



LUNCH MENU

SUSHI

URAMAKI (8P)

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

LET’S START HERE

EMPEZAMOS AQUI

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

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 <i>Arroz silvestre, tofu frito, aguacate, vegetales en escabeche, calabaza asada, chutney de pepino</i>	27	MANGO BOWL Mango, banana, New Zealand manuka honey, fresh fruits, berries, crunch <i>Mango, plátano, miel de manuka de Nueva Zelanda, frutas frescas, bayas, crujiente</i>	23
KOMBUCHA Fermented Green tea drink, tropical fruits & berries, flowers Bebida de té verde fermentado, frutas y bayas tropicales, flores	18	"FALAFEL" Flat bread, young lettuce, hummus, onion, sumak, walnut and roast pepper sauce <i>Pan lavash, lechuga, hummus, cebolla, sumac, salsa a la pimienta asada y nueces</i>	27
AÇAÍ BOWL - BOL DE AÇAÍ Açaí berry, banana, hibiscus flower, caramalized brazil nuts, fresh berries <i>Baya açaí, plátano, flor de hibiscus, nueces de brasil caramelizadas, bayas frescas</i>	23	EDAMAME BEANS Steamed immature soybeans in the pod <i>Soja inmadura al vapor en la vaina</i>	28

SANDWICHES

SMOKED SALMON BAGEL BAGEL DE SALMÓN AHUMADO Norwegian salmon, horseradish, cream cheese, crispy root vegetables, pickled red onion <i>Salmón noruego, rábano picante, queso crema, verduras de raíz crujientes, cebolla roja en escabeche</i>	28
CHICKEN WRAP – WRAP DE POLLO Flat bread, marinated chicken breast, tabbouleh, yoghurt, parsley, tomatoes, mint, wheat bulgur, french fries <i>Pan plano, pechuga de pollo a la plancha marinada, tabulé, yogur, perejil, tomates, menta, trigo bulgur, patatas fritas</i>	31
CLUB SANDWICH Chicken, avocado, tomato, beef bacon, egg mayo, french fries <i>Pollo, aguacate, tomate, tocino de vaca, mayonesa de huevo, patatas fritas</i>	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 PARRILLA

FRIED CALAMARI - CALAMARES FRITOS Grilled baby peppers, salt baked new potato, black garlic aioli <i>Pimientos asados, patatas nuevas horneadas a la sal, aioli de ajo negro</i>	37	OC WAGYU BURGER HAMBURGUESA WAGYU OC Wagyu burger, raclette cheese, beef bacon, oak leaf lettuce, OC burger dressing, grilled jalapeño <i>Hamburguesa Wagyu, queso raclette, tocino de vaca, lechuga de hoja de roble, aderezo OC para hamburguesa, jalapeño a la parilla</i>	34
POKE BOWL - SALMON / TUNA Ponzu marinated wild salmon or tuna, sushi rice, edamame beans, orange, wasabi, golden caviar <i>Salmón o atún salvaje marinado en ponzu, arroz para sushi, frijoles edamame, naranja, wasabi, caviar dorado</i>	33/42	RIB EYE / FILLET OF BEEF LOMO ALTO / FILETE Grilled asparagus, sun blushed cherry tomatoes, crispy potatoes. Your choice of sauce (béarnaise, peppercorn, red wine) <i>Espárragos a la plancha, tomates cherry ruborizados, patatas crujientes. Su elección de salsa (bearnesa, pimienta, vino tinto)</i>	46/47
COCONUT CRUSTED COD BACALAO CON COSTRA DE COCO Fried cod fillet, sambal sauce, lemongrass, lime leaf, green onion, jasmine rice <i>Filete de bacalao frito, salsa sambal, hierba de limón, hojas de lima, cebolla verde, arroz de jazmín</i>	37	STEAK TARTAR THE BELGIAN WAY STEAK TARTAR DE MANERA BELGA Classic condiments / Condimentos clásicos	37
PHANANG CURRY CHICKEN / PRAWN PHANANG CURRY DE POLLO / GAMBAS Coconut milk, dumpling, Enoki mushroom, bok choy, lemon grass, lime leaf, peanuts, baby corn <i>Leche de coco, bola de masa hervida, champiñón Enoki, bok choy, hierba de limón, hoja de lima, cacahuètes, maíz tierno</i>	31/38		

FRESH & CRISPY SALADS

ENSALADAS FRESCAS Y CRUJIENTES

GRILLED GOAT CHEESE SALAD ENSALADA DE QUESO DE CABRA A LA PLANCHA Endive leaves, thyme honey, peach, raspberries, caramelized macadamia nuts, crisp flatbread, blackberries <i>Hojas de endivias, miel de tomillo, melocotón, frambuesas, nueces de macadamia caramelizadas, pan plano crujiente, moras</i>	27	SPICY KING CRAB SALAD ENSALADA DE CANGREJO REAL PICANTE Alaskan king crab, marinated enoki mushrooms, compressed cucumber, spicy dressing <i>Cangrejo real de Alaska, champiñones enoki maridados, pepino comprimido, aderezo picante</i>	38
BURRATA WITH ROMA TOMATOES AND WILD ROCKET BURRATA CON TOMATES ROMA Y RÚCULA SALVAJE Aged balsamic vinegar, black olives, pecorino grissini <i>Vinagre balsámico envejecido, aceitunas negras, pecorino grissini</i>	27	CRISPY CHICKEN CAESAR SALAD ENSALADA CÉSAR DE POLLO CRUJIENTE Baby gem lettuce, anchovies, aged Grana Padano, beef bacon, giant capers <i>Cogollos de lechuga, anchoas, Grana Padano envejecido, tocino de vaca, alcaparras gigantes</i>	28
ASIAN BOK CHOY "GADO GADO" PEANUT SALAD BOK CHOY "GADO GADO" ENSALADA ASIÁTICA CON CACAHUETES Peanut Sauce, Bok Choy, crispy purple potato, baby carrots, boiled egg, cucumber, bean sprouts, radishes, fried Tofu <i>Salsa de maní, Bok Choy, papa morada crujiente, zanahorias baby, huevo cocido, pepino, brotes de soja, rábanos, Tofu frito</i>	27		

PIZZAS

MARGHERITA Bufala mozzarella, tomato sauce, oregano <i>Mozzarella de bufala, salsa de tomate, orégano</i>	24	HAWAII Mozzarella, tomato sauce, pineapple, ham <i>Mozzarella, salsa de tomate, piña, jamón</i>	26
BURATA 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>	28	BRESAOLA 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>	29
TRUFFLE Bufala mozzarella, pecorino romano, summer truffle, chives <i>Mozzarella bufala, pecorino romano, trufa de verano, cebolletas</i>	42	DIAVOLA 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>	29
VEGGIE PIZZA Bufala mozzarella, artichokes, mushrooms, baby spinach, charred red peppers <i>Mozzarella de bufala, alcachofas, champiñones, espinacas baby, pimientos rojos asados</i>	26	STEAK 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</i>	35
GARLIC AND CHEESE 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>	22		
AL TONNO Bufala mozzarella, tomato sauce, tuna, crispy garlic, red onion, chives <i>Bufala mozzarella, salsa de tomate, atún, ajo crujiente, cebolla roja, cebollín</i>	26		

PASTA

PENNE RIGATE ARRABBIATA Tomato sauce, chili, basil, garlic, burrata cheese <i>Salsa de tomate, chili, albahaca, ajo, queso burrata</i>	28
TRENETTE PIL PIL 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>	41
SPAGHETTI MEATBALLS ESPAGUETIS CON ALBÓNDIGAS Meat balls, tomato sauce, 30 months parmesan reggiano <i>Albondigas, salsa de tomate, parmigiano reggiano de 30 meses</i>	31

SHARE WITH YOUR FRIENDS

COMPARTE CON TUS AMIGOS

IBERICO PLATTER - TABLA DE IBÉRICOS

Iberico ham, cured sausages, cured manchego cheese, marinated olives, sundried tomato, sour dough bread
Jamón Ibérico, salchichones, queso manchego curado, aceitunas aliñadas, tomates secos, pan de masa agria

38

QUESADILLAS

Tortilla bread, marinated chicken, cheddar cheese, pickled jalapeño, pico di gallo, guacamole, sour cream
Tortilla de pan, pollo, queso cheddar, jalapeños en vinagre, pico di gallo, guacamole, crema agria

27

NACHOS "VIVA MEXICO"

Corn crisp, roast tomato salsa, sour cream, cheddar cheese, chili con carne
Maíz, salsa de tomate, crema agria, queso cheddar, chili con carne

27

HOT CHICKEN TANDOORI - POLLO TANDOORI PICANTE

Indian barbeque chicken, mango chutney, raita, naan bread, grilled lime
/ Pollo barbacoa India, chutney de mango, raita, pan naan, lima a la parilla

42

KOBE BEEF FAJITA - TERNERA KOBE FAJITA

Charred kobe beef, roasted peppers, homemade tortilla, hash avocado, caramelized onion
Ternera de kobe carbonizada, pimientos asados, pan de tortilla hecha en casa, aguacate hass, cebolla caramelizada

75

MEZZE

Lamb kofta, marinated roast chicken lollipops, falafels, lavash bread, hummus, mint & pomegranate yoghurt, baba ganoush, tabbouleh, samosas, salted almonds, pickles, spiced chickpeas
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

55/110/135

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