

OCEÁNICO

SEA SOUL RESTAURANT

Hay lugares que te invitan a contemplar y otros que te inspiran a sentir.
Oceánico es ambos.

ENTRANTES

INMERSIÓN

EL INICIO DE LA EXPEDICIÓN GASTRONÓMICA

CECINA WAGYU AL CORTE  	24€
con membrillo y lascas de queso curado	
SELECCIÓN DE QUESOS 	16€
JAMÓN IBÉRICO AL CORTE	18€
ENSALADILLA DE GAMBA AL AJILLO    	8,5€
ENSALADILLA RUSA    	7€
MOLLETE DE PAN DE ACEITE    	5,5€
Con mantequilla de garum, sardina ahumada y velo de papada ibérica	
PATATAS BRAVAS OCEÁNICAS	8,5€
CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO   	3€
NACHOS OCEÁNICO    	16€
CALAMARES A LA ANDALUZA  	16€
NUESTRO PULPO DE ROCA A LA BRASA 	18€
BOCADITOS DE POLLO FRITO    	9€
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN 	16€
GAMBITA DE CRISTAL FRITA  	16€
CALAMAR A LA BRASA 	22€
PESCADITO FRITO VARIADO  	14€
ZEPELINES DE MERLUZA  	3,5€/ud.
SEPIA, GUANCIALE Y PECORINO   	15€

SERVICIOS DE TOMATE	1,5€
SERVICIO DE ALLIOLI	1,5€
SERVICIO DE PAN	1,3€

ENSALADAS

JARDINES DE POSIDONIA

FRESCURA INSPIRADA EN LOS PRADOS MARINOS

ENSALADA MEDITERRÁNEA    	14€
Lechuga, tomate, maíz, atún, zanahoria, espárragos, huevos y olivas	
ENSALADA DE SALAZONES  	16€
Alcaparras, tomate, olivas partidas y salazones	
ENSALADA DE PESTO ROJO Y BURRATA   	17€
Burrata, lechuga, canónigos, rúcula, tomate cherry, fruta de temporada, frutos secos y pesto rojo	
ENSALADA CÉSAR    	15€
Lechuga romana, pollo, salsa César, tomate cherry, lascas de parmesano y picatostes	
ENSALADA DE TOMATE, VENTRESCA DE ATÚN  Y OLIVAS PARTIDAS	15€

ARROCES MELOSOS Y SECOS

FONDO DE BAHÍA

DONDE SE CONCENTRAN LOS MEJORES INGREDIENTES

ARROZ Y BOGAVANTE  	22€
ARROZ DE MARISCO   	17€
ARROZ A BANDA  	14€
ARROZ DE PULPO  	18€
ARROZ DEL SENYORET   	16€
ARROZ NEGRO, SEPIA Y AJETES  	16€
ARROZ DE POLLO CON VERDURAS  	14€
GAZPACHO MARINERO   	15€
FIDEUÁ MARINERA   	15€
CALDERO DE GALLINA CON PATATAS Y ARROZ   Por encargo	38€

Precio por ración

Todos los arroces pueden ser secos o melosos

CARNES

DE LOS PASTOS

EL ENCUENTRO ENTRE LA TIERRA Y EL OCÉANO

ENTRECOT DE TERNERA	28€
T- BONE DE VACA SEMENTAL MADURADA	80€/KG
CHULETÓN TOMAHAWK	80€/KG
CHULETÓN DE SIDRERÍA	85€/KG
FILETE DE TERNERA	16€
MUSLO Y CONTRAMUSLO DE POLLO A LA BRASA	16€
CHULETAS DE CORDERO (4 uds.)	22€

 GUARNICIÓN: PATATAS Y PIMIENTOS DE PADRÓN

STREET FOOD

AGUAS INTERNACIONALES

SABORES DEL MUNDO

PINSA MARGARITA  	10€
Tomate, queso y albahaca fresca	
PINSA 4 QUESOS    	12€
Mozzarella, tomate, azul, cabra y emmental	
PINSA PROSCIUTO    	12€
Tomate, mozzarella y jamón	
PINSA CARBONARA  	14€
Crema, queso, yema de huevo y guanciale	
PINSA OCEÁNICO    	15€
Berenjena asada, sardina ahumada y burrata	
BURGER CLÁSICA    	14€
180 gr. carne, queso y bacon con patatas fritas	
BURGER COMPLETA OCEÁNICO    	16€
Lechuga, tomate, bacon, queso, cebolla caramelizada con patatas fritas	
BURGER KIDS con patatas fritas 	12€
PECHUGA DE POLLO A LA MILANESA  	15€
con patatas fritas	

PESCADOS Y MARISCOS

AGUAS PROFUNDAS

SABORES FRESCOS DE LO MÁS HONDO DEL MAR

 ATÚN A LA PLANCHA	20€
 SALMÓN A LA BRASA	18€
 RODABALLO A LA BRASA	22€
 LUBINA DE BAHÍA A LA BRASA	18€
 DORADA DE BAHÍA A LA BRASA	18€
 LENGUADO A LA BRASA	20€
 ZAMBURIÑAS	3,50€/ud.
 MEJILLONES AL VAPOR	11€
 ALMEJAS AL AJILLO	16€
 LANGOSTINOS Y AJETES	16,50€
 GAMBA ROJA A LA PLANCHA	16€/100 gr.

 CON GUARNICIÓN Y PATATAS

POSTRES

TESOROS HUNDIDOS

EL DULCE FINAL DE LA TRAVESÍA

TARTA ZANAHORIA    	7€
TORRIJA CARAMELIZADA   	8,5€
TARTA DE MANZANA (12 m. de espera)   	11€
GOFRE CASERO CON CHOCOLATE    	8€
TARTA DE CHOCOLATE  	7,5€
MILHOJA DE CREMA   	7€
FRUTA DE TEMPORADA	5€

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS



Dada la estructura de trabajo y la manipulación de ingredientes alérgenos tipificados en el Reglamento UE 1169/2011, le informamos que puede existir contaminación cruzada o trazas en las diferentes elaboraciones.