

AMAI BY OC

LUNCH MENU

SUSHI

URA MAKI (8 p)

FRESH VEGGIE ROLL – ROLLITO VEGETARIANO	29	TUNA ‘KAMIKAZE URAMAKI’ ROLL - ROLLITO DE ATÚN “KAMIKAZE URAMAKI”	35
Rice paper, romaine lettuce, cucumber, carrot, asparagus, avocado / <i>Papel de arroz, lechuga romana, pepino, zanahoria, espárragos, aguacate</i>		Tuna, asparagus, avocado and spicy karashi sauce / <i>Atún, espárragos, aguacate y salsa karashi picante</i>	
ANACONDA ROLL	35	PIZZA SUSHI TUNA – ATÚN (4P)	39
Tempura prawns, asparagus, mayo, cucumber, spicy japanese chili, avocado, salmon / <i>Gambas tempura, espárragos, mayonesa, pepino, chili picante japonés, aguacate, salmón</i>		Bluefin tuna, avocado, cream cheese, panko, salmon caviar / <i>Atún rojo, aguacate, crema de queso, panko, caviar de salmón</i>	
SOFT SHELL CRAB OCEAN ROLL - ROLLITO DE CANGREJO DE CÁSCARA BLANDA	35	SUSHI PIZZA SALMON – SALMÓN (4P)	36
Crispy soft-shell crab, cucumber, avocado, spicy mayonnaise / <i>Cangrejo de cáscara blanda crujiente, pepino, aguacate, mayonesa picante</i>		Salmon, avocado, cream cheese, panko, salmon caviar / <i>Salmón, aguacate, crema de queso, panko, caviar de salmón</i>	
CALIFORNIA ROLL	37	CRISPY CHICKEN ROLL - ROLLITO DE POLLO CRUJIENTE	33
King crab meat, cucumber, avocado and tobiko / <i>Carne de cangrejo real, pepino, aguacate y tobiko</i>		Chicken, cucumber, asparagus and sweet sauce / <i>Pollo, pepino, espárragos y salsa dulce</i>	
TEMPURA TIGER PRAWN ROLL - ROLLITO DE GAMBAS TIGRE EN TEMPURA	34	MISU ROLL – MISU ROLL	33
Prawns, cucumber and avocado / <i>Gambas, pepino y aguacate</i>		Crispy chicken, arugula, avocado / <i>Pollo crujiente, rúcula, aguacate</i>	
EXOTIC SALMON RAINBOW – SALMÓN EXÓTICO ARCOÍRIS	35	OCEAN SUSHI MIX	125 / 175
Salmon, pineapple, cucumber, avocado, cream cheese / <i>Salmón, piña, pepino, aguacate, queso crema</i>		<i>sashimi (4p/8p), nigiri (4p/8p), maki (14p/28p)</i>	
		SASHIMI – 6 PIECES	36
		Salmon - Bluefin Tuna - Seabass / <i>Salmón - Atún - Lubina</i>	
		NIGIRI – 6 PIECES	36
		Salmon flambe - Bluefin Tuna - Shrimps - Seabass / <i>Salmon flambe - Atún - Gambas - Lubina</i>	

LET’S START HERE

EMPEZAMOS AQUÍ

GAZPACHO” OC STYLE” - GAZPACHO AL ESTILO OC	25	SEAFOOD CEVICHE – CEVICHE DE MARISCO	37
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>	
TEMPURA PRAWNS WITH SWEET CHILI CHUTNEY - GAMBAS TEMPURA CON CHUTNEY DE CHILI DULCE	37	PIL “KING” PIL - GAMBÓN AL PIL PIL	41
Battered tiger prawns, chili and pineapple chutney, spring onion & lime / <i>Gambas tigre rebozadas, chili y piña chutney, cebolleta y lima</i>		Jumbo prawn, classic seasoning, black garlic, confit cherry tomato, sea salt / <i>Gamba jumbo, condimentos clásicos, ajo negro, tomate cherry confitado, sal marina</i>	
FRESH TUNA SPRING ROLL	38		
Spicy marinated bluefin 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

POR QUÉ NO PROBAMOS OPCIONES SALUDABLES Y VEGANAS

BUDDHA BOWL

30

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*

KOMBUCHA

18

Fermented Green tea drink, tropical fruits & berries, flowers / *Bebida de té verde fermentado, frutas y bayas tropicales, flores*

AÇAÍ BOWL – BOL DE AÇAÍ

26

Açaí berry, banana, hibiscus flower, caramelized brazil nuts, fresh berries / *Baya açaí, plátano, flor de hibiscus, nueces de brasil caramelizadas, bayas frescastropicales, flores*

MANGO BOWL

26

Mango, banana, New Zealand manuka honey, fresh fruits, berries, crunch / *Mango, plátano, miel de manuka de Nueva Zelanda, frutas frescas, bayas, crujiente*

“FALAFEL”

31

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*

EDAMAME BEANS

17

Steamed immature soybeans in the pod / *Soja inmadura al vapor en la vaina*

BOCADILLOS SIEMPRE SON GANADORES

SANDWICHES IS ALWAYS A WINNER...

SMOKED SALMON BAGEL - BAGEL DE SALMÓN AHUMADO

33

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*

CHICKEN WRAP – WRAP DE POLLO

32

Flat bread, marinated chicken breast, tabbouleh, yogurt, parsley, tomatoes, mint, wheat bulgur, french fries / *Pan plano, pechuga de pollo a la plancha marinada, tabulé, yogur, perejil, tomates, menta, trigo bulgur, patatas fritascebolla roja en escabeche*

CLUB SANDWICH

32

Chicken, avocado, tomato, beef bacon, egg mayo, french fries / *Pollo, aguacate, tomate, tocino de vaca, mayonesa de huevo, patatas fritas*

STEAK SANDWICH

34

Spice crusted Kobe Top Round, pickles, spicy marmalade, smoked cheese, seasoned fries / *Tapa de Kobe especiada crujiente, encurtidos, mermelada picante, queso ahumado, patatas especiadas*

MAIN COURSES FROM THE SEA & GRILL

PRINCIPALES DEL MAR Y PARRILLA

FRIED CALAMARI - CALAMARES FRITOS 39

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 38 / 43

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 39

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

WAGYU STEAK TARTAR THE BELGIAN WAY - WAGYU STEAK TARTAR DE MANERA BELGA 38

Classic condiments / *Condimentos clásicos*

PANANG CURRY CHICKEN OR PRAWN – PANANG CURRY DE POLLO O GAMBAS 33 / 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 tiernode jazmín*

OC WAGYU BURGER - HAMBURGUESA WAGYU OC 35

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 OR FILLET OF BEEF – LOMO ALTO O FILETE 48

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) a la parilla*

FRESH & CRISPY SALADS

ENSALADAS FRESCAS Y CRUJIENTES

GRILLED GOAT CHEESE SALAD – ENSALADA DE QUESO DE CABRA A LA PLANCHA 31

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 ORANGE & PISTACHIO - BURRATA CON NARANJA Y PISTACHO 29

Water cress, mint, pomegranate, pistachios / *Berro, menta, granada, pistachos*

CRISPY CHICKEN CAESAR SALAD - ENSALADA CÉSAR DE POLLO CRUJIENTE 32

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

ASIAN BOK CHOY “GADO GADO” PEANUT SALAD – BOK CHOY “GADO GADO” ENSALADA ASIÁTICA CON CACAHUETES 29

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

SPICY KING CRAB SALAD – ENSALADA DE CANGREJO REAL PICANTE 42

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

PIZZAS

MARGHERITA

Bufala mozzarella, tomato sauce, oregano /
Mozzarella de búfala, salsa de tomate, orégano

BURATA

Fresh burrata, roma tomatoes, baby basil, organic olive oil,
cracked black pepper / *Burrata fresca, tomates roma, aceite de oliva
orgánica, pimienta negra rajada*

TRUFFLE - TRUFA

Bufala mozzarella, pecorino romano, summer truffle, chives /
Mozzarella bufala, pecorino romano, trufa de verano, cebolletas

VEGGIE PIZZA - PIZZA VERDURAS

Bufala mozzarella, artichokes, mushrooms, baby spinach,
charred red peppers / *Mozzarella de búfala, alcachofas,
champiñones, espinacas baby, pimientos rojos asados*

HAWAII

Mozzarella, tomato sauce, pineapple, ham /
Mozzarella, salsa de tomate, piña, jamón

AL TONNO

Bufala mozzarella, tomato sauce, tuna, crispy garlic, red onion,
chives / *Bufala mozzarella, salsa de tomate, atún, ajo crujiente,
cebolla roja, cebollín*

25

GARLIC AND CHEESE

Bufala mozzarella, garlic, parsley, roasted garlic flakes,
pecorino romana, fresh chili / *Bufala mozzarella, ajo, perejil,
copos de ajo asado, pecorino romana, chili fresco*

24

32

BRESAOLA

Bufala mozzarella, Italian cured beef, wild rocket, 30 month
shaved parmesan, aged balsamic / *Bufala mozzarella, bresaola,
ensalada de rúcula, parmesano rallado 30 meses, balsámico
envejecido*

33

48

DIAVOLA

Fresh Bufala Mozzarella, Tomato Sauce, Spicy Salami, Red
Chili, Black Olives / *Bufala mozzarella fresca, salsa de tomate,
salami picante, chile rojo, aceitunas negras*

33

27

STEAK

Mozzarella, tomato sauce, green peppers, cherry tomatoes,
beef fillet, béarnaise sauce / *Mozzarella, salsa de tomate,
pimientos verdes, tomates cherry, filete de ternera, salsa bearnesa*

38

27

MARINARA

Mozzarella, tomato sauce, anchovy, cherry tomatoes, capers,
olives / *Mozzarella, salsa de tomate, anchoas, tomates cherry,
alcaparras, aceitunas*

33

34

PASTA

PENNE RIGATE ARRABBIATA

Tomato sauce, chili, basil, garlic, burrata cheese /
Salsa de tomate, chili, albahaca, ajo, queso burrata

30

TRENETTE PIL PIL

Gratinated langoustine, tiger prawns, chili, parsley, tomatoes,
fresh lemon, 30 month shaved parmesan, red chili /
*Langostinos gratinados, gambas tigre, chile, perejil, tomates, limón
fresco, parmesano rallado 30 meses, chile rojo*

43

SPAGHETTI MEATBALLS - ESPAGUETIS CON ALBÓNDIGAS

Meat balls, tomato sauce, 30 months parmesan reggiano /
Albóndigas, salsa de tomate, parmigiano reggiano de 30 meses

33

SHARE WITH YOUR FRIENDS

COMPARTE CON TUS AMIGOS

IBERICO PLATTER - TABLA DE IBÉRICOS

42

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

QUESADILLAS

28

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

NACHOS "VIVA MÉXICO"

28

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

HOT CHICKEN TANDOORI - POLLO TANDOORI PICANTE

44

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

KOBE BEEF FAJITA - TERNERA KOBE FAJITA

82

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*

MEZZE

70/125/155

Lamb shish kebab, chicken kebab, falafels, lavash bread, beetroot hummus, apricot & pistachio labhna, baba ganoush, wheat berries and quinoa salad samosas, salted almonds, pickles, roast pepper & walnut sauce / *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*



HAPPINESS IS ONLY REAL WHEN SHARED.

“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.”

“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.”

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

AMAI BY OC

OCEANCLUB.ES