

AMAI BY OC

LUNCH MENU

## LET'S START HERE

EMPEZAMOS POR AQUÍ

<b>GAZPACHO OC STYLE - GAZPACHO AL ESTILO OC</b>	<b>25</b>	<b>SEAFOOD CEVICHE – CEVICHE DE MARISCO</b>	<b>38</b>
Our twist on a classic / <i>Un clásico con nuestro toque</i>		Corvina, tiger prawns, scallop, lime, mango, pomegranate, cilantro, fried plantain / <i>Corvina, langostino tigre, vieira, mango, granada, cilantro, plátano frito</i>	
<b>TEMPURA PRAWNS WITH SWEET CHILI CHUTNEY GAMBAS TEMPURA CON CHUTNEY DE CHILI DULCE</b>	<b>38</b>	<b>PIL "KING" PIL - GAMBÓN AL PIL PIL</b>	<b>38</b>
Battered tiger prawns, chilli and pineapple chutney, spring onion, lime / <i>Gambas tigre rebozadas, chili y piña chutney, cebolleta, lima</i>		Jumbo prawns, classic seasoning, black garlic, confit cherry, tomato, sea salt / <i>Gambas jumbo, condimentos clásicos, ajo negro, tomate cherry confitado, sal marina</i>	
<b>FRESH TUNA SPRING ROLL ROLLITO DE PRIMAVERA DE ATÚN FRESCO</b>	<b>39</b>	<b>IBÉRICO PLATTER - TABLA DE IBÉRICOS</b>	<b>44</b>
Spicy marinated bluefin tuna, avocado, mango, mint, sweet ginger nam jim dressing / <i>Atún rojo marinado picante, aguacate, mango, menta, aderezo nam jim de jengibre dulce</i>		Ibérico ham, cured sausages, cured manchego cheese, marinated olives, sundried tomato, sourdough bread / <i>Jamón Ibérico, salchichones, queso manchego curado, aceitunas aliñadas, tomates secos, pan de masa madre</i>	

## SUSHI

URA MAKI (8P)

<b>FRESH VEGGIE ROLL – ROLLITO VEGETARIANO</b>	<b>31</b>	<b>SUSHI PIZZA SALMON / TUNA – SALMÓN / ATÚN</b>	<b>36/39</b>
Fried tempe, mango, cucumber, daikon <i>Tempe frito, mango, pepino, rábano</i>		Avocado, cream cheese, panko, salmon caviar <i>Aguacate, crema de queso, panko, caviar de salmón</i>	
<b>ANACONDA ROLL</b>	<b>37</b>	<b>CRISPY CHICKEN ROLL - ROLLITO DE POLLO CRUJIENTE</b>	<b>35</b>
Tempura prawns, asparagus, mayo, cucumber, spicy japanese chilli, avocado, salmon / <i>Gambas tempura, espárragos, mayonesa, pepino, chili picante japonés, aguacate, salmón</i>		Panko Chicken, cucumber, asparagus and spicy mayo <i>Pollo Panko, pepino, espárrago y mayonesa picante</i>	
<b>CALIFORNIA ROLL</b>	<b>39</b>	<b>WAGYU BEEF ROLL - ROLLITO DE WAGYU</b>	<b>41</b>
King crab meat, cucumber, avocado, tobiko <i>Carne de cangrejo real, pepino, aguacate, tobiko</i>		Foie gras, apple, cucumber, spicy cream cheese <i>Foie gras, manzana, pepino, queso crema picante</i>	
<b>TEMPURA TIGER PRAWN ROLL ROLLITO DE GAMBA TIGRE EN TEMPURA</b>	<b>37</b>	<b>OCEAN SUSHI MIX</b>	<b>135/185</b>
Tempura prawns, cucumber, avocado <i>Gambas tempura, pepino, aguacate</i>		Sashimi (4p/8p), nigiri (4p/8p), maki (14p/28p)	
<b>WILD SALMON WAKAME ROLL ROLLITO DE SALMÓN SALVAJE Y WAKAME</b>	<b>38</b>	<b>SASHIMI – 6 PIECES</b>	<b>38</b>
Wild Atlantic salmon, wakame, cucumber, daikon <i>Salmón salvaje atlántico, wakame, pepino, rábano</i>		Salmon - Bluefin tuna - Seabass <i>Salmón - Atún rojo - Lubina</i>	
<b>SPICY MAGURO ROLL - ROLLITO DE MAGURO PICANTE</b>	<b>37</b>	<b>NIGIRI – 6 PIECES</b>	<b>36</b>
Marinated bluefin tuna, cucumber, avocado, spicy karashi sauce / <i>Atún rojo marinado, pepino, aguacate, salsa karashi picante</i>		Salmon flambé - Bluefin Tuna - Shrimps - Seabass <i>Salmón flambeado - Atún Rojo - Gambas - Lubina</i>	
		<b>TUNA TATAKI- TATAKI DE ATÚN</b>	<b>38</b>
		Bluefin tuna, marinated cucumber, wakame, chili, sesame, ponzu, mango / <i>Atún rojo, pepino marinado, wakame, chili, sésamo, ponzu, mango</i>	

# WHY DON'T WE TRY SOME HEALTHY OR VEGAN OPTIONS

POR QUÉ NO PROBAMOS OPCIONES SALUDABLES Y VEGANAS

<b>MANGO BOWL</b> BOL DE MANGO	26	<b>BUDDHA BOWL</b>	31
Mango, banana, New Zealand manuka honey, fresh fruits, berries, passion fruit crunch / <i>Mango, plátano, miel de manuka de Nueva Zelanda, frutas frescas, bayas, crujiente de fruta de la pasión</i>		Wild rice, quinoa, fried tofu, avocado, pickled vegetables, roast butternut squash, cucumber chutney / <i>Arroz silvestre, quinoa, tofu frito, aguacate, vegetales en escabeche, calabaza asada, chutney de pepino</i>	
<b>AÇAÍ BOWL</b> BOL DE AÇAÍ	26	<b>FALAFEL</b>	33
Açaí berry, banana, Hibiscus flower, caramelized Brazil nuts, fresh berries / <i>Baya Açaí, plátano, flor de Hibisco, nueces caramelizadas de Brasil, bayas frescas</i>		Flat bread, young lettuce, hummus, onion, sumak, roast pepper and walnut sauce / <i>Pan lavash, lechuga, hummus, cebolla, sumak, salsa de pimiento asado y nueces</i>	
<b>KOMBUCHA</b>	18	<b>STIR FRIED EDAMAME BEANS</b> EDAMAME SALTEADO	26
Fermented green tea drink, tropical fruits, berries, flowers <i>Bebida de té verde fermentado, frutas tropicales, bayas, flores</i>		Roasted garlic, sesame seeds, peanuts, chilli oil / <i>Ajo asado, semillas de sésamo, cacahuetes, aceite picante</i>	

## FRESH & CRISPY SALADS

ENSALADAS FRESCAS Y CRUJIENTES

<b>GRILLED GOAT CHEESE SALAD</b> ENSALADA DE QUESO DE CABRA A LA PLANCHA	32	<b>SPICY KING CRAB SALAD</b> ENSALADA DE CANGREJO REAL PICANTE	49
Endive leafs, thyme honey, peach, raspberries, caramelized macadamia nuts, crisp flatbread, blackberries / <i>Hojas de endivias, miel de tomillo, melocotón, frambuesas, nueces de macadamia caramelizadas, laminas de pan crujiente, moras</i>		Alaskan king crab, marinated enoki mushrooms, cucumber, spicy dressing / <i>Cangrejo real de Alaska, champiñones enoki marinados, pepino, aderezo picante</i>	
<b>BURRATA WITH ORANGE &amp; PISTACHIO</b> BURRATA CON NARANJA Y PISTACHO	31	<b>CRISPY CHICKEN/ PRAWN CAESAR SALAD</b> ENSALADA CÉSAR DE POLLO / GAMBA CRUJIENTE	33/37
Watercress, fresh mint, pomegranate, pistachios <i>Berro, menta fresca, granada, pistachos</i>		Baby gem lettuce, anchovies, 18 month aged grana padano, beef bacon, giant capers / <i>Cogollos de lechuga, anchoas, grana padano madurado durante 18 meses, bacon de ternera, alcaparras gigantes</i>	
<b>ASIAN BOK CHOY "GADO GADO" PEANUT SALAD</b> ENSALADA ASIÁTICA DE BOK CHOY "GADO GADO" CON CACAHUETES	31		
Peanut Sauce, Bok Choy, crispy purple potato, baby carrots, boiled egg, cucumber, radishes, fried Tofu / <i>Salsa de cacahuete, Bok Choy, patata morada crujiente, zanahorias baby, huevo cocido, pepino, rábano, tofu frito</i>			

## SANDWICHES ARE ALWAYS A WINNER

LOS SANDWICHES SIEMPRE SON UNA BUENA IDEA

### SMOKED SALMON BAGEL BAGEL DE SALMÓN AHUMADO

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

### CHICKEN WRAP "MIDDLE EAST" WRAP DE POLLO "ORIENTE MEDIO"

Roast red pepper and tomato sauce, spinach, feta cheese, barley, mint, tomato / *Salsa de pimientos rojos asados y tomate, espinacas, queso feta, cebada, menta, tomate*

34

### CLUB SANDWICH

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

32

### ROAST BEEF SANDWICH

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

34

36

## SHARE WITH YOUR FRIENDS

COMPARTE CON TUS AMIGOS

### QUESADILLAS

Tortilla bread, marinated chicken, cheddar cheese, pickled jalapeño, pico de gallo, guacamole, sour cream / *Pan de tortilla, pollo, queso cheddar, jalapeños encurtidos, pico de gallo, guacamole, crema agria*

### WAGYU NACHOS

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

### HOT CHICKEN TANDOORI POLLO TANDOORI PICANTE

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

29

### KOBE BEEF FAJITA FAJITA DE TERNERA KOBE

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

95

36

### MEZZE

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 and walnut sauce / *Kebab de ternera, kebab de pollo, falafel, pan lavash, hummus de remolacha, labneh de pistacho y albaricoque, baba ganoush, samosas, ensalada de bayas de trigo y quinoa, almendras salteadas, pepinillos, salsa de pimientos asados y nueces*

80/135/155

52

# MAIN COURSES FROM THE SEA & GRILL

PRINCIPALES DEL MAR Y LA PARRILLA

<b>FRIED CALAMARI</b> CALAMARES FRITOS	41
Grilled baby peppers, salt baked new potato, roasted red pepper emulsion <i>Pimientitos asados, patatas baby horneadas a la sal, emulsión de pimiento asado rojo</i>	
<b>POKE BOWL - SALMON / TUNA - SALMÓN / ATÚN</b>	43/46
Ponzu marinated wild salmon or tuna, sushi rice, edamame beans, orange, wasabi, golden caviar / <i>Salmón o atún salvaje marinado en ponzu, arroz de sushi, edamame, naranja, wasabi, caviar dorado</i>	
<b>COCONUT CRUSTED COD</b> BACALAO EN COCO CRUJIENTE	39
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>	
<b>WAGYU STEAK TARTARE THE BELGIAN WAY</b> WAGYU STEAK TARTAR DE MANERA BELGA	41
Classic condiments / <i>Condimentos clásicos</i>	
<b>PANANG CURRY, CHICKEN OR PRAWN</b> PANANG CURRY DE POLLO O GAMBAS	35/39
Coconut milk, gyoza, enoki mushroom, bok choy, lemongrass, lime leaf, peanuts, baby corn, jasmine rice / <i>Leche de coco, gyoza, champiñón enoki, bok choy, lemongrass, hoja de lima, cacahuetes, maíz tierno, con arroz jazmín</i>	
<b>OC WAGYU BURGER</b> HAMBURGUESA WAGYU OC	38
Wagyu burger, raclette cheese, beef bacon, oak leaf lettuce, OC burger dressing, grilled jalapeño, french fries / <i>Hamburguesa Wagyu, queso raclette, bacon de ternera, lechuga de hoja de roble, aderezo OC para hamburguesa, jalapeño a la parrilla, patatas fritas</i>	
<b>RIB EYE OR BEEF FILLET</b> LOMO ALTO O SOLOMILLO	52
Grilled asparagus, sun blushed cherry tomatoes, crispy potatoes. Your choice of sauce (béarnaise, peppercorn, red wine) / <i>Espárragos a la plancha, tomates cherry confitados, patatas crujientes. Su elección de salsa (bearnesa, pimienta, vino tinto)</i>	

## PIZZAS

<b>MARGHERITA</b>	<b>25</b>	<b>PROFONDO</b>	<b>33</b>
Fresh Bufala mozzarella, tomato sauce, oregano <i>Mozzarella de búfala fresca, salsa de tomate, orégano</i>		Fresh Bufala mozzarella, tomato sauce, tuna, crispy garlic, red onion, chives/ <i>Mozzarella de búfala fresca, salsa de tomate, atún, ajo crujiente, cebolla roja, cebollino</i>	
<b>CREMOSO</b>	<b>33</b>	<b>BESTIA</b>	<b>35</b>
Fresh burrata, roma tomatoes, baby basil , organic olive oil, cracked black pepper / <i>Burrata fresca, tomates roma, albahaca, aceite de oliva orgánico, pimienta negra estallada</i>		Fresh Bufala mozzarella, Italian cured beef, wild rocket, 30 month shaved parmesan, 20 year old aged balsamic / <i>Mozzarella de búfala fresca, bresaola, ensalada de rúcula, escamas de parmesano curado 30 meses, balsámico envejecido 20 años</i>	
<b>TRUFA</b>	<b>48</b>	<b>DIAVOLA</b>	<b>33</b>
Fresh Bufala mozzarella, pecorino romano, summer truffle, chives / <i>Mozzarella de búfala fresca, pecorino romano, trufa de verano, cebollino</i>		Fresh Bufala mozzarella, tomato sauce, spicy salami, red chilli, Taggiasche olives / <i>Mozzarella de búfala fresca, salsa de tomate, salami picante, chile rojo, aceitunas Taggiasche</i>	
<b>CAPRA</b>	<b>30</b>	<b>INFERNO</b>	<b>36</b>
Fresh Bufala mozzarella, goat cheese, honey, pickled red onion, rocket, walnuts / <i>Mozzarella de búfala fresca, queso de cabra, miel, cebolla roja encurtida, rúcula, nueces</i>		Fresh Bufala mozzarella, tomato sauce, green peppers, cherry tomatoes, beef fillet, béarnaise sauce, red chilli, black olives/ <i>Mozzarella de búfala fresca , salsa de tomate, pimientos verdes, tomates cherry, filete de ternera, salsa bearnesa, aceitunas negras</i>	
<b>AGLIO</b>	<b>29</b>		
Fresh Bufala Mozzarella, garlic, parsley, roasted garlic flakes, pecorino romano, fresh chilli/ <i>Mozzarella de búfala fresca, ajo, perejil, copos de ajo asado, pecorino romano, chilli fresco</i>			
<b>VIETATO</b>	<b>29</b>		
Fresh Bufala Mozzarella, tomato sauce, pineapple, ham, jalapeño/ <i>Mozzarella de búfala fresca, salsa de tomate, piña, jamón, jalapeño</i>			

## PASTA

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

“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](mailto:reservations@oceanclub.es)

AMAI BY OC

OCEANCLUB.ES