

# O L E G A R I O

R E S T A U R A N T I S L A S E C A

---

## LO MEJOR DE NUESTRAS COSTAS CON UN TOQUE MEDITERRÁNEO

---

Con una propuesta gastronómica renovada, nuestro restaurant hace honor a la visión de Don Olegario Ovalle Vicuña, fundador de Zapallar a fines del siglo XIX, cuando comenzó a soñar con la idea de transformar esta pequeña caleta en un rincón privilegiado para veranear. Un verdadero enamorado de estas tierras, que estaba convencido de que Zapallar podía llegar a ser mejor que los balnearios de moda de la vieja Europa.

La carta del Restaurant Olegario se basa en técnicas de la alta cocina mediterránea de vanguardia, con diversas preparaciones de la cocina catalana, francesa e italiana, pero respetando la belleza y la frescura de los productos nacionales, especialmente lo que la costa de la Región de Valparaíso tiene para ofrecernos cada día, con una gran riqueza y variedad de pescados y mariscos.

Los invitamos a ser parte de esta aventura gastronómica, donde esperamos entregar no sólo preparaciones de calidad sino también el mejor servicio, en un ambiente cálido y exclusivo.

# O L E G A R I O

R E S T A U R A N T I S L A S E C A



## PARA COMENZAR

### CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO

\$ 13.000

Con queso parmesano, alcaparras y tostones.

### OSTIONES A LA PARMESANA

\$ 14.000

En concha, al horno con mantequilla, vino blanco y queso parmesano y crema (10 unidades).

### CEVICHE ZAPALLAR

\$ 14.500

Pescado fresco de la zona, con jengibre y jugo de limón.

### CEVICHE OLEGARIO

\$ 13.500

Con camarones frescos, pulpo, cubos de palta y limones recién exprimidos.

### BRUSQUETAS CON RATATOUILLE

\$ 6.900

Receta provenzal de berenjenas, pimentones y zapallos (2 unidades).

### CARPACCIO DE ZUCCHINI

\$ 6.900

Con queso parmesano, limoneta jengibre y alcaparras.

# O L E G A R I O

R E S T A U R A N T I S L A S E C A



---

## SOPAS Y CREMAS

---

---

### SOPA DE ZAPALLO Y MIEL

\$ 6.000

Sopa cremosa de zapallo camote maduro, endulzado con miel y especiado con albahaca y semillas de zapallo tostadas.



---

## ENSALADAS

---

---

### MIX DE HOJAS VERDES & POLLO

\$ 7.900

Lechuga hidropónica, rúcula, aceitunas negras, tomates cherry y semillas de zapallo, con filetes de pollo grillado. Aderezo de mostaza y miel.

---

### MIX DE HOJAS VERDES & CAMARONES

\$ 9.900

Lechuga hidropónica, rúcula, aceitunas verdes, tomates cherry y camarones. Aderezo de limoneta con cilantro.

---

### MIX HOJAS VERDES & SALMÓN AHUMADO

\$ 9.900

Salmón ahumado con lechuga hidropónica, palta, cebolla y cranberries. Aderezo de maracuyá.

# O L E G A R I O

R E S T A U R A N T I S L A S E C A



## PLATO PRINCIPAL

### ÑOQUIS TRADICIONALES

\$ 8.500

La clásica receta italiana de ñoquis caseros de papa, acompañados de una salsa en base a tomate, alcaparras, anchoas, aceitunas, cebolla y ají.

### ÑOQUIS PESTO

\$ 8.500

Deliciosos ñoquis de papa acompañados de pesto de albahaca fresca.

### CARNE MECHADA

\$ 14.000

Acompañada de risotto de mote y puré de dátiles.

### FILETE DE LOMO

\$ 14.000

Acompañado con papas rústicas de la zona.

### PESCADO DEL DÍA

\$ 14.000

Fresca pesca del día acompañada con quinoto.

### RATATOUILLE CON ARROZ BASMATI

\$ 8.900

La clásica receta provenzal de berenjenas, pimentones y zapallos italianos salteados en aceite de oliva y salsa de tomate se funde en un exquisito arroz basmati con suaves toques de cardamomo y laurel.

### SALMÓN CON GRATÍN DAUPHINOIS

\$ 14.000

Plato típico de los Alpes franceses. El sabor y la textura de las papas, cortadas en finas rodajas y cocidas lentamente, se mezclan en una reducción de crema y leche.

# O L E G A R I O

R E S T A U R A N T I S L A S E C A



## PIZZAS

### ZAPALLAR

\$ 15.500

Mozzarella, pepperoni, champiñón, aceituna, ricotta y albahaca fresca.

### CAPRESSE

\$ 15.500

Mozzarella, tomate, cebolla y albahaca.

### CUATRO QUESOS

\$ 15.500

Mozzarella, ricotta, queso azul y queso provolone.

### MARGARITA

\$ 14.000

Mozzarella y albahaca.

### RICA CAMARONES

\$ 15.500

Mozzarella, camarones al ajillo, salsa de cilantro y queso provolone.

### VEGGIE LOVERS VEGANA

\$ 15.500

Sucedáneo de mozzarella de origen vegetal, tomate, zucchini, pimentón, alcachofas, aceite de oliva al ajo y albahaca.



## MENÚ NIÑOS

### FILETITOS DE POLLO

\$ 9.000

Con papas fritas.

### SPAGHETTI

\$ 6.900

Con salsa pomodoro.

# O L E G A R I O

R E S T A U R A N T I S L A S E C A



## POSTRES Y DULCES

### VOLCÁN DE CHOCOLATE

\$ 7.200

Acompañado de helado (vainilla o chocolate).

### TIRAMISÚ

\$ 6.500

Clásico y fresco postre italiano preparado con café y mascarpone.

### HELADOS ARTESANALES

\$ 5.000

### FRUTA DE LA ESTACIÓN

\$ 5.500

Mix de frutas frescas de temporada.



## CAFETERÍA

### CAFÉ ESPRESSO

\$ 2.500

### CAFÉ ESPRESSO DOBLE

\$ 3.000

### CAFÉ CORTADO

\$ 2.500

### CAFÉ CORTADO DOBLE

\$ 3.000

### CAPUCCINO

\$ 3.500

### TÉ VARIEDADES

\$ 1.800

### INFUSIÓN

\$ 1.800

# O L E G A R I O

R E S T A U R A N T I S L A S E C A



---

## PARA TOMAR

---

<b>BEBIDAS</b>	\$ 2.500
<b>JUGOS</b>	\$ 3.000
<b>AGUA MINERAL</b>	\$ 2.500
<b>PRISMA WATER</b> Con o sin gas 500 cc	\$ 1.500
<b>LIMONADA ESPECIAL</b> Menta, jengibre o ambas. Endulzante, azúcar o natural.	\$ 2.800
<b>PULPA DE JUGOS NATURALES</b> Piña y mango	\$ 2.900
<b>BEBIDAS LATA</b> 350 cc	\$ 2.500

# O L E G A R I O

R E S T A U R A N T I S L A S E C A



---

## VINOS

---

### SAUVIGNON BLANC

Corralillo, Viña Matetic (Leyda)	\$ 17.000
Amayna Barrel Fermented, Viña Garcés Silva	\$ 24.000
Outer Limits Viña Montes (Zapallar)	\$ 24.000

### CHARDONAY

Viu Manent Gran Reserva (Colchagua)	\$ 14.000
Amayna, Viña Garcés Silva (Leyda)	\$ 22.000

### CARMENERE

Viu Manent Secreto	\$ 20.000
Santa Ema Gran Reserva	\$ 23.000
Primus Apalta Viña Veramonte	\$ 28.000
Amplus One Santa Ema	\$ 28.000
Grial Apaltagua (Apalta - Colchagua)	\$ 66.000

### CABERNET SAUVIGNON

Concha y Toro Marqués	\$ 18.000
Corralillo, Viña Matetic	\$ 21.000
Block N° 18 El Recurso, Viña Cono Sur	\$ 22.000
Longavi, Viña Bouchon	\$ 33.000

### PINOT NOIR

Chono Single Vineyard, Viña Sutil Family Wines	\$ 22.000
Outer Limits, Viña Montes	\$ 32.000
Talinay, Viña Tabalí	\$ 35.000
Amayna, Viña Garcés Silva	\$ 38.000

### SYRAH

Santa Ema Gran Reserva	\$ 24.000
Limited Release, Viña Sutil (Limarí)	\$ 22.000
Koyle Royale, Viña Koyle	\$ 24.000
Carabantes Reserva, Viña Von Siebenthal	\$ 24.000



# O L E G A R I O

R E S T A U R A N T I S L A S E C A



---

## VINOS

---

### VINO POR COPA

Casas Patronales Reserva Cabernet Sauvignon	\$ 4.000
Casas Patronales Reserva Carmenere	\$ 4.000
Casas Patronales Reserva Chardonnay	\$ 4.000
Casas Patronales Reserva Sauvignon Blanc	\$ 4.000

### OTRAS CEPAS

Santa Ema Barrel Reserve 60/40 (Maipo)	\$ 14.000
Chono Red Blend, Dalca Series (Cauquenes)	\$ 28.000

### GRANDES VINOS

Don Melchor Cabernet Sauv, Viña Concha y Toro	\$ 95.000
Don Maximiliano Founder's Reserva Viña Errázuriz	\$ 100.000
Don Maximiliano Founder's Reserva Viña Errázuriz	\$ 100.000
Altair Red Blend (Cachapoal)	\$ 150.000
Silencio Cabernet Sauvignon, Viña Cono Sur (Maipo)	\$ 150.000
Viñedo Chadwick, Viña Errázuriz (Maipo)	\$ 330.000

### CAVA

Freixenet Elyssia Brut (España)	\$ 24.000
---------------------------------	-----------

### ESPUMANTE

Sparkling Rosé, Viña Cono Sur	\$ 14.000
Matetic Coastal Brut (San Antonio)	\$ 38.000
Cono Sur Brut	
Cono Sur Brut (por copa )	

### CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Brut (Francia)	\$ 120.000
Dom Pérignon Brut (Francia)	\$ 300.000