

AMAI BY OC

COCKTAIL MENU

# HERITAGE COCKTAILS & ELIXIRS

**Experience a curated selection of refined flavours, where premium spirits meet artisanal botanicals.**

Disfruta de una selección cuidada de sabores refinados, donde los destilados premium se encuentran con botánicos artesanales.

## SIGNATURE DRINKS

**These are only available at the bar, lounge & restaurant**  
Disponibles exclusivamente en el bar, lounge y restaurante.

### FIRST BITE

**Código 1530 Blanco Tequila with the bittersweet allure of Aperol. Lifted by fresh lime juice and a hint of orange marmalade for a perfectly balanced citrus profile.**

Tequila Código 1530 Blanco con el agrídulce del Aperol, realzado con jugo de lima fresco y un toque de mermelada de naranja para un perfil cítrico perfectamente equilibrado.

22

### FORBIDDEN ELIXIR

**A rich, clear cocktail with Chivas Crystalgold. This elegant mix is accented with the crisp acidity of Supasawa, aromatic thyme, and the subtle, complex bitterness of grapefruit.**

Un cóctel dorado, con cuerpo elaborado con Chivas Crystalgold. Esta elegante mezcla se realza con la acidez refrescante de la Supasawa, el aroma del tomillo y el sutil y complejo amargor del pomelo.

22

### DUNE BEACH SPRITZ

**The essence of coastal luxury. Delicate St. Germain elderflower liqueur meets the effervescence of Perrier-Jouët Champagne for a floral, sparkling escape.**

La esencia del lujo costero. El delicado licor de flor de saúco St. Germain se une a la efervescencia del champán Perrier-Jouët para una escapada floral y chispeante.

26

### TIKI MEMORIES

**A nostalgic journey through the tropics. House-spiced rum is paired with vibrant pineapple and the herbal complexity of Green Chartreuse liqueur.**

Un viaje nostálgico por los trópicos. El ron especiado de la casa se combina con la vibrante piña y la complejidad herbal del licor Chartreuse verde.

23

## PINK MIRAGE

**A visual and sensory delight. Malfy Gin and Sarti Rosa create a blush-toned base, beautifully complemented by the cooling aromatics of fresh basil and the spicy snap of ginger ale.**  
Un placer visual y sensorial. Malfy Gin y Sarti Rosa crean una base de tonos rosados, realizada por los aromas frescos de la albahaca y el toque especiado del ginger ale.

22

## CAIPIR-OCEAN

**A coastal twist on a classic. Smooth Belvedere Vodka is infused with the sweetness of fresh strawberries for a clean, fruit-forward finish.**  
Una versión costera de un clásico. El suave vodka Belvedere se infundiona con la dulzura de las fresas frescas para un final limpio y afrutado.

22

## COCO & CHILI MOJITO

**A coconut-infused rum with a creamy base, lifted by fresh mint and a gentle chilli heat.**  
Un ron infundionado con coco, de base cremosa, realizado con menta fresca y un suave toque picante de chile.

22

## HOT PALOMA

**Rosemary-infused agave and premium tequila, finished with a Tajín rim for a smoky, herbaceous, spicy edge.**  
Agave infundionado con romero y tequila premium, con un borde de Tajín que aporta un toque ahumado, herbáceo y especiado.

22

## MEZCAL CENTURY

**Mango, black tea-infused mezcal offers a smooth smokiness, balanced by the citrus of Cointreau.**  
Mango y mezcal infundionado con té negro aportan un ahumado suave, equilibrado con el toque cítrico de Cointreau.

22

# POOLSIDE COCKTAILS

**These are only available at the pool**  
Disponibles exclusivamente en la piscina.

## BELLO BELLINI

**A sophisticated blend of lush peach purée and Perrier-Jouët champagne, garnished with a delicate physalis.**  
Una sofisticada combinación de puré de melocotón cremoso y champán Perrier-Jouët, adornada con una delicada flor de physalis.

24

## FRAISE ROYAL

**A minimalist yet luxurious pairing of vibrant strawberry purée and Perrier-Jouët champagne.**  
Una combinación minimalista y lujosa de puré de fresa vibrante y champagne Perrier-Jouët.

24

## OCEAN BREEZE

**A botanical and bright combination of citrus vodka, Midori, and elderflower, lengthened with Sprite.**  
Una combinación botánica y vibrante de vodka cítrico, Midori y flor de saúco, alargada con Sprite.

22

## MARBELLA MULE

**A balanced blend of Belvedere Vodka and lime, enhanced by a house-made ginger honey syrup and finished with spicy ginger beer.**  
Una mezcla equilibrada de vodka Belvedere y lima, realizada con un jarabe de miel y jengibre casero y terminada con cerveza de jengibre picante.

22

## SLUSH STRAWBERRY DAIQUIRI

**A classic tropical escape featuring Bacardi Superior rum and fresh strawberries.**  
Una escapada tropical clásica con ron Bacardi Superior y fresas frescas.

22

## ICE CRUSHED PALOMA

**A bracing, chilled mix of tequila and lime, topped with effervescent grapefruit soda.**  
Una refrescante mezcla de tequila y lima, coronada con refresco de pomelo efervescente.

22

## OC BLOODY MARY

**Belvedere Pure with balsamic chilli glacé, citrus, and spice, served with celery and cherry tomato.**  
Belvedere Pure con glaseado de chile balsámico, cítricos y especias, servido con apio y tomate cherry.

22

# MOCKTAILS

## SORRENTO

**A vibrant, alcohol-free Martini alternative that captures the spirit of the Mediterranean with grapefruit soda.**

Una alternativa vibrante y sin alcohol al Martini que captura el espíritu del Mediterráneo con refresco de pomelo.

16

## TROPICAL FIZZ

**A lush blend of mango and green tea, offering a refreshing and exotic botanical experience.**  
Una mezcla envolvente de mango y té verde, que ofrece una experiencia botánica refrescante y exótica.

16

## COCO - BULL

**An energizing fusion of Seedlip Garden 108, muddled blueberries, and a touch of almond, topped with Red Bull for a crisp, nutty finish.**

Una fusión energizante de Seedlip Garden 108, arándanos machacados y un toque de almendra, coronada con Red Bull para un final fresco y ligeramente tostado.

16

# SANGRÍA SELECTION

## RED & WHITE SANGRÍA JUG

**Perfect for sharing, our sangrías feature a bespoke Sangría Mix (including Licor 43, Brandy, Cointreau, and Amaretto), seasonal fruits, and your choice of a red or white wine base.**

Perfectas para compartir, nuestras sangrías incorporan un exclusivo Sangría Mix (con Licor 43, Brandy, Cointreau y Amaretto), frutas de temporada y la opción de vino tinto o blanco como base.

69

## OC SANGRÍA JUG

**The ultimate expression of coastal luxury. Our signature house blend of Brandy, Cointreau, Licor 43, Amaretto, fresh orange juice, strawberries and finished with Perrier-Jouët Champagne. Refined, sparkling, and made for the moment.**

La máxima expresión del lujo costero. Nuestra exclusiva mezcla de brandy, Cointreau, Licor 43, Amaretto, zumo de naranja natural, fresas y un toque final de champán Perrier-Jouët. Refinado, espumoso y perfecto para disfrutarlo al instante.

95

## SCOTCH & SINGLE MALTS 4CL

CHIVAS 12	16
CHIVAS 18	19
CHIVAS 21 ROYAL SALUTE	25
J. W. BLACK LABEL	16
J. W BLUE LABEL	35
GLENMORANGIE 16y THE NECTAR	20
MACALLAN DOUBLE CASK	20

## TEQUILA 4CL

CÓDIGO 1530 AÑEJO	30
DON JULIO 1942	35
CLASE AZUL REPOSADO	35
BARAJAS REPOSADO	35
VOLCAN XA	35

## SPECIAL COFFEES

IRISH COFFEE	18
ITALIAN COFFEE	18
FRENCH COFFEE	18

## COGNAC & BRANDY 4CL

HENNESSY V.S.O.P	18
HENNESSY X.O	35

## LIQUEURS 4CL

AMARETTO DI SARONNO	14
BAILEYS	14
LICOR 43	14
SAMBUCA	14
JÄGERMEISTER	14
LIMONCELLO	14
PACHARAN	14
COINTREAU	15

## LONG DRINKS

BELVEDERE, CIROC, GREY GOOSE & SOFT DRINKS	18
MALFY, BOMBAY & SOFT DRINKS	18
MONKEY 47, HENDRICKS & SOFT DRINKS	20
DOS MADERAS RUM, BACARDI SUPERIOR & SOFT DRINKS	18
CHIVAS 12, JW BLACK LABEL & SOFT DRINKS	18



“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.”

All prices are listed in euros (€).

“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.”

Todos los precios están indicados en euros (€).

**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)**

