

AMAIⁱⁱ 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 frío y con el toque de elegancia de Ocean Club.

IBÉRICO HAM 48 JAMÓN IBÉRICO

Montaraz 100% Ibérico ham, Manchego cheese, paired with marinated olives, sundried tomatoes, and artisanal focaccia.

Jamón 100% Ibérico Montaraz, queso Manchego, acompañado de aceitunas marinadas, tomates secos y focaccia artesanal.

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

Crispy tiger prawns 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 armonioso 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 butterfish, tiger prawns and scallops. Topped 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 un rico aceite infusionado con ajo negro, acompañados de tomates cherry confitados y un toque de sal marina.

SUSHI

FRESH VEGGIE ROLL ROLLITO VEGETARIANO

Crispy sweet potato accompanied by mango and cucumber.
Batata frita crujiente, acompañado de mango y pepino.

ANACONDA ROLL

Tempura prawns, creamy avocado, crisp asparagus, and a hint of spicy Japanese chili, topped with salmon.

Langostinos en tempura, aguacate cremoso, espárragos crujientes y un sutil toque de chili japonés picante, coronado con salmón.

CALIFORNIA ROLL

King crab meat embraced by avocado, cucumber, and the delicate burst of tobiko pearls.

Carne de cangrejo real envuelta en aguacate, pepino y un delicado estallido de perlas de tobiko.

TEMPURA TIGER PRAWN ROLL ROLLITO DE LANGOSTINO TIGRE EN TEMPURA

Tiger prawns in a crispy tempura coating, balanced with creamy avocado and refreshing cucumber.

Langostinos tigre jugosos en un crujiente rebozado tempura, equilibrados con aguacate cremoso y pepino refrescante.

SALMON WAKAME ROLL ROLLITO DE SALMÓN Y WAKAME

Wild Atlantic salmon topped with wakame, passion fruit, mango sauce, pineapple, cucumber, cream cheese for an indulgent roll.

Salmón salvaje del Atlántico acompañado de wakame, salsa de maracuyá y mango, piña, pepino y queso crema, creando un roll indulgente.

SPICY MAGURO ROLL ROLLITO DE MAGURO PICANTE

Bluefin tuna marinated in our house blend of spices, wrapped with avocado and cucumber, with a fiery karashi sauce, finished with thin furai crunch.

Atún rojo marinado en nuestra mezcla de especias de la casa, envuelto con aguacate y pepino, con una intensa salsa karashi y acabado con un crujiente furai fino.

33 SUSHI PIZZA SALMON OR TUNA SUSHI PIZZA SALMÓN O ATÚN

A fusion masterpiece: crispy rice topped with cream cheese, avocado, and your choice of premium salmon or tuna.

Una obra maestra de fusión: arroz crujiente cubierto con queso crema, aguacate y tu elección de salmón o atún premium.

39 CRISPY CHICKEN ROLL ROLLITO DE POLLO CRUJIENTE

Golden panko-crusted chicken paired with asparagus, cucumber, and a drizzle of spicy mayo and teriyaki.

Pollo empanado en panko dorado, acompañado de espárragos, pepino y un toque de mayonesa picante y teriyaki.

39 RED DRAGON ROLL ROLLITO DRAGÓN ROJO

Crispy panko sushi roll, asparagus, cucumber, topped off with spicy tuna, mango, chives, spicy mayo.

Roll de sushi crujiente de panko, con espárragos y pepino, coronado con atún picante, mango, cebollino y mayonesa picante.

38 TUNA TATAKI TATAKI DE ATÚN

Seared Bluefin tuna, marinated cucumber, wakame, chili, sesame, ponzu, mango pearls.

Atún rojo sellado, pepino marinado, wakame, chili, sésamo, ponzu, perlas de mango.

38 OCEAN SUSHI MIX 145/195

Sashimi (4p/8p), Nigiri (4p/8p), Maki (14p/28p)

38 SASHIMI - 6 PIECES 44

Salmon - Bluefin tuna - Seabass
Salmón - Atún rojo - Lubina

39 NIGIRI - 6 PIECES 39

Salmon flambé - Bluefin tuna - Shrimps - Seabass
Salmón flambeado - Atún rojo - Gambas - Lubina

HEALTHY OR VEGAN

OPCIONES SALUDABLES Y VEGANAS

MANGO BOWL BOL DE MANGO

26

A blend of ripe mango, banana, and New Zealand manuka honey, adorned with fresh fruits, berries, and passion fruit crunch.

Una mezcla de mango maduro, plátano y miel de manuka de Nueva Zelanda, coronada con frutas frescas, frutos rojos y un crujiente de maracuyá.

AÇAÍ BOWL BOL DE AÇAÍ

26

Exotic açai berries blended with banana and hibiscus, topped with caramelized Brazil nuts and a rainbow of fresh berries.

Bayas exóticas de açai mezcladas con plátano e hibisco, coronadas con nueces de Brasil caramelizadas y un arcoíris de frutos rojos frescos.

KOMBUCHA

18

An effervescent fermented tea infused with tropical fruits, berries, and edible flowers for a refreshing twist.

Té fermentado y efervescente, infusionado con frutas tropicales, frutos del bosque y flores comestibles para un giro refrescante.

BUDDHA BOWL

33

A wholesome medley of quinoa, and fried tofu, complemented by roasted butternut squash, pickled vegetables, and cucumber chutney.

Una mezcla equilibrada de quinoa y tofu frito, acompañada de calabaza asada, vegetales encurtidos y chutney de pepino.

FALAFEL

33

Warm flatbread and lettuce surround crisp falafels, served with hummus and a velvety walnut and roasted pepper sauce.

Pan plano y lechuga que envuelven falafels crujientes, servidos con hummus y una suave salsa de nueces y pimientos asados.

STIR-FRIED EDAMAME BEANS EDAMAME SALTEADO

24

Pan-seared edamame infused with roasted garlic, chili oil, and sesame seeds for the perfect beachside snack.

Edamame salteado a la plancha, aromatizado con ajo asado, aceite de chili y semillas de sésamo, perfecto como snack junto al mar.

SELECTION OF SALADS

SELECCIÓN DE ENSALADAS

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

32

Charred goat cheese on a bed of endive leaves, peaches, raspberries, and caramelized macadamia nuts, finished with crisp flatbread.

Queso de cabra marcado a la plancha sobre un lecho de hojas de endivia, melocotones, frambuesas y nueces de macadamia caramelizadas, acompañado de láminas de pan crujiente.

BURRATA WITH ORANGE & PISTACHIO BURRATA CON NARANJA Y PISTACHO

31

Creamy burrata paired with citrusy orange, pomegranate jewels, and toasted pistachios, nestled in fresh watercress.

Creмосa burrata combinada con naranja cítrica, granada y pistachos tostados, sobre berros frescos.

BÁNH MÌ CHICKEN SALAD ENSALADA DE POLLO BÁNH MÌ

36

Rice noodles, carrot jam-pickle, crisp bean sprouts, fresh coriander, roasted peanuts & vibrant Hoi An herb pesto.

Fideos de arroz con mermelada de zanahoria, brotes de soja crujientes, cilantro fresco, cacahuets tostados y un vibrante pesto de hierbas al estilo Hoi An.

SPICY SNOW CRAB SALAD ENSALADA DE CANGREJO REAL PICANTE

46

Nova Scotia snow crab tossed with marinated enoki mushrooms, cucumber, and a spicy dressing.

Cangrejo real de Nueva Escocia con setas enoki marinadas, pepino y un aliño picante.

CAESAR SALAD WITH GRILLED CHICKEN OR PRAWN ENSALADA CÉSAR CON POLLO O LANGOSTINOS

33/37

Grilled chicken or crispy prawns, aged Grana Padano, giant capers, and bacon for a bold finish.

Pollo a la parrilla o langostinos crujientes, Grana Padano curado, alcaparras gigantes y bacon para un final lleno de sabor.

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.

CHICKEN WRAP WRAP DE POLLO

Marinated chicken, OC sauce, onion, tomato, shredded white cabbage, lettuce served with French fries.

Pollo marinado con salsa OC, cebolla, tomate, col blanca rallada y lechuga, servido con 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: láminas de pollo, aguacate, bacon y mayonesa de huevo, servido con patatas fritas.

OC STEAK SANDWICH

37

Tender grilled steak on toasted sourdough with lamb's lettuce, caramelized onions, melted Gruyère, and black garlic mayonnaise, served with French fries.

Solomillo tierno a la parrilla sobre pan de masa madre tostado, con canónigos, cebolla caramelizada, Gruyère fundido y mayonesa de ajo negro, servido con patatas fritas.

TO SHARE

PARA COMPARTIR

QUESADILLAS

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

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

NACHOS CHICKEN OR BEEF NACHOS CON POLLO O TERNERA

Crispy corn chips topped with chicken or beef, Mexican cheddar cheese, fresh spicy tomato & cilantro salsa, guacamole and sour cream.

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

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.

29

KOBE BEEF FAJITA FAJITA DE TERNERA KOBE

95

Chargrilled Jospet Kobe beef paired with roasted peppers, caramelized onions, guacamole, spicy Mexican cheese, sour cream, roasted tomato salsa and fresh tortillas.

Carne de Kobe a la parrilla Jospet, acompañada de pimientos asados, cebolla caramelizada, guacamole, queso mexicano picante, crema agria, salsa de tomate asado y tortillas frescas.

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

MAIN COURSES FROM THE SEA & GRILL

PRINCIPALES DEL MAR Y LA PARRILLA

POKE BOWL - SALMON / TUNA / TERIYAKI BEEF / CRISPY CHICKEN
SALMÓN / ATÚN / TERNERA TERIYAKI / POLLO CRUJIENTE

45/46/45/43

Ponzu-marinated wild salmon, bluefin tuna, teriyaki beef or crispy chicken over sushi rice, with edamame, orange slices, wasabi, and golden caviar.

Salmón salvaje, atún, ternera teriyaki o pollo crujiente sobre arroz de sushi, con edamame, rodajas de naranja, wasabi y caviar dorado

COD SATAY
BACALAO SATAY

39

Delicate cod fillet, rich satay sauce, charred spring onions, crispy rice, pak choi finished with coriander oil.

Delicado lomo de bacalao con salsa satay, cebolleta a la parrilla, arroz crujiente y pak choi, finalizado con aceite de cilantro.

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

42

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

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

PANANG CURRY, CHICKEN OR PRAWN
PANANG CURRY DE POLLO O GAMBAS

36/39

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.

SMASH WAGYU BURGER
HAMBURGUESA SMASH DE WAGYU

38

Rich caramelized Wagyu beef patties topped with melted smoked cheese, bacon, OC's signature burger sauce, shredded iceberg lettuce, red onion, tomato, pickles, served with French fries.

Jugosa hamburguesa de wagyu caramelizada, con queso ahumado fundido, bacon, salsa signature OC, lechuga iceberg rallada, cebolla roja, tomate y pepinillos, servida con patatas fritas.

JOSPER GRILLED SIRLOIN (300g) or BEEF FILLET (300g)
ENTRECOT A LA PARRILLA (300 g) o SOLOMILLO DE TERNERA (300 g)

54

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 semisecos y patatas fritas, con tu elección de salsa bearnesa, pimienta o vino tinto.

OC NASI GORENG

38

Ocean Club's take on classic Indonesian fried rice, wok-tossed for smoky depth and served with chargrilled beef skewers, tangy pickled cucumber and carrot, and a kick of fresh chili.

La versión de Ocean Club del clásico arroz frito indonesio, salteado al wok para un toque ahumado, servido con brochetas de ternera a la parrilla, encurtido de pepino y zanahoria y un toque de chili fresco.

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.

LIBRETTO

Open style pizza, creamy burrata, pistachio pesto, cherry tomato, mozzarella, rocket, tomato sauce.

Pizza abierta con cremosa burrata, pesto de pistacho, tomate cherry, mozzarella, rúcula y salsa de tomate.

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, Bufala mozzarella and tomato sauce.

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

PENNE RIGATE ARRABBIATA

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

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

TRENETTE PIL PIL

Linguine with tiger prawns and langoustine, in a seafood emulsion, lifted by sweet cherry tomatoes and a subtle chili heat.

Trenette con gambas tigre y cigala, en una emulsión de marisco, realzada con tomates cherry dulces y un sutil toque picante.

26

PROFONDO

Tomato sauce and crispy garlic with tuna, fresh chives and Bufala mozzarella.

Salsa de tomate y ajo crujiente con atún, cebollino fresco y mozzarella de búfala.

33

ISTANBUL

Marinated chicken kebab, pickled red onion, fresh parsley, topped with garlic yogurt sauce and feta cheese.

Kebab de pollo marinado con cebolla roja encurtida y perejil fresco, coronado con salsa de yogur al ajo y queso feta.

48

DIAVOLA

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

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

31

FIAMMA DI GAMBERO

Garlicky chili oil base, tiger prawns, mozzarella, sun-dried tomatoes, and fresh parsley. Bold and flavorful with a gentle kick.

Base de aceite de chili y ajo, con gambas tigre, mozzarella, tomates secos y perejil fresco. Intenso y lleno de sabor, con un toque picante suave.

29

28

PASTA

32

TRUFFLE & FOIE GRAS TRUFA & FOIE GRAS

Pappardelle in a luxurious creamy foie gras and madeira cream sauce topped with truffled pecorino lemon zest and walnuts.

Pappardelle en una lujosa salsa cremosa de foie gras y madeira, coronada con pecorino trufado, ralladura de limón y nueces.

49

33

35

33

36

48

“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

AMAI BY OC