

# Lunch Menu

# AMAI BY OC



## SUSHI

### URA MAKI (8 p)

**Fresh Veggie Roll – Rollito Vegetariano** 25€

Rice paper, romaine lettuce, cucumber, carrot, asparagus, avocado  
Papel de arroz, lechuga romana, pepino, zanahoria, espárragos, aguacate

**Exotic Salmon Rainbow – Salmón Exótico Arcoíris** 28€

Salmon, pineapple, cucumber, avocado, cream cheese  
Salmón, piña, pepino, aguacate, queso crema

**Misu Roll – Misu Roll** 27€

Crispy chicken, arugula, avocado  
Pollo crujiente, rúcula, aguacate

**California Roll** 30€

King crab meat, cucumber, avocado and tobiko  
Carne de centollo, pepino, aguacate y tobiko

**Tempura Tiger Prawn Roll – Rollito de Gambas Tigre en Tempura** 29€

Prawns, cucumber and avocado  
Gambas, pepino y aguacate

**Tuna ‘Kamikaze Uramaki’ Roll – Rollito de Atún “Kamikaze Uramaki”** 30€

Tuna, asparagus, avocado and spicy karashi sauce  
Atún, espárragos, aguacate y salsa karashi picante

**Sushi Pizza Tuna – Atún (4P)** 33€

Blue fin tuna, avocado, cream cheese, panko, salmon caviar  
Atún rojo, aguacate, crema de queso, panko, caviar de salmón

**Sushi Pizza Salmon – Salmón (4P)** 27€

Salmon, avocado, cream cheese, panko, salmon caviar  
Salmón, aguacate, crema de queso, panko, caviar de salmón

**Crispy Chicken Roll – Rollito de Pollo Crujiente** 26€

Chicken, cucumber, asparagus and sweet sauce  
Pollo, pepino, espárragos y salsa dulce

**Anaconda Roll** 30€

Tempura prawns, asparagus, mayo, cucumber, spicy japanese chili, avocado, salmon  
Gambas tempura, espárragos, mayonesa, pepino, chili picante japonés, aguacate, salmón

**Soft Shell Crab Ocean Roll – Rollito de Cangrejo de Cáscara Blanda** 28€

Crispy soft-shell crab, cucumber, avocado, spicy mayonnaise  
Cangrejo de cáscara blanda crujiente, pepino, aguacate, mayonesa picante

**Ocean Sushi Mix** 85€/145€

sashimi (4p/8p), nigiri (4p/8p), maki (14p/28p)

**SASHIMI – 6 pieces / piezas** 33€

Salmón - Salmon / Atún – Bluefin Tuna / Lubina – Seabass

**NIGIRI – 6 pieces / piezas** 33€

Salmón Flambe – Salmon Flambe / Atún - Bluefin Tuna / Gambas - Shrimps / Lubina - Seabass

## STARTERS – ENTRADAS

<b>Burrata with Roma Tomatoes and Wild Rocket – Burrata con Tomates Roma y Rúcula Salvaje</b>	<b>26€</b>
Aged balsamic vinegar, black olives, pecorino grissini Vinagre balsámico envejecido, aceitunas negras, pecorino grissini	
<b>Tempura Prawns with Sweet Chili Chutney – Gambas Tempura con Chutney de Chili Dulce</b>	<b>34€</b>
Battered tiger prawns, chili and pineapple chutney, spring onion & lime Gambas tigre rebozadas, chili y piña chutney, cebolleta y lima	
<b>Fresh Tuna Spring Roll</b>	<b>35€</b>
Spicy marinated blue fin tuna, avocado, mango, mint, sweet ginger Namjim dressing Atún de aleta azul marinado picante, aguacate, mango, menta, aderezo Namjim de jengibre dulce	
<b>Seafood Ceviche – Ceviche de Marisco</b>	<b>33€</b>
Sole fish, tiger prawns, scallop, lime, mango, pomegranate, cilantro, fried plantain Lenguado, langostino tigre, vieira, mango, granada, cilantro, plátano frito	
<b>Pil “King” Pil – Gambón al Pil Pil</b>	<b>33€</b>
Jumbo prawn, classic seasoning, black garlic, confit cherry tomato, sea salt Gamba jumbo, condimentos clásicos, ajo negro, tomate cherry confitado, sal marina	
<b>Iberico Platter – Tabla de Ibéricos</b>	<b>35€</b>
Iberico ham, cured sausages, cured manchego cheese, marinated olives, sundried tomato, sour dough bread Jamón Ibérico, salchichones, queso manchego curado, aceitunas aliñadas, tomates secos, pan de masa agria	

## HEALTHY & VEGAN OPTIONS – OPCIONES SALUDABLES Y VEGANAS

<b>Kombucha</b> Fermented Green tea drink, tropical fruits & berries, flowers Bebida de té verde fermentado, frutas y bayas tropicales, flores	18€
<b>Açai Bowl – Bol de Açai</b> Açai berry, banana, hibiscus flower, caramalized brazil nuts, fresh berries Baya açai, plátano, flor de hibiscus, nueces de brasil caramelizadas, bayas frescas	19€
<b>Mango Bowl</b> Mango, banana, New Zealand manuka honey, fresh fruits, berries, crunch Mango, plátano, miel de manuka de Nueva Zelanda, frutas frescas, bayas, crujiente	19€
<b>Gazpacho “OC Style” – Gazpacho al estilo OC</b> Our twist on a classic Un clásico con nuestro toque	21€
<b>“Falafel”</b> Flat bread, young lettuce, hummus, onion, sumak, walnut and roast pepper sauce Pan lavash, lechuga, hummus, cebolla, sumac, salsa a la pimienta asada y nueces	25€
<b>Edamame Beans</b> Steamed immature soybeans in the pod Soja inmadura al vapor en la vaina	21€

## CHEAT – CAPRICHOS

<b>Smoked Salmon Bagel – Bagel de Salmón Ahumado</b> Norwegian salmon, horseradish, cream cheese, crispy root vegetables, pickled red onion Salmón noruego, rábano picante, queso crema, verduras de raíz crujientes, cebolla roja en escabeche	26€
<b>Chicken Wrap – Wrap de Pollo</b> Flat bread, marinated chicken breast, tabbouleh, yoghurt, parsley, tomatoes, mint, wheat bulgur Pan plano, pechuga de pollo a la plancha marindada, tabulé, yogur, perejil, tomates, menta, trigo bulgur	29€
<b>Club sandwich</b> Chicken, avocado, tomato, beef bacon, egg mayo, french fries Pollo, aguacate, tomate, tocino de vaca, mayonesa de huevo, patatas fritas	28€
<b>OC Veggie Burger</b> Grilled goat cheese, pomegranate, young lettuces, crisp root vegetables Queso de cabra a la plancha, granada, lechugas tiernas, tubérculos crujientes	29€
<b>OC Wagyu Burger – Hamburguesa Wagyu OC</b> Wagyu burger, raclette cheese, beef bacon, oak leaf lettuce, OC burger dressing, grilled jalapeño Hamburguesa Wagyu, queso raclette, tocino de vaca, lechuga de hoja de roble, aderezo OC para hamburguesa, jalapeño a la parilla	32€

## MAIN COURSES – PRINCIPALES

<b>Fried Calamari – Calamares Fritos</b>	<b>35€</b>
Grilled baby peppers, salt baked new potato, black garlic aioli Pimientos asados, patatas nuevas horneadas a la sal, aioli de ajo negro	
<b>Poke Bowl – Salmon – Tuna</b>	<b>31€/39€</b>
Ponzu marinated wild salmon or tuna, sushi rice, edamame beans, orange, wasabi, golden caviar Salmón o atún salvaje marinado en ponzu, arroz para sushi, frijoles edamame, naranja, wasabi, caviar dorado	
<b>Coconut Crusted Cod – Bacalao con Costra de Coco</b>	<b>36€</b>
Fried cod fish, sambal sauce, lemongrass, lime leaf, green onion, jasmine rice Bacalao frito, salsa sambal, hierba de limón, hojas de lima, cebolla verde, arroz de jazmín	
<b>Fresh Fish of the Day (Check with your waiter for daily specials)</b>	
Pescado Fresco del Día (consulte con su camarero para conocer los especiales del día)	
<b>Hot Chicken Tandoori – Pollo Tandoori Picante</b>	<b>36€</b>
Indian barbecue chicken, mango chutney, raita, naan bread, grilled lime Pollo barbacoa India, chutney de mango, raita, pan naan, lima a la parilla	
<b>Yellow Thai Curry Chicken – Pollo al Curry estilo Thai</b>	<b>29€</b>
Thai chicken curry, lemongrass, lime leaves, coconut milk, jasmine rice Pollo al curry estilo thai, hierba de limón, hojas de lima, leche de coco, arroz jazmín	
<b>Rib Eye or Fillet of Beef – Lomo Alto o Filete</b>	<b>42€/46€</b>
Grilled asparagus, sun blushed cherry tomatoes, crispy potatoes Your choice of sauce (béarnaise, peppercorn, red wine) Espárragos a la plancha, tomates cherry ruborizados, patatas crujientes Su elección de salsa (bearnesa, pimienta, vino tinto)	
<b>Steak Tartar the Belgian Way – Steak Tartar de Manera Belga</b>	<b>32€</b>
Classic condiments Condimentos clásicos	

## SALADS – ENSALADAS

<b>Grilled Goat Cheese Salad – Ensalada de Queso de Cabra a la Plancha</b>	<b>26€</b>
Endive leaves, thyme honey, peach, raspberries, caramelized macadamia nuts, crisp flatbread, blackberries Hojas de endivias, miel de tomillo, melocotón, frambuesas, nueces de macadamia caramelizadas, pan plano crujiente, moras	
<b>Spicy King Crab Salad</b>	<b>36€</b>
Alaskan king crab, marinated enoki mushrooms, compressed cucumber, spicy dressing Cangrejo real de Alaska, champiñones enoki marinados, pepino comprimido, aderezo picante	
<b>Crispy Chicken Caesar Salad – Ensalada César de Pollo Crujiente</b>	<b>26€</b>
Baby gem lettuce, anchovies, aged Grana Padano, beef bacon, giant capers Cogollos de lechuga, anchoas, Grana Padano envejecido, tocino de vaca, alcaparras gigantes	
<b>Thai Beef Salad – Ensalada Thai de Ternera</b>	<b>28€</b>
Beef tenderloin, bok choy, cilantro, chili, mango, spring onion, shallots, toasted rice, peanuts Solomillo de ternera, bok choy, cilantro, chile, mango, cebolleta, chalotes, arroz tostado, cacahuetes	

## PIZZAS

<b>Margherita</b> Bufala mozzarella, tomato sauce, oregano Mozzarella de bufala, salsa de tomate, orégano	<b>22€</b>
<b>Caprese</b> Fresh bufala mozzarella, roma tomatoes, baby basil, cracked black pepper Mozzarella bufala fresca, tomates roma, albahaca bebé, pimienta negra rajada	<b>25€</b>
<b>Truffle – Trufa</b> Fresh bufala mozzarella, summer truffle, chives Mozzarella bufala fresca, trufa de verano, cebolletas	<b>35€</b>
<b>Veggie Pizza – Pizza Verduras</b> Tomato sauce, feta cheese, cherry tomatoes, calamata olives, red onion, fresh parsley, extra virgin olive oil Salsa de tomate, queso feta, tomates cherry, aceitunas kalamata, cebolla roja, perejil fresco, aceite de oliva extra virgen	<b>24€</b>
<b>Gamberi All’Aglio</b> Bufala mozzarella, tomato sauce, spicy tiger prawns, roasted capsicum, basil pesto Mozzarella bufala, salsa de tomate, langostinos picantes, pimiento asado, pesto de albahaca	<b>28€</b>
<b>Al Tonno</b> Mozzarella, tomato sauce, tuna, crispy garlic, red onion, black olives Mozzarella, salsa de tomate, atún, ajo crujiente, cebolla roja, aceitunas negras	<b>26€</b>
<b>Hawaii</b> Mozzarella, tomato sauce, pineapple, ham Mozzarella, salsa de tomate, piña, jamón	<b>24€</b>
<b>Bolognese</b> Bufala mozzarella, tomato sauce, bolognese sauce, cherry tomatoes, baby basil Mozzarella de bufala, salsa de tomate, salsa boloñesa, albahaca bebé	<b>25€</b>
<b>Steak</b> Mozzarella, tomato sauce, green peppers, cherry tomatoes, beef fillet, béarnaise sauce Mozzarella, salsa de tomate, pimientos verdes, tomates cherry, filete de ternera, salsa bearnesa	<b>31€</b>
<b>Di Parma</b> Mozzarella, wild arugula, cherry tomatoes, San Daniele ham, 30 months shaved parmesan Mozzarella, rúcula silvestre, tomates cherry, jamón San Daniele, parmesano afeitado 30 meses	<b>29€</b>
<b>Diavola</b> Bufala mozzarella, tomato sauce, spicy salami, green jalapeño Mozzarella de bufala, salsa de tomate, salami picante, jalapeño verde	<b>26€</b>

## PASTA

<b>Penne Rigate Arrabbiata</b> Tomato sauce, chili, basil, garlic, burrata cheese Salsa de tomate, chili, albahaca, ajo, queso burrata	<b>28€</b>
<b>Trennette Pil Pil</b> Gratinated langostine, tiger prawns, chili, parsley, tomatoes, fresh lemon Langostinos gratinados, gambas tigre, chile, perejil, tomates, limón fresco	<b>37€</b>
<b>Spaghetti Meatballs – Espaguetis con Albóndigas</b> Meat balls, tomato sauce, 30 months parmesan reggiano Albondigas, salsa de tomate, parmigiano reggiano de 30 meses	<b>29€</b>

## SHARE WITH YOUR FRIENDS – COMPARTE CON TUS AMIGOS

<b>Quesadillas</b> Tortilla bread, marinated chicken, cheddar cheese, pickled jalapeño, pico di gallo, guacamole, sour cream Tortilla de pan, pollo, queso cheddar, jalapeños en vinagre, pico di gallo, guacamole, crema agria	<b>26€</b>
<b>Nachos “Viva Mexico”</b> Corn crisp, roast tomato salsa, sour cream, cheddar cheese, chili con carne Maíz, salsa de tomate, crema agria, queso cheddar, chili con carne	<b>25€</b>
<b>Kobe Beef Fajita – Ternera Kobe Fajita</b> Charred kobe beef, roasted peppers, homemade tortilla, hash avocado, caramelized onion Ternera de kobe carbonizada, pimientos asados, pan de tortilla hecha en casa, aguacate hass, cebolla caramelizada	<b>55€</b>
<b>Mezze</b> Lamb kofta, marinated roast chicken lollipops, falafels, lavash bread, hummus, mint & pomegranate yoghurt, baba ganoush, tabbouleh, samosas, salted almonds, pickles, spiced chickpeas Cordero kofta, lollipops de pollo asado marinado, falafels, pan lavash, hummus, yogur de menta y granada, baba ganoush, tabulé, samosas, almendras saladas, pepinillos, garbanzos con especies	<b>45€/90€/135€</b>

## DESSERTS – POSTRES

<b>Dame Blanche</b> Vanilla ice cream, crème chantilly, chocolate fudge, yoghurt crisp Helado de vainilla, crema de chantilly, fudge de chocolate, yogur crujiente	<b>14€</b>
<b>Ocean Club Mango Misu</b> Our take on a classic Nuestra version de un clásico	<b>14€</b>
<b>Fried Banana – Banana Frita</b> Roasted coconut, condensed milk, lemon caramel, golden ice cream Coco asado, leche condensada, caramelo de limón, helado dorado	<b>15€</b>
<b>Chocolate Fondant – Fondant de Chocolate</b> Sangria jelly, yoghurt ice cream, fresh berries Gelatina de sangria, helado de yogur, bayas frescas	<b>16€</b>
<b>Crêpes</b> Pancakes, hazelnut, chocolate, bourbon vanilla ice cream Panqueques, avellana, chocolate, helado de vainilla bourbon	<b>15€</b>
<b>Assorted Sorbets and Ice Creams – Surtido de Sorbetes y Helados</b> Pick and choose, served with fresh berries Escoja y elija, servido con bayas frescas	<b>14€</b>



“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 sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.”

“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 os December regarding Parasitic Anisakis in fish products for those establishments supplying food for final consumption ti individuals or groups”.

Avda. Lola Flores s/n - 29660 Nueva Andalucía - Marbella (España)  
Tel: +34 952 908 137 - reservations@oceanclub.es - www.oceanclub.es

