

AMÄI BY OC

LUNCH MENU

STARTERS

ENTRANTES

GAZPACHO OC STYLE 25
GAZPACHO AL ESTILO OC

A reimagined take on the Andalusian classic, chilled to perfection and infused with Ocean Club elegance

Una versión reinventada del clásico andaluz, servido bien frío y con el toque de elegancia de Ocean Club

TEMPURA PRAWNS WITH SWEET CHILI CHUTNEY 38
LANGOSTINOS TEMPURA CON CHUTNEY DE CHILI DULCE

Crispy tiger prawns delicately coated in golden batter, paired with a sweet chili and pineapple chutney for a harmonious blend of flavors

Langostinos tigre crujientes, rebozados en una capa dorada, acompañados de un chutney de chili dulce y piña para un equilibrio perfecto de sabores

FRESH TUNA SPRING ROLL 39
ROLLITO DE PRIMAVERA DE ATÚN FRESCO

Bluefin tuna marinated with a spicy kick, wrapped with avocado, mango, and mint, complemented by our signature sweet ginger dressing

Atún rojo marinado con un toque picante, envuelto en aguacate, mango y menta, acompañado de nuestro aderezo de jengibre dulce

SEAFOOD CEVICHE 41
CEVICHE DE MARISCO

A medley of Butter fish, tiger prawns, and scallop, elevated with lime, mango, cilantro and pomegranate, served with crisp plantain chips

Una mezcla de pez mantequilla, langostinos tigre y vieiras, con lima, mango, cilantro y granada, servido con chips crujientes de plátano

PIL "KING" PIL 44
GAMBÓN AL PIL PIL

Jumbo prawns cooked in a rich black garlic-infused oil, adorned with confit cherry tomatoes and a sprinkle of sea salt

Langostinos jumbo cocinados en aceite infusionado con ajo negro, acompañados de tomates cherry confitados y un toque de sal marina

IBÉRICO PLATTER 44
TABLA DE IBÉRICOS

A selection of Ibérico ham, cured sausages, and Manchego cheese, paired with marinated olives, sundried tomatoes, and artisanal sourdough bread

Una selección de jamón ibérico, embutidos curados y queso Manchego, con aceitunas marinadas, tomates secos y pan de masa madre artesanal

SUSHI

FRESH VEGGIE ROLL ROLLITO VEGETARIANO	33	SUSHI PIZZA SALMON OR TUNA SUSHI PIZZA SALMÓN O ATÚN	36/39
<i>Crispy fried tempe accompanied by mango and cucumber</i> <i>Tempeh frito crujiente, acompañado de mango y pepino</i>		<i>A fusion masterpiece: crispy rice topped with cream cheese, avocado, and your choice of premium salmon or tuna</i> <i>Una obra maestra de fusión: arroz crujiente cubierto con queso crema, aguacate y tu elección de salmón o atún premium</i>	
ANACONDA ROLL	39	CRISPY CHICKEN ROLL ROLLITO DE POLLO CRUJIENTE	36
<i>Tempura prawns nestled with creamy avocado, crisp asparagus, and a hint of spicy Japanese chili, topped with salmon</i> <i>Langostinos en tempura acompañados de cremoso aguacate, espárragos crujientes y un sutil toque de chili japonés picante, coronados con salmón</i>		<i>Golden panko-crusted chicken paired with asparagus, cucumber, and a drizzle of spicy mayo</i> <i>Pollo empanado en panko dorado, acompañado de espárragos, pepino y un toque de mayonesa picante</i>	
CALIFORNIA ROLL	39	WAGYU BEEF ROLL ROLLITO DE WAGYU	41
<i>Succulent king crab meat embraced by avocado, cucumber, and the delicate burst of tobiko pearls</i> <i>Jugosa carne de cangrejo real envuelta en aguacate, pepino y un delicado estallido de perlas de tobiko</i>		<i>Wagyu beef complemented by foie gras, crisp apple, and a touch of spicy cream cheese</i> <i>Ternera wagyu acompañada de foie gras, manzana crujiente y un toque de queso crema picante</i>	
TEMPURA TIGER PRAWN ROLL ROLLITO DE LANGOSTINO TIGRE EN TEMPURA	38	TUNA TATAKI TATAKI DE ATÚN	41
<i>Plump tiger prawns in a crispy tempura coating, balanced with creamy avocado and refreshing cucumber</i> <i>Langostinos tigre jugosos en un crujiente rebozado tempura, equilibrados con aguacate cremoso y pepino refrescante</i>		<i>Seared Bluefin tuna, marinated cucumber, wakame, chili, sesame, ponzu, mango pearls</i> <i>Atún rojo sellado, pepino marinado, wakame, chili, sésamo, ponzu, perlas de mango</i>	
WILD SALMON WAKAME ROLL ROLLITO DE SALMÓN SALVAJE Y WAKAME	38	OCEAN SUSHI MIX	145/195
<i>Wild Atlantic salmon layered with wakame seaweed, daikon, and cucumber</i> <i>Salmón salvaje del Atlántico combinado con alga wakame, daikon y pepino</i>		Sashimi (4p/8p), Nigiri (4p/8p), Maki (14p/28p)	
SPICY MAGURO ROLL ROLLITO DE MAGURO PICANTE	39	SASHIMI - 6 PIECES	43
<i>Bluefin tuna marinated in our house blend of spices, wrapped with avocado and cucumber, finished with a fiery karashi sauce</i> <i>Atún rojo marinado en nuestra mezcla especial de especias, envuelto con aguacate y pepino, terminado con una salsa karashi ardiente</i>		<i>Salmon - Bluefin tuna - Seabass</i> <i>Salmón - Atún rojo - Lubina</i>	
		NIGIRI - 6 PIECES	38
		<i>Salmon flambé - Bluefin Tuna - Shrimps - Seabass</i> <i>Salmón flambeado - Atún Rojo - Gambas - Lubina</i>	

HEALTHY OR VEGAN

OPCIONES SALUDABLES Y VEGANAS

MANGO BOWL BOL DE MANGO	26	BUDDHA BOWL	33
A blend of ripe mango, banana, and New Zealand manuka honey, adorned with fresh fruits, berries, and passion fruit crunch <i>Una mezcla de mango maduro, plátano y miel de manuka de Nueva Zelanda, coronada con frutas frescas, frutos rojos y un crujiente de maracuyá</i>		A wholesome medley of wild rice, quinoa, and fried tofu, complemented by roasted butternut squash, pickled vegetables, and cucumber chutney <i>Una mezcla nutritiva de arroz salvaje, quinoa y tofu frito, acompañada de calabaza asada, vegetales encurtidos y chutney de pepino</i>	
AÇAÍ BOWL BOL DE AÇAÍ	26	FALAFEL	24
Exotic açai berries blended with banana and hibiscus, topped with caramelized Brazil nuts and a rainbow of fresh berries <i>Bayas exóticas de açai mezcladas con plátano e hibisco, coronadas con nueces de Brasil caramelizadas y un arcoíris de frutos rojos frescos</i>		Warm flatbread and young lettuce surround crisp falafels, served with hummus and a velvety walnut and roasted pepper sauce <i>Pan plano templado y lechuga joven que envuelven falafels crujientes, servidos con hummus y una suave salsa de nueces y pimientos asados</i>	
KOMBUCHA	18	STIR FRIED EDAMAME BEANS EDAMAME SALTEADO	24
An effervescent fermented tea infused with tropical fruits, berries, and edible flowers for a refreshing twist <i>Té fermentado y efervescente, infusionado con frutas tropicales, frutos del bosque y flores comestibles para un giro refrescante</i>		Pan-seared edamame infused with roasted garlic, chili oil, and sesame seeds for the perfect beachside snack <i>Edamames salteados con ajo asado, aceite de chili y semillas de sésamo: el tentempié playero perfecto</i>	

SELECTION OF SALADS

SELECCIÓN DE ENSALADAS

GRILLED GOAT CHEESE SALAD ENSALADA DE QUESO DE CABRA A LA PLANCHA	32	SPICY SNOW CRAB SALAD ENSALADA DE CANGREJO REAL PICANTE	46
Charred goat cheese atop a bed of endive leaves, peaches, raspberries, and caramelized macadamia nuts, finished with crisp flatbread <i>Queso de cabra marcado a la plancha sobre un lecho de hojas de endivia, melocotones, frambuesas y nueces de macadamia caramelizadas, acompañado de pan plano crujiente</i>		Nova Scotia snow crab tossed with marinated enoki mushrooms, cucumber, and a piquant dressing <i>Cangrejo de nieve de Nueva Escocia con setas enoki marinadas, pepino y un aliño picante</i>	
BURRATA WITH ORANGE & PISTACHIO BURRATA CON NARANJA Y PISTACHO	31	CAESAR SALAD WITH GRILLED CHICKEN OR PRAWN ENSALADA CÉSAR CON POLLO O LANGOSTINOS	33/37
Creamy burrata paired with citrusy orange, pomegranate jewels, and toasted pistachios, nestled in fresh watercress <i>Cremosa burrata combinada con naranja cítrica, granada y pistachos tostados, sobre berros frescos</i>		Grilled chicken or crispy prawns, aged Grana Padano, giant capers, and bacon for a bold finish <i>Pollo a la parrilla o langostinos crujientes, Grana Padano curado, alcaparras gigantes y bacon para un final lleno de sabor</i>	
WAKAME & MARINATED SQUID WAKAME & CALAMAR MARINADO	33		
Delicately marinated squid with tender wakame, toasted sesame seeds topped with micro coriander <i>Calamar marinado con delicadeza junto a alga wakame tierna, semillas de sésamo tostado y coronado con microcilantro</i>			

SANDWICHES

SMOKED SALMON BAGEL BAGEL DE SALMÓN AHUMADO

Premium Norwegian smoked salmon layered with cream cheese, sweet mustard sauce, pickles, and red onion, all on a perfectly toasted bagel

Salmón ahumado noruego premium sobre una base de queso crema, salsa de mostaza dulce, pepinillos y cebolla roja, todo en un bagel perfectamente tostado

GYROS WRAP WRAP DE GYROS

Tender roasted chicken wrapped in soft sourdough flatbread with tzatziki, feta cheese, and a vibrant pickled red onion with a hint of orange blossom, served with golden French fries

Pollo jugoso asado envuelto en pan plano de masa madre con tzatziki, queso feta y cebolla roja encurtida con un toque de azahar, acompañado de patatas fritas

34

CLUB SANDWICH

32

The ultimate classic: layers of chicken, avocado, bacon, and egg mayo, served with golden French fries

El clásico por excelencia: capas de pollo, aguacate, bacon y mayonesa de huevo, servido con patatas fritas

ROAST BEEF SANDWICH

36

Slow-cooked Wagyu beef with roasted corn, spicy pepper marmalade, smoked cheese, and matcha chili sauce, paired with crispy fries

Tapa de wagyu cocinada a fuego lento con maíz asado, mermelada picante de pimientos, queso ahumado y salsa de matcha con chile, acompañado de patatas fritas

34

TO SHARE

PARA COMPARTIR

QUESADILLAS

Golden tortilla oozing with marinated chicken, cheddar, and pickled jalapeños, served with pico de gallo and guacamole

Tortilla dorada rellena de pollo marinado, queso cheddar y jalapeños encurtidos, servida con pico de gallo y guacamole

NACHOS FREE RANGE CHICKEN OR ANGUS BEEF NACHOS CON POLLO DE CORRAL O TERNERA DE ANGUS

Crispy corn chips topped with Chicken or beef chili, Mexican cheddar cheese, fresh spicy tomato & cilantro salsa, smashed avocado and Sour cream

Chips crujientes de maíz cubiertos con chili de pollo o ternera, queso cheddar mexicano, salsa fresca de tomate picante y cilantro, aguacate machacado y crema agria

29

KOBE BEEF FAJITA FAJITA DE TERNERA KOBE

95

Chargrilled Kobe beef paired with roasted peppers, guacamole, and caramelized onions

Ternera Kobe a la parrilla con pimientos asados, guacamole y cebolla caramelizada

29/38

MEZZE

85/145/165

A culinary voyage through Middle Eastern delights, featuring kebabs, falafels, baba ganoush, and more

Un viaje culinario por los sabores del Medio Oriente, con kebabs, falafels, baba ganoush y mucho más

49

HOT CHICKEN TANDOORI POLLO TANDOORI PICANTE

Juicy Indian barbecue chicken served with mango chutney, raita, naan bread, and grilled lime

Pollo jugoso al estilo barbacoa india, acompañado de chutney de mango, raita, pan naan y lima a la parrilla

MAIN COURSES FROM THE SEA & GRILL

PRINCIPALES DEL MAR Y LA PARRILLA

FRIED CALAMARI 41
CALAMARES FRITOS

Crispy calamari paired with grilled baby peppers, salt-baked new potatoes, and a roasted red pepper emulsion

Calamares crujientes acompañados de pimientos baby a la parrilla, patatas nuevas al horno con sal y emulsión de pimienta rojo asado

POKE BOWL - SALMON / TUNA / WAGYU PASTRAMI 44/46/49
SALMÓN / ATÚN

Ponzu-marinated wild salmon, tuna or Wagyu pastrami over sushi rice, with edamame, orange slices, wasabi, and golden caviar

Salmón salvaje, atún o pastrami de Wagyu marinado en ponzu sobre arroz de sushi, con edamame, rodajas de naranja, wasabi y caviar dorado

COCONUT CRUSTED COD 39
BACALAO EN COCO CRUJIENTE

Delicate cod fillet encrusted with crispy coconut, served with sambal sauce, lemongrass, and jasmine rice

Filete de bacalao delicado con una crujiente costra de coco, servido con salsa sambal, citronela y arroz jazmín

WAGYU STEAK TARTARE THE BELGIAN WAY 41
WAGYU STEAK TARTAR AL ESTILO BELGA

Finely chopped Wagyu beef mixed with classic tartare condiments for an authentic yet luxurious experience

Exquisita carne de Wagyu finamente picada y mezclada con los condimentos clásicos del tartar para una experiencia auténtica y lujosa

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

A fragrant Thai-inspired curry with coconut milk, gyoza, bok choy, peanuts, and jasmine rice
Curry aromático tailandés con leche de coco, gyoza, pak choi, cacahuets y arroz jazmín. Elige entre pollo tierno o langostinos jugosos

SMASH WAGYU BURGER 37
HAMBURGUESA SMASH WAGYU

A rich caramelized Wagyu beef patties topped with melted raclette cheese, oak leaf lettuce, bacon, and OC's signature burger sauce, served with grilled jalapeño and French fries

Jugosa carne de Wagyu caramelizada con queso raclette fundido, lechuga de roble, bacon y la salsa especial de OC, servida con jalapeño a la parrilla y patatas fritas

RIB EYE OR BEEF FILLET 52
LOMO ALTO O SOLOMILLO

Perfectly grilled to your liking, accompanied by charred asparagus, sun-blushed cherry tomatoes, and Golden fries, with your choice of béarnaise, peppercorn, or red wine sauce

A la parrilla al punto que prefieras, acompañado de espárragos a la brasa, tomates cherry confitados y patatas fritas. Elige entre salsa bearnesa, pimienta o vino tinto

PIZZAS

MARGHERITA

Fresh Bufala mozzarella and rich tomato sauce, finished with oregano for a timeless classic

Mozzarella de búfala fresca y salsa de tomate, rematada con orégano: un clásico atemporal

CREMOSO

Creamy burrata, Roma tomatoes, and baby basil, drizzled with organic olive oil and cracked black pepper

Burrata cremosa, tomates Roma y albahaca baby, con un toque de aceite de oliva ecológico y pimienta negra recién molida

TRUFA

Bufala mozzarella topped with Pecorino Romano, summer truffle, and fresh chives

Mozzarella de búfala cubierta con Pecorino Romano, trufa de verano y cebollino fresco

NORCINO

Bufala mozzarella topped with crispy pancetta, egg, pecorino cheese, cracked black pepper and fragrant parsley and garlic oil

Mozzarella de búfala con panceta crujiente, huevo, queso pecorino, pimienta negra molida y un aceite aromático de ajo y perejil

AGLIO

Garlic lovers' delight: roasted garlic flakes, fresh parsley, chili, and Pecorino Romano over creamy mozzarella

Un placer para los amantes del ajo: láminas de ajo asado, perejil fresco, chili y Pecorino Romano sobre mozzarella cremosa

VIETATO

A combination of pineapple, ham, and tomato sauce over Bufala mozzarella

Una combinación de piña, jamón y salsa de tomate sobre mozzarella de búfala

PENNE RIGATE ARRABIATA

Classic arrabiata sauce with a spicy kick, paired with fresh basil, garlic, and creamy burrata

Clásica salsa arrabiata con un toque picante, acompañada de albahaca fresca, ajo y burrata cremosa

LOBSTER RAVIOLI

RAVIOLI DE BOGAVANTE

Delicate ravioli filled with fresh lobster and crab, served in seafood bisque, topped with golden caviar and confit tomatoes

Delicados ravioli rellenos de bogavante y cangrejo fresco, servidos en una bisque de marisco, coronados con caviar dorado y tomates confitados

25

PROFONDO

Tomato sauce and crispy garlic with tuna, red onion, and fresh chives atop Bufala mozzarella

Salsa de tomate y ajo crujiente con atún, cebolla roja y cebollino fresco sobre mozzarella de búfala

33

BESTIA

Italian cured beef and wild rocket paired with shaved parmesan and aged balsamic vinegar for a bold and refined flavor

Carne curada italiana y rúcula silvestre, acompañadas de lascas de parmesano y vinagre balsámico envejecido para un sabor intenso y refinado

48

DIAVOLA

Spicy salami, red chili, and Taggiasche olives atop Bufala mozzarella and tomato sauce

Salami picante, chili rojo y aceitunas Taggiasche sobre mozzarella de búfala y salsa de tomate

31

INFERNO

Beef fillet, green peppers, cherry tomatoes, and charred silver onion combined with a béarnaise sauce

Solomillo de ternera, pimientos verdes, tomates cherry y cebolla blanca a la brasa con una cremosa salsa bearnesa

29

28

PASTA

30

RIGATONI ALLA SALSICCIA

Spicy Italian sausage and tender broccolini combined with smoked stracciatella and toasted hazelnuts

Salchicha italiana picante y broccolini tierno, combinados con stracciatella ahumada y avellanas tostadas

49

33

35

33

36

35

“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

Website: www.oceanclub.es

