

AMÄI BY OC

DESSERT MENU

# DESSERTS

## POSTRES

<b>DAME BLANCHE</b>	<b>18</b>
<b>Velvety vanilla ice cream, whipped Chantilly cream, warm chocolate fudge, and crispy yogurt crunch</b> <i>Helado cremoso de vainilla, nata Chantilly montada, fudge de chocolate caliente y crujiente de yogur</i>	
<b>OCEAN CLUB PISTACHIOSU</b>	<b>19</b>
<b>Our luxurious take on the timeless tiramisu, infused with pistachio and baileys elegance</b> <i>Nuestra versión lujosa del tiramisú clásico, con un toque de pistacho y elegancia de Baileys</i>	
<b>BANOFEE MESS</b>	<b>18</b>
<b>Golden ice cream, roasted coconut flakes, lemon-infused caramel, vanilla vodka flambé, passion fruit spheres and luscious condensed milk</b> <i>Helado dorado, copos de coco tostado, caramelo con infusión de limón, flambeado de vodka de vainilla, esferas de fruta de la pasión y leche condensada cremosa</i>	
<b>CHOCOLATE FONDANT</b> FONDANT DE CHOCOLATE	<b>21</b>
<b>Decadent molten chocolate cake, Sangría jelly, yogurt ice cream, and seasonal berries</b> <i>Bizcocho de chocolate fundido, gelatina de sangría, helado de yogur y frutos rojos de temporada</i>	
<b>CRÊPES</b>	<b>19</b>
<b>Delicate pancakes with hazelnut praline, rich chocolate, and bourbon vanilla ice cream</b> <i>Delicadas crêpes con praliné de avellana, chocolate intenso y helado de vainilla y Bourbon</i>	
<b>WHITE CHOCOLATE AND PISTACHIO SPHERE</b> ESFERA DE CHOCOLATE BLANCO Y PISTACHO	<b>22</b>
<b>Warm white chocolate sphere with molten pistachio, raspberry-rose infusion &amp; brown butter ice cream</b> <i>Esfera templada de chocolate blanco con pistacho fundido, infusión de frambuesa y rosa, y helado de mantequilla avellanada</i>	
<b>ARTISAN CHOCOLATE TRUFFLES</b> TRUFAS DE CHOCOLATE ARTESANAS	<b>14</b>
<b>Ask your waiter for the daily selection</b> <i>Pregunta a tu camarero por la selección artesanal del día</i>	
<b>SORBETS AND ICE CREAM SELECTION</b> SELECCIÓN DE SORBETES Y HELADOS	<b>17</b>
<b>Your personal selection, served with fresh seasonal berries</b> <i>Tu selección personal, servida con frutos rojos de temporada</i>	

**“In compliance with EU Regulation No. 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 1420/2006 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 (UE) 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 ofrecen alimentos para consumo final.”*

**Avda. Lola Flores s/n  
29660 Nueva Andalucía – Marbella (España)**

**Tel: +34 952 908 137**

**Email: [reservations@oceanclub.es](mailto:reservations@oceanclub.es)**

**Website: [www.oceanclub.es](http://www.oceanclub.es)**

