

# OCEAN BAR

Asesor Gastronómico Borja Marrero



PER<HEL

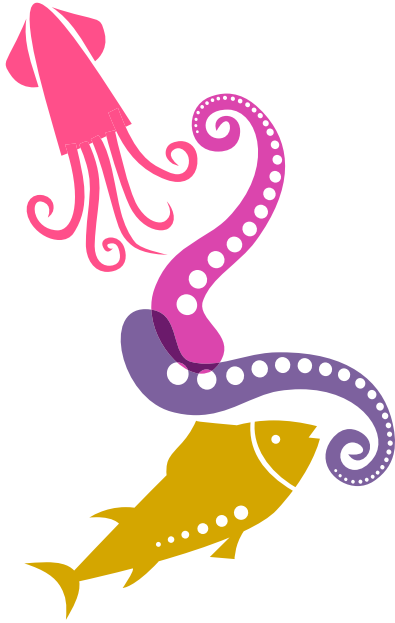
BEACH CLUB

# Bocadillos

1

Elige tu pan  
Select your bread

- 1.1 Brioche  
1 3
- 1.2 de Campo  
Country Bread  
1
- 1.3 de Millo  
Corn Bread  
1 8



2

Elige tu bocadillo  
Select your baguette

- 2.1 De Calamares, espinacas, cherry, nueces y salsa Oxean picante  
Squids, spinach, cherry tomatoes, walnuts and spicy Oxean sauce  
1 5 7 8 10 13 6,90 €
- 2.2 De Calamares, rúcula, aguacate, lima, col roja marinada y mayo de mojo rojo  
Squids, arugula, avocado, lime, marinated red cabbage and red "Mojo" mayonnaise  
1 2 5 8 12 14 6,90 €
- 2.3 De Calamares, calabacín a la brasa, crema de queso, menta, piña asada y mojo agridulce.  
Squids, grilled courgette, cream cheese, mint, roasted pineapple and sweet and sour "Mojo"  
1 2 3 5 8 14 6,90 €
- 2.4 De Atún rojo, crema de puerros, rúcula y nuestra salsa Oxean wasabi  
Red tuna, leek cream, arugula and wasabi Oxean sauce  
1 2 3 5 8 14 14,90 €
- 2.5 De Pulpo, berenjena escalibada, cebolla roja, holandesa de vinagreta y ajos tostados  
Octopus, roasted aubergine, red onion, hollandaise vinaigrette sauce and toasted garlic  
1 2 3 5 8 14 8,90 €
- 2.6 De Pulpo, tomate, pimiento, crema de setas, chicharrón y salsa Oxean  
Octopus, tomatoes, pepper, mushroom cream, pork rinds and Oxean sauce  
1 2 3 5 8 11 8,90 €

3

Elige tu rebozado  
Select your batter

- Rebozado Oxean Oxean batter
- 3.1 Gofio y cilantro  
Gofio and coriander batter  
1
- 3.2 Gofio y mojo rojo  
Gofio and red mojo batter  
1
- 3.3 Avena y hierbabuerto  
Oats and mint batter  
1
- 3.4 Garbanzo picante  
Spicy chickpea batter
- 3.5 Trigo y cebolla crujiente  
Crispy Onion wheat batter  
1
- Rebozado clásico Classic batter
- 3.6 Trigo Wheat batter  
1
- 3.7 Gofio Gofio batter  
1
- 3.8 Avena Oats batter  
1
- 3.9 Garbanzo Chickpea batter

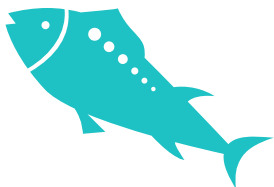
# Escabeches Marinades



4

- 4.1 Laminado de lubina en escabeche con encurtido silvestre  
Marinated sea bass with wild pickle  
4 14 10,90 €
- 4.2 Laminado de remolacha con escabeche de hierbas  
Beetroot with herb marinade  
11 14 4,90 €
- 4.3 Laminado de gambón con escabeche de pera y mango de Mogán  
Shrimp marinated with pickled pear and mango from Mogán  
6 14 11,90 €

# Salpicones Salmagundi



5

- 5.1 De pulpo, cebolla, pimiento y vinagreta de mango tatemado  
Octopus, onion, pepper and roasted mango vinaigrette  
5 14 6,90 €
- 5.2 De cherne, con fruta de temporada y vinagreta de hierbabuerto y almendra  
"Cherne" (similar to Grouper) with seasonal fruit and herbs and almond vinaigrette  
1 4 7 10 13 7,90 €
- 5.3 De berenjena, tomates cherry, batata y vinagreta de cebolla tatemada  
Aubergine, cherry tomatoes, sweet potato with onion vinaigrette  
14 4,90 €

# Postres Desserts

6

- 6.1 Natillas Homemade custard  
2 3 3,90 €
- 6.2 Mousse de Gofio Gofio mousse  
1 2 3 7 10 13 3,90 €
- 6.3 Huevos mole Sweet egg custard  
1 3,90 €

# Alérgenos Allergens

- 1 GLUTEN
- 2 HUEVO EGGS
- 3 LACTOSA MILK
- 4 PESCADO FISH
- 5 MOLUSCOS SHELL FISH
- 6 CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS
- 7 SÉSAMO SESAME
- 8 SOJA SOY
- 9 CACAHUETE PEANUTS
- 10 ALTRAMUCES LUPHINS
- 11 APIO CELERY
- 12 MOSTAZA MUSTARD
- 13 FRUTOS DE CÁSCARA NUTS
- 14 SO<sub>2</sub> DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES