

AMMÄ 

Lunch Menu

SUSHI

URA MAKI (8 p)

Fresh Veggie roll - Rollito Vegetariano

Rice Paper, Romaine Lettuce, Cucumber, Carrot, Asparagus and Avocado
Papel de arroz, Lechuga Romana, Pepino, Zanahoria, Espárragos y Aguacate

24€

Roast Pepper Roll - Rollito de pimiento asado

Roast Bell Pepper, Rocket, Sesame Seeds
Pimentón asado, Rúcula, Semillas de sésamo

25€

California roll

King crab meat, Cucumber, Avocado and Tobiko
Carne de centollo, Pepino, Aguacate y Tobiko

26€

Tempura tiger prawn roll - Rollito de gambas tigre en tempura

Prawns, Cucumber and Avocado
Gambas, Pepino y Aguacate

29€

Tuna 'Kamikaze Uramaki' roll - Rollito de atún "Kamikaze Uramaki"

Tuna, Asparagus, Avocado and spicy Karashi sauce
Atún, Espárragos, Aguacate y salsa Karashi picante

27€

Sushi Pizza - Pizza Sushi (4p)

Salmon, Avocado, Cream Cheese, Panko, Salmon Caviar
Salmón, Aguacate, Crema de queso, Panko, Caviar de salmón

27€

Crispy Chicken Roll - Rollito de pollo crujiente

Chicken, Cucumber, Asparagus and Sweet sauce
Pollo, Pepino, Espárragos y Salsa dulce

26€

Crispy Futomaki Roll - Rollo crujiente de Futomaki

King Crab Meat, Salmon, Cucumber, Avocado
Carne de centollo, Salmón, Pepino, Aguacate

30€

Anaconda Roll

Tempura Prawn, Asparagus, Mayo, Cucumber, Spicy Japanese Chili, Avocado, Salmon
Gambas tempura, Espárragos, Mayonesa, Pepino, Chili picante japonés, Aguacate, Salmón

28€

Soft shell Crab Roll - Rollito de Cangrejo de Cáscara blanda

Crispy soft shell crab, Cucumber, Avocado, Spicy mayonnaise
Cangrejo de cáscara blanda crujiente, Pepino, Aguacate, Mayonesa picante

28€

Ocean sushi mix

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

79€/139€

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

30€ / 6 piezas - pieces

NIGIRI - Salmón - Salmon / Atún - Bluefin Tuna / Gambas - Shrimps / Lubina - Seabass

30€ / 6 piezas - pieces

STARTERS - ENTRADAS

Alaska King Crab Tartar and Golden Caviar - Tartar de Cangrejo Real de Alaska y Caviar de Salmón	32€
Horse Radish, Dill, Dijon Mustard, Mayonnaise and Crispy Flatbread Rábano picante, Eneldo, Mostaza de Dijon, Mayonesa, Pan crujiente	
Seared Bluefin Tuna with Cucumber and Fried Peanuts - Atún fresco a la plancha con pepino y cacahuets tostados	28€
Palm Sugar, Cilantro, Fresh Lime, Chili and Roasted Coconut Azúcar de palma, cilantro, lima fresca, chili, coco tostado	
Spicy Indian Style Tiger Prawn Pagoda - Pagoda de gambas tigre picante al estilo indio	23€
Battered Tiger Prawns, Sweet Tamarind Chutney, Turmeric, Cumin and Cayenne Pepper Gambas tigre rebozadas, Chutney de tamarindo dulce, Cúrcuma, Comino y Pimienta cayena	
Fresh Coconut Ceviche "Our Way" - Ceviche de coco fresco "a nuestro estilo"	19€
Coconut, Red Onion, Toasted Nuts, Fresh Coriander, Citrus Coco, Cebolla roja, Frutos secos tostados, Cilantro fresco, Cítricos	
Burrata with Cherry Tomato and Grilled Focaccia - Burrata con tomate cherry y focaccia tostada	28€
Lemon Oil, Baby Basil, Cherry Tomato, Black Pepper Aceite de limón, Albahaca baby, Tomate cherry, Pimienta negra	
Gazpacho" OC Style - Gazpacho al estilo OC	17€
Our Twist on a Classic Un clásico con nuestro toque	
Smoked Classic Salmon - Clásico salmón ahumado	24€
Blinis, Capers, Lemon Sour Cream, Dill, Wild Salmon Roe Blinis, Alcaparras, Crema agria de limón, Eneldo, Huevas de salmón salvaje	
Pil "King" Pil - Gambón al pil pil (250g)	29€
Jumbo Shrimp, Classic Seasoning, Roasted Garlic, Confit cherry Tomato Gamba Jumbo, Sazonado clásico, Ajo tostado, Tomate cherry confitado	
Iberico Platter - Tabla de ibéricos	32€
Iberian Ham, Cured Pork Loin, Cured Sausages, Cured Manchego, Marinated olives, Sundried Tomato, Sour Dough Bread Jamón ibérico, Salchichones, Queso manchego curado, Aceitunas aliñadas, Tomates secos, Pan de masa madre	
Nachos "Viva Mexico"	24€
Corn Crisp, Roasted Tomato Salsa, Sour Cream, Cheddar Cheese, Chili Con Carne Maíz, Salsa de tomate, Crema agria, Queso cheddar, Chili con carne	
Falafel	23€
Lavash Bread, Young Lettuce, Hummus, Onion, Sumac, Walnut and Pepper sauce Pan Lavash, Lechuga, Hummus, Cebolla, sumac, Salsa de pimiento y nueces	
SANDWICHES - BOCADILLOS	
Club sandwich	27€
Chicken, Avocado, Bacon, French Fries Pollo, Aguacate, Bacon, Patatas fritas	
Grilled Focaccia - Focaccia tostada	24€
Pesto, Mozzarella, Rocket, Roma Tomatoes, Olives Pesto, Mozzarella, Rúcula, Tomates Roma, Aceitunas	
Grilled Tunacado - Tunacado tostado	28€
Grilled Sesame Panini, Grilled Tuna, Avocado, Cucumber, Wasabi Sauce, Ginger Panini de sésamo tostado, Atún a la plancha, Aguacate, Pepino, Salsa Wasabi, Jengibre	
Quesadilla	24€
Tortilla Bread, Chicken, Cheddar Cheese, Jalapeño, Pico Di Gallo, Guacamole Tortilla de pan, Pollo, Queso cheddar, Jalapeño, Pico di gallo, Guacamole	

MAIN COURSES - PLATOS PRINCIPALES

Seabass Sesame Crusted Fillet - Filete de lubina con sésamo crujiente Bok Choy, Lemon Marmalede, Soy Sauce, Wasabi Pearls Bok Choy, Mermelada de limón, Salsa de soja, Perlas de wasabi	38€
Marinated Sword Fish Steak - Filete de pez espada marinado Beef Tomato Carpaccio, Grain Mustard, Fresh Rocket, Croutons Carpaccio de tomate corazón de Buey, Mostaza de grano, Rúcula fresca, Picatostes	32€
Singapore Style Crab - Cangrejo al estilo Singapur Scallop, Tiger Prawn, Blue Swimmer Crab, Flavored Broth, Spring Onion, Coriander, Jasmine Rice Vieiras, Gambas tigre, Cangrejo azul, Caldo aromatizado, Cebolleta, Cilantro, Arroz Jasmine	39€
Fried Calamari with Sweet Paprika and Garlic - Calamar frito con paprika dulce y ajo Fried Green Peppers, Salt Baked New Potato, Sambal dip Pimientos verdes fritos, Patatas arrugadas, salsa Sambal	28€
Fresh Lobster - Bogavante fresco Whole Grilled Lobster with Chipotle Aioli and Grilled Bread Bogavante a la parrilla con Chipotle de Alioli	75€
Hot Chicken Tandoori - Pollo Tandoori picante Indian Barbeque, Mango Chutney, Raita, Naan –bread Barbacoa india, Chutney de mango, Raita, Pan Naan	36€
Thai Curry Chicken - Pollo al curry estilo Thai Thai Chicken Curry with Lemongrass, Lime leafs, Coconut milk and rice Pollo al curry estilo Thai con Citronela, Hojas de lima, Leche de coco y arroz	27€
Marinated Beef Tenderloin “Asian Style” - Solomillo de ternera marinado al “Estilo asiático” Beef Tenderloin, Chili, Cashew Nuts, Coriander, Red pepper marmelade Finas rodajas de ternera, Chili, Anacardos, Cilantro, Mermelada de pimientos rojos	39€
Kebab “Middle East” - Kebab “Oriente Medio” 160 g Beef Fillet and 160g Minced Lamb, Mint and Pomesgranate Yogurt, Hummus, Grilled Peppers, Spiced Chickpeas, Pita Bread 160gr de ternera fileteada, 160g de cordero picado, Yogurt de menta y granada, Hummus, Pimientos asados, Garbanzos picantes, Pan de pita	42€
OC Wagyu Burger - Hamburguesa Wagyu OC Burger Patty, Raclette Cheese, Bacon, French fries, OC Burger Dressing Hamburguesa, Queso Raclette, Bacon, Patatas fritas, Salsa de hamburguesa OC	30€
Rib Eye - Lomo alto Prime Rib, Crispy Potatoes, BBQ Sauce, Baked Tomato, Dry thyme sprigs Lomo alto, Patatas fritas, Salsa barbacoa, Tomate asado, Ramas de tomillo seco	38€
Steak Tartar Classic Condiments Condimentos clásicos	29€

ENSALADAS - SALADS

Crispy Chicken Caesar Salad - Ensalada César de pollo crujiente Baby Gem Lettuce, Bacon, Anchovy dressing and Parmesan shavings Cogollos de lechuga, Bacon, Salsa de anchoas y virutas de Parmesano	24€
Grilled Salmon Salad - Ensalada de salmón a la parrilla Ginger, Garlic, Mango, Cashew Nuts, Baby Spinach, Radish Jengibre, Ajo, Mango, Anacardos, Espinacas baby, Rabanitos	26€
Goat Cheese Salad - Ensalada de queso de cabra Caramelised walnuts, Balsamico Glazed Red Onion, Pear Nueces caramelizadas, Glaseado balsámico de cebolla roja, Pera	24€
Spicy Octopus Salad - Ensalada de pulpo picante Sea Asparagus, Wakame, Daikon, Peanut Oil Salicornia, Wakame, Daikon, Aceite de cacahuete	27€

PIZZAS

Calzone Buffalo Mozzarella, Lancashire cheese, Rosemary, Garlic Mozzarella búfalo, Queso Lancashire, Romero, Ajo	23€
Di Parma Buffalo Mozzarella, Rocket salad, Cherry tomatoes and San Daniel ham Mozzarella búfalo, Rúcula, Tomates cherry y Jamón San Daniel	28€
Pizza Gamba al Ajillo Buffalo Mozzarella, Home made Tomato Sauce, Tiger Prawn Mozzarella búfalo, Salsa de tomate casera, Gamba tigre	28€
Diavola Home Made Tomato Sauce, Buffalo Mozzarella, Spicy Salami Salsa de tomate casera, Mozzarella búfalo, Salami picante	26€
Margherita - Margarita Home Made Tomato Sauce, Buffalo mozzarella Salsa de tomate casera, Mozzarella búfalo	25€

PASTA

Spaghetti Polpette - Espaguetis con albóndigas Tomato Sauce and 18 Months Aged Parmigiano Reggiano Cheese Salsa de tomate y Parmesano Reggiano 18 meses	27€
Penne Rigate Arrabbiata Tomato Sauce, Chili, Basil, Garlic, Burrata Cheese Salsa de tomate, Chili, Albahaca, Ajo, Queso burrata	28€
Linguini Vongole Clams, Cherry Tomatoes, Garlic, Parsley Almejas, Tomates cherry, Ajo, Perejil	29€
Trenette Caccio Pepe Trenette pasta, Pecorino Cheese, Parmesan Cheese, Cracked Black Pepper Pasta Trenette, Queso Pecorino, Queso parmesano, Pimienta negra molida	22€



“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 establisments 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

