



DESAYUNO
Breakfast

CARTA COMIDA
Food Menu

BEBIDAS
Drinks

OD SKY BAR
OD Sky Bar

EVENTOS
Events

OCEAN (*Sevilla*) **DRIVE**

BREAKFAST



DESAYUNO

Todos los días, de 7.30h to 11h
Everyday, from 7.30am to 11am

En caso de alergias, pregunte a un miembro del equipo
In case of allergies, please ask a member of staff

OCEAN *(Sevilla)* DRIVE

BREAKFAST

CON HUEVOS DE CORRAL

With free-range eggs

HUEVOS FRITOS

FRIED EGGS

**Huevos fritos en aceite de
oliva virgen extra.**

Fried eggs with extra virgin olive oil.

**Huevos fritos en aceite de oliva
virgen extra con crispy bacon.**

Fried eggs with extra virgin olive oil
and crispy bacon.

HUEVOS REVUELTOS y EN TORTILLA

SCRAMBLED EGGS and OMELETTES

Al natural.

Eggs only.

Con queso.

With cheese.

Con jamón cocido.

With ham.

Con bacon.

With bacon.

Con pechuga de pavo.

With turkey breast.

Con champiñones.

With mushrooms.

Con verduras de temporada.

With seasonal vegetables.

BREAKFAST

HUEVOS BENEDICTINOS EGGS BENEDICT

**Sobre suave english muffin bread y salsa holandesa hecha al momento,
pueden ir acompañados con jamón o salmón.**

On a soft English muffin bread with freshly made hollandaise sauce.
Accompanied with ham or salmon.

TORTILLA DE PATATA SPANISH OMELETTE

Tortilla española de patatas con o sin cebolla.
Spanish potato omelette, with or without onion.

TOSTADAS TOASTS & ON BREAD

Panecillo de salmón, crema de queso y aguacate.
Salmon roll with cream cheese and avocado.

Mollete de Antequera con tomate, jamón ibérico y aove.
Mollete bread from Antequera with tomato, Iberico ham and extra virgin olive oil.

Tosta ibérica de mechá con rúcula.
Iberico “mechá” toast with arugula.

DESAYUNOS DULCES SWEET BREAKFASTS

Pancakes con sirope o Nutella.
Pancakes with syrup or Nutella.

Gofres con nata.
Waffles with whipped cream.

Churros with chocolate.
Churros con chocolate.

FOOD MENU



CARTA GASTRO

Todos los días, de 13h to 23h
Everyday, from 1pm to 11pm

En caso de alergias, pregunte a un miembro del equipo
In case of allergies, please ask a member of staff

OCEAN (*Sevilla*) **DRIVE**

FOOD MENU

ENTRANTES

Starters

Paletilla de jamón 100% ibérica (80gr)

100% Iberian ham (80gr)

18€

Surtido de chacinas 100% ibéricas (chorizo, salchichón y lomo)

Selection of 100% iberian
charcuterie board.

16€

Surtido de quesos payoyos (pimentón, manteca y curado)

Selection of payoyo cheeses (paprika,
lard-cured and aged)

14€

Tosta de sardina ahumada, mermelada de pimientos y tobiko de wasabi (2 ud).

Smoked sardine toast with pepper jam
and wasabi tobiko (2 u.)

5€

Tosta de atún unagi, mango y yema curada. (ud)

Unagi tuna toast with mango and
cured egg yolk.

6€

Tosta de anchoa de Santoña «00» con mantequilla de cítricos (2 ud).

«00» Santoña anchovy toast with citrus
butter. (2 u.)

6€

Ensaladilla de picantón escabechado.

Pickled chicken potato salad
with mayo.

5€ / 9€

Gazpacho de cereza negra, AOVE y queso feta.

Black cherry gazpacho, olive oil and
feta cheese.

6€

FOOD MENU

ENTRANTES

Starters

Ensalada de tomate kumato, burrata y vinagreta de pistachos.

Kumato tomato salad with burrata and pistachio vinaigrette.

10€

Ensalada César de pollo de corral.

Caesar salad with chicken.

12€

Lingote de foie trufado.

Truffled foie gras terrine.

12€

Huevos rotos con gamba de cristal.

Spanish broken eggs with fried shrimps.

9€

Croquetas OD (6 uds).

OD croquettes (6 u.).

6€

Crema de patata, estofado con boletus y huevo poché.

Potato cream with boletus stew and poached egg.

7€

FOOD MENU

MAR Y MONTAÑA

Fish and meat

**Dados de bacalao en tempura
y alioli de ajo asado.**

Tempura cod fish cubes with
roasted garlic mayo.

6 / 12€

Boquerones fritos al limón.

Lemon-battered fried anchovis.

5€ / 9€

Risotto de ortiguillas y langostinos.

Sea anemone and prawn risotto.

14€

**Papada ibérica crujiente
caramelizada con verduras al wok.**

Caramelized crispy Iberian pork jowl
with wok vegetables.

6€ / 10€

**Atún de almadraba, alboronía y
crujiente de arroz.**

Tuna, ratatouille and crispy rice.

18€

Solomillo al whisky OD.

OD-style whisky pork tenderloin.

6€ / 10€

**Presa ibérica confitada al romero y
puré de manteca colorá.**

Rosemary-confited iberian pork
shoulder with spiced pork lard
mashed potatos.

15€

**Solomillo de ternera, trigo
salteado, espárrago y setas
silvestres.**

Beef tenderloin with sautéed wheat,

22€

FOOD MENU

CON LAS MANOS Burgers and sandwiches

Burger smash de carne madurada, queso cheddar y bacon ahumado.
Smash burger with aged beef, cheddar cheese and smoked bacon.

16€

Burger de pollo, queso havarti, rúcula y guacamole.
Chicken burger with havarti cheese, arugula and guacamole.

15€

Burger vegana de remolacha, queso y salsa de mostaza y miel.
Vegan beetroot burger with vegan cheese and honey mustard sauce.

15€

Sándwich club.
Club sandwich.

14€

FOOD MENU

POSTRES

Desserts

Torrija de pan brioche y helado de dulce de leche.

Brioche French toast with dulce de leche ice cream.

6€

Cremoso de arroz con leche y crumble de canela.

Creamy rice pudding with cinnamon crumble.

6€

Tocino de cielo a la naranja y bizcocho de almendras.

Orange "tocino de cielo" with almond sponge cake.

6€

Tarta de queso casera al horno.

Homemade baked cheesecake.

6€

Triple chocolate con velo al ron.

Triple chocolate with rum glaze.

6€

BEVERAGES



BEBIDAS

Lunes a domingo, de 12h to 24h
Monday to Sunday, from 12pm to 12am

En caso de alergias, pregunte a un miembro del equipo
In case of allergies, please ask a member of staff

OCEAN (*Sevilla*) **DRIVE**

COCKTAILS

CÓCTELES

Cocktails

Dry Martini	11€	Piña colada	10€
Negroni	10€	Expresso Martini	10€
Mojito (*)	10€	Sangría	10€
Caipirinha (*)	10€	Sangría de cava	10€
Margarita (*)	10€		

SPRITZ

Spritz

Aperol Spritz	9€	Sevilla Spritz	9€
Hugo Spritz	9€	Williams Spritz	9€
Apple Spritz	9€		

(*) Sabores disponibles: fresa, plátano, fruta de la pasión, coco y pera.
Available flavours: strawberry, banana, passion fruit, coconut and pear.

COCKTAILS

COCTELERÍA DE AUTOR

Signature cocktails

Dry Oyster Martini

Grey Goose, hojas de ostra y mantequilla
Grey Goose, oyster leaves and butter

14€

Beet's Negroni

Un clásico diferente, con toques de remolacha y Bombay Sapphire
A classic with a twist, with hints of beetroot and Bombay Sapphire

12€

Cheese's Fizz

Dewar's 12 años, higos y queso
Dewar's 12 years, figs, and cheese

12€

Try Collins

Santa Teresa 1796 y su hacienda
Santa Teresa 1796 and its estate

12€

POSTRES LÍQUIDOS

Liquid desserts

Tiramisú

Con un toque de tequila Patrón
With a touch of Patrón tequila

12€

Pavlova

Té matcha, fruta de la pasión y mezcal Ilegal
Matcha tea, passion fruit, and Ilegal mezcal

12€

Biko

Postre filipino con fusión jerezana, y redondeado con ron Bacardi 8 años
Filipino dessert with a Jerez fusion, rounded off with Bacardi 8-year rum

12€

COCKTAILS

COCTELERÍA DE CAFÉS FRÍOS

Cold coffee cocktails

Café Tonic

Muy refrescante, con tónica y licor de naranja -

Contiene alcohol

Very refreshing, with tonic and orange liqueur -

Contains alcohol

4,5€

Mojito

El clásico cóctel con notas de café -

Contiene alcohol

The classic cocktail with coffee notes -

Contains alcohol

4,5€

Platanero

La mezcla que nunca falla, plátano y café -

Sin alcohol

The mix that never fails, banana and coffee -

Alcohol-free

4€

COCTELERÍA DE CAFÉS CALIENTES

Hot coffee cocktails

Café Royal

Café y licor de hierbas -

Con alcohol

Coffee and herbal liqueur -

With alcohol

4€

Lotus

La auténtica salsa lotus con café -

Sin alcohol

The authentic lotus sauce with coffee -

Alcohol-free

4€

SPIRITS

WHISKY Whiskey

Deward's White Label	9€
Ballantines	9€
Johnnie Walker Black Label	11€
Jameson	9€
Glenfiddich 15 años	12€
The Macallan 12 años Triple Cask	13€
Hibiki	25€
Jack Daniels	9€
Woodford Reserve	12€

RON Rum

Brugal Añejo	9€
Legendario Elixir	9€
Barceló Imperial	11€
Santa Teresa 1796	12€
Diplomático Reserva Exclusiva	12€
Bacardi 8 años	14€
Fº Montero Reserva de la familia	16€

SPIRITS

GINEBRA

Gin

Beefeater	9€	Hendrick's	11€
Seagrams	9€	Gin 311	10€
Bombay Sapphire	10€	Nordés	10€
Martin Miller's	12€	G'vine Floraison	11€
Monkey 47	15€	Tanqueray Sevilla	10€
Tanqueray Ten	12€	Exótica	9€
		Brockmans	11€

VODKA

Vodka

Absolut	9€
Belvedere	12€
Grey Goose	12€

SPIRITS

TEQUILA & MEZCAL

Patrón Silver	11€
Don Julio Reposado	12€
Mezcal 400 Conejos Joven	14€

LICORES Liquors

Disaronno	7€
Villa Massa Limoncello	7€
Baileys	7€
Malibú	7€
Fillaboa Hierbas	8€
Grappa "Sarpa di Poli"	8€
Belasco Pacharán	9€

WINES

GENEROSOS

Generous

Manzanilla Playa Azul
DO Sherry
4,5€ / 20€

Oloroso Albujero
DO Sherry
4,5€ / 20€

Fino en Rama 1730
DO Sherry
5€ / 32€

Palo cortado Dios Baco
DO Sherry
6€ / 32€

Moriles Viejo San Román
DO Montilla y Moriles
6€ / 32€

Cata de Sherry / Sherry tasting
5 vinos, Crianza Biologica & Oxidativa
17€

ESPUMOSOS

Bubblies

De la finca, Raventós i blanc
DO Cava
6€ / 32€

Deux A
Chardonnay/AOC Champagne
60€

Lumé
Zalema, reserva de la biosfera de Doñana
6€ / 32€

WINES

BLANCOS

Whites

Carrasviñas Verdejo, DO Rueda	5€ / 20€
Santiago roma Albariño, DO Rias Baixas	5€ / 20€
Naiz, Vino de Tinaja Pedro Ximénez, DO Montilla y Moriles	5,5€ / 25€
875 Chardonnay Chardonnay, DOCa Rioja	6€ / 30€
Viña Gamo Zalema, do Condado de Huelva	5€ / 20€

TINTOS

Reds

Garu Tempranillo, DOCa Rioja	5€ / 20€
Emina Tempranillo, DO Ribera del Duero	5,5€ / 25€
Tintilla Esencia de la Torre Tintilla de Rota, VT Cádiz	7€ / 32€
Evodia Garnacha, DO Calatayud	6€ / 30€

WINES

ROSADOS

Rosé

Hernández De Pierola
Tempranillo, DOCa Rioja

6€ / 30€

DULCES

Sweets

Alvear PX 1927
Pedro Ximénez, DOP Montilla-Moriles

5€ / 30€

Aranda Cream
Palomino, Pedro Ximénez, DO Sherry

4€ / 24€

DRINKS

BEBIDAS

Drinks

Cerveza Beer	3€
Cerveza en copa Beer glass	3,5€
Refrescos Soft drinks	3€
Nestea/Aquarius Iced tea	3,5€
Zumos Fruit juices	3€
Batidos (*) Smoothies (*)	6€

CAFÉS

Coffee

Café o infusión Coffee and tea	3€
Capuccino Cappuccino	3,5€
Café irlandés Irish coffee	6€

(*) Sabores disponibles: fresa, plátano, fruta de la pasión, coco y pera.
Available flavours: strawberry, banana, passion fruit, coconut and pear.

OD SKYBAR



OD SKY BAR

Todos los días, de 20h to 24h
Everyday, from 8pm to 12am

OCEAN *(Sevilla)* DRIVE

OD SKYBAR

CÓCTELES

Cocktails

PX Old Fashioned	10€
Cream Mojito	10€
OW Piña Colada	10€
Margarita	10€
SVQ Negroni	10€
Sherry Gin Fizz	10€
Bloody Carmela	10€
Aperol Spritz	10€

CÓCTELES SIN ALCOHOL

Mocktails

Mojito n/a	10€
Tropical	10€

(*) Sabores disponibles: fresa, plátano, fruta de la pasión, y coco.
Available flavours: strawberry, banana, passion fruit, and coconut.

OD SKYBAR

WHISKY

Whiskey

Deward's White Label	10€
Ballantines	10€
Johnnie Walker Black Label	12€
Jameson	10€
Glenfiddich 15 años	13€
The Macallan 12 años Triple Cask	14€
Hibiki	26€
Jack Daniels	10€
Woodford Reserve	13€

RON

Rum

Brugal Añejo	10€
Legendario Elixir	10€
Barceló Imperial	13€
Santa Teresa 1796	13€
Diplomático Reserva Exclusiva	13€
Bacardi 8 años	15€
Fº Montero Reserva de la familia	17€

OD SKYBAR

GINEBRA

Gin

Beefeater	10€	Hendrick's	12€
Seagrams	10€	Gin 311	11€
Bombay Sapphire	11€	Nordés	11€
Martin Miller's	13€	G'vine Floraison	12€
Monkey 47	16€	Tanqueray Sevilla	11€
Tanqueray Ten	13€	Exótica	10€
		Brockmans	12€

VODKA

Vodka

Absolut	10€
Belvedere	13€
Grey Goose	13€

OD SKYBAR

TEQUILA & MEZCAL

Patrón Silver	12€
Don Julio Reposado	13€
Mezcal 400 Conejos Joven	15€

LICORES Liquors

Disaronno	10€
Villa Massa Limoncello	7€
Baileys	7€
Fillaboa Hierbas	8€
Grappa "Sarpa di Poli"	8€
Belasco Pacharán	9€

OD SKYBAR

VINO Y BEBIDAS

Wines and drinks

Vino Blanco / Tinto White wine / Red wine	5€
Vino espumoso Sparkling wine	9€
Cerveza Beer	3,5€
Refrescos Soft drinks	3,5€
Nestea /Aquarius Iced tea	3,5€

OUR EVENTS



NUESTROS EVENTOS

The kind you wish you'd
heard about.

OCEAN *(Sevilla)* **DRIVE**



Burger Meets Gin

The best after-work event in town with live DJs, delicious burgers, and of course, the best gin and crowd.



El mejor evento “after-work” de la ciudad, con DJs en directo, deliciosas hamburguesas, y por supuesto , la mejor ginebra y gente más cool.





Art Exhibitions

Monthly art exhibitions showcasing national and international artists.



Exposiciones de arte mensuales de artistas de proyección nacional e internacional.

