

OASIS

P O O L C L U B

AT ME MARBELLA

PARA COMENZAR | TO START

Ostra Gillardeau nº2 <i>Gillardeau Oyster No. 2</i>	8€
Gilda de Atún, Pulpo y Anchoa con Chips de Patata <i>Tuna, Octopus and Anchovy Gilda with Potato Crisps</i>	9€
Brioche de Bogavante <i>Lobster Brioche</i>	16€
Gazpacho de Mango con Mascarpone Helado <i>Mango Gazpacho with Frozen Mascarpone</i>	18€
Anchoa del Cantábrico Casa Santoña con A.O.V.E, Tomates Secos y Pan de Cristal ^{4 uds}	18€
<i>Cantabrian Anchovy Casa Santoña with E.V.O.O., Sun-dried Tomatoes and Cristal Bread ^{4 pcs}</i>	
Ensaladilla Casera Con Atún de Almadraba, Mayonesa de Huevo Frito y Piparra <i>Homemade Potato Salad with Almadraba Tuna, Fried Egg Mayo and Piparra Pepper</i>	24€
Jamón de Bellota 100% Raza Ibérica con Hogaza Tostada y Tomates Rallados <i>100% Iberian Acorn-Fed Ham with Toasted Rustic Bread and Grated Tomatoes</i>	32€
Caviar Tradicional 30 gr acompañado de Blinis, Nata Agria y Gajos de Limón <i>Traditional Caviar 30g served with Blinis, Sour Cream and Lemon Wedges</i>	120€

ENSALADAS | SALADS

Tomate Premium Con Ventresca y Vinagreta de Cebolletas Tiernas con Moluga <i>Premium Tomato with Tuna Belly, Spring Onion Vinaigrette and Moluga</i>	22€
Ensalada OASIS Lechuga viva, Maíz Dulce, Dados de Aguacate, Pepino, Remolacha, Tomates Cherry, Puntas de Espárragos y Salmón Macerado con Vinagreta Cítrica de Lima y Miel <i>OASIS Salad: Lettuce, Sweet Corn, Diced Avocado, Cucumber, Beetroot, Cherry Tomatoes, Asparagus Tips with Marinated Salmon and Citrus Lime and Honey Vinaigrette</i>	24€
Burrata con Cherrys Confitados y Focaccia Tostada <i>Burrata with Confit Cherry Tomatoes and Toasted Focaccia</i>	26€
Ensalada Vegana de Quinoa Quinoa, Granada, Aguacate, Edamame y Mango <i>Vegan Quinoa Salad: Quinoa, Pomegranate, Avocado, Edamame and Mango with Modena Vinaigrette and Cashews</i>	24€

CRUDOS Y FRÍOS | RAW AND COLD DISHES

Tartar de Salmón con Ponzu, Aguacate y Sésamo Negro <i>Salmon Tartare with Ponzu, Avocado and Black Sesame</i>	26€
Tataki de Atún con Huevas de Wasabi y Edamame Encurtido <i>Tuna Tataki with Wasabi Roe and Pickled Edamame</i>	28€
Carpaccio de Pulpo a la Gallega y Manzana Granny <i>Galician-Style Octopus Carpaccio with Granny Smith Apple</i>	28€
Ceviche de Lubina con Choclo y Boniato <i>Sea Bass Ceviche with Hominy Corn and Sweet Potato</i>	28€
Trío de Sashimi Atún, Vieira y Salmón con Mayonesa de Soja y Perlas de Salmón <i>Sashimi Trio: Tuna, Scallop and Salmon with Soy Mayonnaise and Salmon Pearls</i>	30€

ARROCES | RICE

Arroz Negro de Sepia y Gambas con Ali Oli <i>Black Rice with Cuttlefish and Prawns with Aioli</i>	28€ / PAX
Arroz del Senyoret <i>Senyoret Rice</i>	30€ / PAX
Arroz Gamba Blanca con Panceta <i>White Prawn Rice with Pancetta</i>	32€ / PAX
Arroz Campero de Pollo y Setas <i>Country-Style Chicken and Mushroom Rice</i>	28€ / PAX
Arroz de Carabineros <i>Carabinero Prawn Rice</i>	45€ / PAX
Arroz de Bogavante <i>Lobster Rice</i>	48€ / PAX

AL LAUNA
BAKED

CALDOSOS
BROTHY

POOL CLUB

Servicio de aperitivo: 3,5€ / PAX
Bread service: 3,5€ / PAX

In case of allergies or intolerances,
please consult our staff.

En caso de alergias o intolerancias,
consulte a nuestro personal.

CALIENTES | HOT DISHES

Croquetas de Carabinero y Mayonesa de Coral <i>Carabinero Prawn Croquettes with Coral Mayonnaise</i>	16€
Alcachofas crispy con Tzatziki de Hierbabuena <i>Crispy Artichokes with Spearmint Tzatziki</i>	16€
Gyozas de Langostino con Kimchi Suave <i>Prawn Gyoza with Mild Kimchi</i>	24€
Gyozas de Verdura con Pesto <i>Vegetable Gyoza with Pesto</i>	24€
Gyozas de Pato con Teriyaki <i>Duck Gyoza with Teriyaki</i>	24€
Chipirón de potera a la Andaluza <i>Andalusian-Style Cuttlefish</i>	22€
Carabinero XXL con Huevo de Corral y Patatas Panaderas <i>XXL Carabinero Prawn with Free-Range Egg and Baker's Potatoes</i>	34€
Calamar Frito o al Grill con Ensalada Verde y Ali Oli de Ajo Negro <i>Fried or Grilled Squid with Green Salad and Black Garlic Aioli</i>	36€
Rigatoni Boloñesa <i>Rigatoni Bolognese</i>	24€
Espaguetis Vongole <i>Spaghetti Vongole</i>	26€

PARRILLA | FROM THE GRILL

Hamburguesa OASIS de Vacuno Mayor ^{200 grs} Pan Brioche, Guanciale, Provolone y Salsa BBQ de su Jugo <i>OASIS Aged Beef Burger ^{200g}; Brioche Bun, Guanciale, Provolone and BBQ Sauce from its own Juices</i>	28€
Pollo Picantón a la Brasa <i>Grilled Poussin Chicken</i>	32€
Solomillo Vaca Nacional Madurada ^{200 grs} <i>Aged National Beef Sirloin ^{200g}</i>	38€
Entrecôte de Frisona ^{500 grs} <i>Frisona Entrecôte ^{500g}</i>	52€
Chuletón de Vaca Charra <i>Charra Beef Rib Steak</i>	90€
Lomo de Salmón <i>Salmon Loin</i>	28€
Carabinero XXL <i>XXL Carabinero Prawn</i>	30€
½ Lenguado a la Brasa <i>½ Grilled Sole</i>	45€
Lubina a la Espalda <i>Butterflied Sea Bass</i>	70€

PARA ACOMPAÑAR | SIDE DISHES

Lechuga Viva Aliñada <i>Dressed Living Lettuce</i>	6€
Puré de Patata <i>Mashed Potato</i>	6€
Patatas Fritas con Trufa y Parmesano <i>Fries with Truffle and Parmesan</i>	8€
Bimis a la Brasa <i>Grilled Tenderstem Broccoli</i>	12€

PARA TERMINAR | TO FINISH

Tarta de Chocolate con Helado de Dulce de Leche <i>Chocolate Cake with Dulce de Leche Ice Cream</i>	12€
Melón Osmotizado con Sangría y Naranja con Jengibre <i>Osmotized Melon with Sangria and Orange with Ginger</i>	12€
Tiramisú de Té Verde <i>Green Tea Tiramisù</i>	12€
Pavlova OASIS con Frutos del Bosque <i>OASIS Pavlova with Forest Berries</i>	12€
Trío de Mochi Helado: Fresa, Chocolate y Mango <i>Frozen Mochi Trio: Strawberry, Chocolate and Mango</i>	12€
Queso Pecorino con Pistachos y Panal de Miel <i>Pecorino Cheese with Pistachios and Honeycomb</i>	18€



POOL CLUB

In case of allergies or intolerances,
please consult our staff.

En caso de alergias o intolerancias,
consulte a nuestro personal.



PAGA AQUÍ CON PUNTOS
MELIÁREWARDS

Informate en recepción. 250 €/\$ = 1 €/€/\$



PAY HERE WITH
MELIÁREWARDS POINTS

More information at reception. 250 €/\$ = 1 €/€/\$

