

AMAI BY OC

LUNCH MENU

SUSHI

URA MAKI (8 p)

FRESH VEGGIE ROLL – ROLLITO VEGETARIANO

Fried Tempe, mango, cucumber, daikon/ *Tempe frito, mango, pepino, rábano*

ANACONDA ROLL

Tempura prawns, asparagus, mayo, cucumber, spicy japanese chili, avocado, salmon /*Gambas tempura, espárragos, mayonesa, pepino, chili picante japonés, aguacate, salmón*

CALIFORNIA ROLL

King crab meat, cucumber, avocado and tobiko /*Carne de cangrejo real, pepino, aguacate y tobiko*

TEMPURA TIGER PRAWN ROLL - ROLLITO DE GAMBAS TIGRE EN TEMPURA

Tempura prawns, cucumber and avocado / *Gambas tempura, pepino y aguacate*

WILD SALMON WAKAME ROLL – ROLLITO DE SALMÓN SALVAJE Y WAKAME

Wild Atlantic salmon, wakame, cucumber, daikon / *Salmón salvaje atlántico, wakame, pepino, rábano*

SPICY MAGURO ROLL - ROLLITO DE MAGURO PICANTE

Marinated bluefin tuna, cucumber, avocado and spicy karashi sauce/ *Atún rojo marinado, pepino, aguacate, y salsa karashi picante*

31

37

39

35

36

37

SUSHI PIZZA SALMON / TUNA – SALMÓN / ATÚN

avocado, cream cheese, panko, salmon caviar / *Aguacate, crema de queso, panko, caviar de salmón*

CRISPY CHICKEN ROLL - ROLLITO DE POLLO CRUJIENTE

Panko Chicken, cucumber, asparagus and spicy mayo / *Pollo Panko, pepino, espárrago y mayonesa picante*

WAGYU BEEF ROLL - ROLLITO DE WAGYU

Foie gras, apple, cucumber and spicy cream cheese/ *Foie gras, manzana, pepino y queso crema picante*

OCEAN SUSHI MIX

sashimi (4p/8p), nigiri (4p/8p), maki (14p/28p)

SASHIMI – 6 PIECES

Salmon - Bluefin Tuna - Seabass / *Salmón - Atún rojo - Lubina*

NIGIRI – 6 PIECES

Salmon flambé - Bluefin Tuna - Shrimps - Seabass / *Salmón flambeado - Atún Rojo - Gambas - Lubina*

TATAKI- TATAKI DE ATÚN

Bluefin Tuna, marinated cucumber, wakame, chili, sesame, ponzu and mango/ *Atún rojo, pepino marinado, wakame, chili, sésamo, ponzu y mango*

36/39

35

38

135 / 185

38

36

38

LET'S START HERE

EMPEZAMOS AQUÍ

GAZPACHO" OC STYLE" - GAZPACHO AL ESTILO OC

Our twist on a classic / *Un clásico con nuestro toque*

TEMPURA PRAWNS WITH SWEET CHILI CHUTNEY - GAMBAS TEMPURA CON CHUTNEY DE CHILI DULCE

Battered tiger prawns, chili and pineapple chutney, spring onion & lime / *Gambas tigre rebozadas, chili y piña chutney, cebolleta y lima*

FRESH TUNA SPRING ROLL

Spicy marinated bluefin tuna, avocado, mango, mint, sweet ginger nam jim dressing / *Atún de aleta azul marinado picante, aguacate, mango, menta, aderezo nam jim de jengibre dulce*

25

38

39

SEAFOOD CEVICHE – CEVICHE DE MARISCO

Corvina, tiger prawns, scallop, lime, mango, pomegranate, cilantro, fried plantain / *Corvina, langostino tigre, vieira, mango, granada, cilantro, plátano frito*

PIL "KING" PIL - GAMBÓN AL PIL PIL

Jumbo prawn, classic seasoning, black garlic, confit cherry, tomato, sea salt / *Gamba jumbo, condimentos clásicos, ajo negro, tomate cherry confitado, sal marina*

39

44

WHY DON'T WE TRY A HEALTHY OR VEGAN OPTION

POR QUÉ 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*

32

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

26

MANGO BOWL

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

26

“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*

33

STIR FRIED EDAMAME BEANS

Roasted garlic, sesame, peanuts, chili oil / *Ajo asado, sésamo, cacahuetes, aceite picante*

23

SANDWICHES ARE ALWAYS A WINNER...

LOS SANDWICHES SIEMPRE SON UNA BUENA IDEA...

SMOKED SALMON BAGEL - BAGEL DE SALMÓN AHUMADO

34

Premium smoked Norwegian salmon, sweet mustard sauce, cream cheese, pickles, red onion and chives / *Salmón noruego premium, salsa de mostaza dulce, queso crema, pepinillo, cebolla roja, cebollino*

CHICKEN WRAP – WRAP DE POLLO

34

Crunchy chicken, kimchi, peanut sauce, mango chutney, bok choy / *Pollo crujiente, kimchi, salsa de cacahuetes, chutney de mango, bok choy*

CLUB SANDWICH

32

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

ROAST BEEF SANDWICH

34

Slow cooked Wagyu top round, roasted corn, spicy pepper marmalade, smoked cheese, macha chili sauce, french fries / *Tapa de Wagyu en baja temperatura, maíz horneado, mermelada de pimiento picante, queso ahumado, salsa de chili de matcha, patatas fritas*

MAIN COURSES FROM THE SEA & GRILL

PRINCIPALES DEL MAR Y PARRILLA

FRIED CALAMARI - CALAMARES FRITOS 41

Grilled baby peppers, salt baked new potato, roasted red pepper emulsion / *Pimientos asados, patatas nuevashorneadas a la sal, emulsión de pimiento asado rojo*

POKE BOWL - SALMON / TUNA 41 / 44

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

COCONUT CRUSTED COD – BACALAO CON COSTRA DE COCO 39

Fried cod filet, 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*

WAGYU STEAK TARTAR THE BELGIAN WAY - WAGYU STEAK TARTAR DE MANERA BELGA 41

Classic condiments / *Condimentos clásicos*

PANANG CURRY, CHICKEN OR PRAWN – PANANG CURRY DE POLLO O GAMBAS 35 / 39

Coconut milk, gyoza, enoki mushroom, bok choy, lemon grass, lime leaf, peanuts, baby corn / *Leche de coco, gyoza 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, bacon de ternera, lechuga de hoja de roble, aderezo OC para hamburguesa, jalapeño a la parilla*

RIB EYE OR FILLET OF BEEF – LOMO ALTO O SOLOMILLO 49

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

FRESH & CRISPY SALADS

ENSALADAS FRESCAS Y CRUJIENTES

GRILLED GOAT CHEESE SALAD – ENSALADA DE QUESO DE CABRA A LA PLANCHA 32

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 31

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

CRISPY CHICKEN/ PRAWN CAESAR SALAD - ENSALADA CÉSAR DE POLLO/ GAMBA CRUJIENTE 33/37

Baby gem lettuce, anchovies, 18 month aged grana padano, beef bacon, giant capers / *Cogollos de lechuga, anchoas, grana padano madurado durante 18 meses, bacon de ternera, 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, radishes, fried Tofu / *Salsa de cacahuete, Bok Choy, papa morada crujiente, zanahorias baby, huevo cocido, pepino, rábano, tofu frito*

SPICY KING CRAB SALAD – ENSALADA DE CANGREJO REAL PICANTE 42

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

PIZZAS

MARGHERITA	25	PROFONDO	33
Fresh Bufala mozzarella, tomato sauce, oregano / <i>Mozzarella de búfala, salsa de tomate, orégano</i>		Fresh Bufala Mozzarella, tomato sauce, tuna, crispy garlic, red onion, chives/ <i>Mozzarella de búfala, salsa de tomate, atún, ajo crujiente,</i> <i>cebolla roja, cebollino</i>	
CREMOSO	33	BESTIA	33
Fresh burrata, roma tomatoes, baby basil , organic olive oil, cracked black pepper / <i>Burrata fresca, tomates roma, aceite de oliva</i> <i>orgánica, pimienta negra rajada</i>		Fresh Bufala mozzarella, Italian cured beef, wild rocket, 30 month shaved parmesan, 20 year old aged balsamic / <i>Mozarella de búfala,</i> <i>bresaola, ensalada de rúcula, escamas de parmesano envejecido,</i> <i>balsámico envejecido 20 años</i>	
TRUFA	48	DIAVOLA	33
Fresh Bufala mozzarella, pecorino romano, summer truffle, chives / <i>Mozzarella de búfala, pecorino romano, trufa de verano, cebolletas</i>		Fresh Bufala Mozzarella, Tomato Sauce, Spicy Salami, Red Chili, Taggiasche olives / <i>Mozarella de búfala, salsa de</i> <i>tomate, salami picante, chile rojo, aceitunas Taggiasche</i>	
CAPRA	27	INFERNO	33
Fresh Bufala mozzarella, goat cheese, honey, pickled red onion, rocket, walnuts / <i>Mozzarella de búfala, queso de cabra, miel,</i> <i>cebolla roja encurtida, rúcula, nueces</i>		Fresh Bufala Mozzarella, tomato sauce, green peppers, cherry tomatoes, beef fillet, béarnaise sauced chili, black olives <i>Mozzarella de búfala , salsa de tomate, pimientos verdes, tomates cherry,</i> <i>filete de ternera, salsa bearnesa</i>	
AGLIO	27		
Fresh Bufala Mozzarella, garlic, parsley, roasted garlic flakes, pecorino romano, fresh chili <i>Mozarella de búfala, ajo, perejil, copos de ajo asado, pecorino</i> <i>romano, chili fresco</i>			
VIETATO	27		
Mozzarella, tomato sauce, pineapple, ham <i>Mozzarella, salsa de tomate, piña, jamón</i>			

PASTA

PENNE RIGATE ARRABBIATA	30
Tomato sauce, chili, basil, garlic, burrata cheese / <i>Salsa de tomate, chili, albahaca, ajo, queso burrata</i>	
LOBSTER RAVIOLI	49
Fresh lobster, seafood broth, golden caviar, garlic and confit tomatoes / <i>Langostino fresco, caldo de marisco,</i> <i>caviar dorado, ajo y tomates confitados</i>	
RIGATONI ALLA SALSICCIA	33
Spicy Italian sausage, Broccolini, smoked stracciatella, toasted hazelnut, chili / <i>Salchicha picante italiana, brocolini,</i> <i>stracciatella ahumada, avellana tostada, chili</i>	

SHARE WITH YOUR FRIENDS

COMPARTE CON TUS AMIGOS

IBERICO PLATTER - TABLA DE IBÉRICOS

44

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*

WAGYU NACHO

36

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

HOT CHICKEN TANDOORI - POLLO TANDOORI PICANTE

46

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

90

Charred kobe beef, roasted peppers, tortilla bread, hash avocado, caramelized onion / *Ternera de kobe carbonizada, pimientos asados, pan de tortilla, aguacate hass, cebolla caramelizada*

MEZZE

80/135/155

Beef shish kebab, chicken kebab, falafels, lavash bread, beetroot hummus, apricot & pistachio labneh, baba ganoush, wheat berries and quinoa salad samosas, salted almonds, pickles, roast pepper & walnut sauce / *Kebab de ternera, kebab de pollo, falafel, pan lavash, hummus de remolacha, labneh de pistacho y albaricoque, baba ganoush, samosas de ensalada de bayas de trigo y quinoa, almendras salteadas, pepinillos, salsa de pimientos asados y nueces*



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