i>Gamba jumbo, condimentos clásicos, ajo negro, tomate cherry confitado, sal marina</i>	
Battered tiger prawns, chili and pineapple chutney, spring onion & lime / <i>Gambas tigre rebozadas, chili y piña chutney, cebolleta y lima</i>			
<b>FRESH TUNA SPRING ROLL</b>	<b>37</b>		
Spicy marinated blue fin tuna, avocado, mango, mint, sweet ginger Nam jim dressing / <i>Atún de aleta azul marinado picante, aguacate, mango, menta, aderezo Nam jim de jengibre dulce</i>			

## WHY DON'T WE TRY A HEALTHY OR VEGAN OPTION

PORQUE NO PROBAMOS OPCIONES SALUDABLES Y VEGANAS

### BUDDHA BOWL

Wild rice, quinoa, fried tofu, avocado, pickled vegetables, roast butternut squash, cucumber chutney

*Arroz silvestre, tofu frito, aguacate, vegetales en escabeche, calabaza asada, chutney de pepino*

27

### KOMBUCHA

Fermented Green tea drink, tropical fruits & berries, flowers

*Bebida de té verde fermentado, frutas y bayas tropicales, flores*

18

### AÇAÍ BOWL - BOL DE AÇAÍ

Açaí berry, banana, hibiscus flower, caramalized brazil nuts, fresh berries

*Baya açai, plátano, flor de hibiscus, nueces de brasil caramelizadas, bayas frescas*

23

### MANGO BOWL

Mango, banana, New Zealand manuka honey, fresh fruits, berries, crunch

*Mango, plátano, miel de manuka de Nueva Zelanda, frutas frescas, bayas, crujiente*

23

### "FALAFEL"

Flat bread, young lettuce, hummus, onion, sumak, walnut and roast pepper sauce

*Pan lavash, lechuga, hummus, cebolla, sumac, salsa a la pimienta asada y nueces*

27

### EDAMAME BEANS

Steamed immature soybeans in the pod

*Soja inmadura al vapor en la vaina*

28

## SANDWICHES IS ALWAYS A WINNER...

BOCADILLOS SON SIEMPRE UNA BUENA OPCIÓN

### SMOKED SALMON BAGEL

#### BAGEL DE SALMÓN AHUMADO

Norwegian salmon, horseradish, cream cheese, crispy root vegetables, pickled red onion

*Salmón noruego, rábano picante, queso crema, verduras de raíz crujientes, cebolla roja en escabeche*

28

### CHICKEN WRAP – WRAP DE POLLO

Flat bread, marinated chicken breast, tabbouleh, yoghurt, parsley, tomatoes, mint, wheat bulgur, french fries

*Pan plano, pechuga de pollo a la plancha marinada, tabulé, yogur, perejil, tomates, menta, trigo bulgur, patatas fritas*

31

### CLUB SANDWICH

Chicken, avocado, tomato, beef bacon, egg mayo, french fries

*Pollo, aguacate, tomate, tocino de vaca, mayonesa de huevo, patatas fritas*

29

An open-air restaurant, offering the ultimate culinary experience  
in Mediterranean and international cuisine. Enjoy!

## MAIN COURSES FROM THE SEA & GRILL

### PRINCIPALES DEL MAR Y PARILLA

#### FRIED CALAMARI - CALAMARES FRITOS 37

Grilled baby peppers, salt baked new potato, black garlic aioli  
*Pimientos asados, patatas nuevas horneadas a la sal, aioli de ajo negro*

#### POKE BOWL - SALMON / TUNA 33/42

Ponzu marinated wild salmon or tuna, sushi rice, edamame beans, orange, wasabi, golden caviar  
*Salmón o atún salvaje marinado en ponzu, arroz para sushi, frijoles edamame, naranja, wasabi, caviar dorado*

#### COCONUT CRUSTED COD BACALAO CON COSTRA DE COCO 37

Fried cod fillet, sambal sauce, lemongrass, lime leaf, green onion, jasmin rice  
*Filete de bacalao frito, salsa sambal, hierba de limón, hojas de lima, cebolla verde, arroz de jazmín*

#### PHANANG CURRY CHICKEN / PRAWN PHANANG CURRY DE POLLO / GAMBAS 31/38

Coconut milk, dumpling, Enoki mushroom, bok choy, lemon grass, lime leaf, peanuts, baby corn  
*Leche de coco, bola de masa hervida, champiñón Enoki, bok choy, hierba de limón, hoja de lima, cacahuetes, maíz tierno*

#### OC WAGYU BURGER HAMBURGUESA WAGYU OC 34

Wagyu burger, raclette cheese, beef bacon, oak leaf lettuce, OC burger dressing, grilled jalapeño  
*Hamburguesa Wagyu, queso raclette, tocino de vaca, lechuga de hoja de roble, aderezo OC para hamburguesa, jalapeño a la parilla*

#### RIB EYE / FILLET OF BEEF LOMO ALTO / FILETE 46/47

Grilled asparagus, sun blushed cherry tomatoes, crispy potatoes. Your choice of sauce (béarnaise, peppercorn, red wine)  
*Espárragos a la plancha, tomates cherry ruborizados, patatas crujientes. Su elección de salsa (bearnesa, pimienta, vino tinto)*

#### STEAK TARTAR THE BELGIAN WAY STEAK TARTAR DE MANERA BELGA 37

Classic condiments / Condimentos clásicos

## FRESH & CRISPY SALADS

### ENSALADAS FRESCAS Y CRUJIENTES

#### GRILLED GOAT CHEESE SALAD ENSALADA DE QUESO DE CABRA A LA PLANCHA 27

Endive leaves, thyme honey, peach, raspberries, caramelized macadamia nuts, crisp flatbread, blackberries  
*Hojas de endivias, miel de tomillo, melocotón, frambuesas, nueces de macadamia caramelizadas, pan plano crujiente, moras*

#### BURRATA WITH ROMA TOMATOES AND WILD ROCKET BURRATA CON TOMATES ROMA Y RÚCULA SALVAJE 27

Aged balsamic vinegar, black olives, pecorino grissini  
*Vinagre balsámico envejecido, aceitunas negras, pecorino grissini*

#### INDONESIAN " GADO GADO " 27

Peanut Sauce, Bok Choy, crispy purple potato, baby carrots, boiled egg, cucumber, bean sprouts, radishes  
*Salsa de maní, Bok Choy, papa morada crujiente, zanahorias baby, huevo cocido, pepino, brotes de soja, rábanos*

#### SPICY KING CRAB SALAD ENSALADA DE CANGREJO REAL PICANTE 38

Alaskan king crab, marinated enoki mushrooms, compressed cucumber, spicy dressing  
*Cangrejo real de Alaska, champiñones enoki marinados, pepino comprimido, aderezo picante*

#### CRISPY CHICKEN CAESAR SALAD ENSALADA CÉSAR DE POLLO CRUJIENTE 28

Baby gem lettuce, anchovies, aged Grana Padano, beef bacon, giant capers  
*Cogollos de lechuga, anchoas, Grana Padano envejecido, tocino de vaca, alcaparras gigantes*

## PIZZAS

<b>MARGHERITA</b> Bufala mozzarella, tomato sauce, oregano <i>Mozzarella de bufala, salsa de tomate, orégano</i>	<b>24</b>	<b>BRESAOLA</b> Bufala mozzarella, italian cured beef, wild rocket, 30 month shaved parmesan, aged balsamic. <i>Bufala mozzarella, bresaola, ensalada de rúcula, parmesano rallado 30 meses, balsámico envejecido</i>	<b>29</b>
<b>BURATA</b> Fresh burata, roma tomatoes, baby basil , organic olive oil, cracked black pepper / <i>Burata fresca, tomates roma, aceite de oliva orgánica, pimienta negra rajada</i>	<b>28</b>	<b>DIAVOLA</b> Fresh Bufala Mozzarella, Tomato Sauce, Spicy Salami, Red Chili, Black Olives <i>Bufala mozzarella fresca, salsa de tomate, salami picante, chile rojo, aceitunas negras</i>	<b>29</b>
<b>TRUFFLE</b> Bufala mozzarella, pecorino romano, summer truffle, chives <i>Mozzarella bufala, pecorino romano, trufa de verano, cebolletas</i>	<b>42</b>	<b>STEAK</b> <i>Mozzarella, tomato sauce, green peppers, cherry tomatoes, beef fillet, béarnaise sauce</i> Mozzarella, salsa de tomate, pimientos verdes, tomates cherry, filete de ternera, salsa bearnesa	<b>35</b>
<b>VEGGIE PIZZA</b> Bufala mozzarella, artichokes, mushrooms, baby spinach, charred red peppers <i>Mozzarella de bufala, alcachofas, champiñones, espinacas baby, pimientos rojos asados</i>	<b>26</b>	<b>GAMBERI ALL'AGLIO BUFALA</b> Bufala mozzarella, tomato sauce, spicy tiger prawns, roasted capsicum, basil pesto <i>Mozzarella bufala, salsa de tomate, langostinos picantes, pimiento asado, pesto de albahaca</i>	<b>28</b>
<b>GARLIC AND CHEESE</b> Bufala mozzarella, garlic, parsley, roasted garlic flakes, pecorino romana, fresh chili <i>Bufala mozzarella, ajo, perejil, copos de ajo asado, pecorino romana, chili fresco</i>	<b>22</b>	<b>BOLOGNESE</b> Bufala mozzarella, tomato sauce, bolognese sauce, cherry tomatoes, baby basil <i>Mozzarella de bufala, salsa de tomate, salsa boloñesa, albahaca bebé</i>	<b>25</b>
<b>AL TONNO</b> Bufala mozzarella, provolone, fresh tuna carpaccio, crispy garlic, wild rocket , aged balsamic <i>Bufala mozzarella, provolone, carpaccio de atún fresco, ajo crujiente, rúcula salvaje, balsámico envejecido</i>	<b>35</b>	<b>DI PARMA</b> Mozzarella, wild arugula, cherry tomatoes, San Daniele ham, 30 months shaved parmesan Mozzarella, rúcula silvestre, tomates cherry, jamón San Daniele, parmesano afeitado 30 meses	<b>29</b>
<b>HAWAII</b> Mozzarella, tomato sauce, pineapple, ham <i>Mozzarella, salsa de tomate, piña, jamón</i>	<b>26</b>		

## PASTA

<b>PENNE RIGATE ARRABBIATA</b> Tomato sauce, chili, basil, garlic, burrata cheese <i>Salsa de tomate, chili, albahaca, ajo, queso burrata</i>	<b>28</b>
<b>TRENNETTE PIL PIL</b> Gratinated langostine, tiger prawns, chili, parsley, tomatoes, fresh lemon, 30 month shaved parmesan, red chilli <i>Langostinos gratinados, gambas tigre, chile, perejil, tomates, limón fresco, parmesano rallado 30 meses, chile rojo</i>	<b>41</b>
<b>SPAGHETTI MEATBALLS</b> <b>ESPAGUETIS CON ALBÓNDIGAS</b> Meat balls, tomato sauce, 30 months parmesan reggiano <i>Albondigas, salsa de tomate, parmigiano reggiano de 30 meses</i>	<b>31</b>

## SHARE WITH YOUR FRIENDS

COMPARTE CON TUS AMIGOS

<b>IBERICO PLATTER - TABLA DE IBÉRICOS</b> Iberico ham, cured sausages, cured manchego cheese, marinated olives, sundried tomato, sour dough bread <i>Jamón Ibérico, salchichones, queso manchego curado, aceitunas aliñadas, tomates secos, pan de masa agria</i>	<b>38</b>
<b>QUESADILLAS</b> Tortilla bread, marinated chicken, cheddar cheese, pickled jalapeño, pico di gallo, guacamole, sour cream <i>Tortilla de pan, pollo, queso cheddar, jalapeños en vinagre, pico di gallo, guacamole, crema agria</i>	<b>27</b>
<b>NACHOS “VIVA MEXICO”</b> Corn crisp, roast tomato salsa, sour cream, cheddar cheese, chili con carne <i>Maíz, salsa de tomate, crema agria, queso cheddar, chili con carne</i>	<b>27</b>
<b>HOT CHICKEN TANDOORI - POLLO TANDOORI PICANTE</b> Indian barbeque chicken, mango chutney, raita, naan bread, grilled lime <i>/ Pollo barbacoa India, chutney de mango, raita, pan naan, lima a la parilla</i>	<b>42</b>
<b>KOBE BEEF FAJITA - TERNERA KOBE FAJITA</b> Charred kobe beef, roasted peppers, homemade tortilla, hash avocado, caramelized onion <i>Ternera de kobe carbonizada, pimientos asados, pan de tortilla hecha en casa, aguacate hass, cebolla caramelizada</i>	<b>75</b>
<b>MEZZE</b> Lamb kofta, marinated roast chicken lollipops, falafels, lavash bread, hummus, mint & pomegranate yoghurt, baba ganoush, tabbouleh, samosas, salted almonds, pickles, spiced chickpeas <i>Cordero kofta, lollipops de pollo asado marinado, falafels, pan lavash, hummus, yogur de menta y granada, baba ganoush, tabulé, samosas, almendras saladas, pepinillos, garbanzos con especias</i>	<b>55/110/135</b>

Happiness is only real when shared.

"En cumplimiento del Reglamento (LE) N° 1169/2011, le informamos que tiene a su disposición información sobre el contenido en alérgenos de todos nuestros platos, rogamos solicite dicha información al personal del restaurante."

"Este establecimiento sigue el REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre sobre Parasitosis por Anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades."

"In compliance with EU Regulation N° 1169/2011, we would like to inform you that we have at your disposal information on the allergen content of our dishes. Simply request this information from any of our employees."

"This establishment complies with Royal Decree 140/2006 of 1st of December regarding Parasitic Anisakis in fish products for those establishments supplying food for final consumption to individuals or groups."

Avda. Lola Flores s/n - 29660 Nueva Andalucía - Marbella (España)  
Tel: +34 952 908 137 - reservations@oceanclub.es

AMAI BY OC

OCEANCLUB.ES