

O L E G A R I O

RESTAURANT ISLA SECA



PARA COMENZAR

CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO \$13.000

Con queso parmesano, alcaparras fritas, juliana de pimiento rojo, salsa de jengibre thai semi picante y tostones de la casa.

OSTIONES A LA PARMESANA \$14.000

En concha, al horno con mantequilla, vino blanco, queso parmesano, crema salsa bisque de camarón (10 unidades).

CEVICHE ZAPALLAR \$14.500

Salmón fresco, cebolla morada, pimentón rojo, apio, ají verde, jengibre y la especial salsa acevichada.

CEVICHE OLEGARIO \$13.500

Con camarones ecuatorianos salteados, pulpo, cubos de palta, cebolla morada, pimentón rojo, apio, ají verde con salsa mare.

BRUSQUETAS CON RATATOUILLE \$ 6.900

Receta peperonata de berenjenas asadas, pimentones confitados, tomate y cebollitas salteadas tapas de pan baguette (2 unidades).

CARPACCIO DE ZUCCHINI \$ 6.900

Con queso de cabra, champiñón, alcaparra frita, aceituna negra, pimiento rojo suave limoneta de cilantro.

MIX DE EMPANADITAS \$ 6.900

6 unidades entre, camarón queso, champiñón queso y napolitana

O L E G A R I O

RESTAURANT ISLA SECA



SOPAS Y CREMAS

SOPA DE ZAPALLO Y MIEL

\$ 6.000

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



ENSALADAS

MIX DE HOJAS VERDES & POLLO

\$ 7.900

Lechuga hidropónica, rúcula, aceitunas negras, tomates cherry, queso de cabra 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 ecuatorianos, Aderezo de limoneta con cilantro.

MIX HOJAS VERDES & SALMÓN AHUMADO

\$ 9.900

Salmón ahumado acompañado con lechuga hidropónica, palta, cebolla morada y crammerries. Aderezo de maracuyá.

O L E G A R I O

RESTAURANT ISLA SECA



PLATO PRINCIPAL

ÑOQUIS TRADICIONALES

\$ 8.500

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

ÑOQUIS PESTO

\$ 8.500

Deliciosos ñoquis de papa acompañados de pesto de albahaca fresca.

CARNE MECHADA

\$ 14.000

Deliciosa carne desmechada en su jugo Acompañada de un cremoso estofado de mote con dátiles.

LOMO DE RES

\$ 15.000

Acompañado con papas rústicas de la zona, champiñones y salsa vino tinto.

ATUN DE LA ISLA DE PASCUA

\$ 16.000

A la plancha en su punto, acompañado con quinoto con champiñones y vegetales a la mantequilla.

RATATOUILLE CON ARROZ BASMATI

\$ 8.900

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

SALMÓN CON GRATÍN DE PAPAS

\$ 14.000

El sabor y la textura de las papas, cortadas en finas rodajas y cocidas lentamente en una reducción de crema, cebollín y queso parmesano, para acompañar un salmón a la plancha con vegetales salteados en mantequilla

O L E G A R I O

RESTAURANT ISLA SECA



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).

CREME BRULÉE

\$ 6.000

Clásico postre francés cremoso y caramelo crocante en la superficie

HELADOS ARTESANALES

\$ 5.000

Sabores a elección (vainilla, chocolate)

FRUTA DE LA ESTACIÓN

\$ 5.500

Mix de frutas frescas de temporada.

O L E G A R I O

RESTAURANT ISLA SECA



CAFETERÍA

CAFÉ ESPRESSO	\$3.200
AMERICANO	\$3.800
CAFÉ CORTADO	\$3.800
CAPUCCINO VAIMILLA O CAMELO	\$4.500
TÉ VARIEDADES	\$ 1.800
INFUSIONES	\$ 1.800

O L E G A R I O

RESTAURANT ISLA SECA



PARA TOMAR

AGUA MINERAL	\$ 2.500
PRISMA WATER Con o sin gas 500 cc	\$ 1.800
LIMONADA Menta, jengibre o ambas. Endulzante, azúcar o natural.	\$ 2.800
JUGOS DE PULPA NATURALES Sugerencia del día	\$ 2.900
BEBIDAS	\$ 2.500