

# 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 (8 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 cramberrries. 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

RESTAURANT ISLA SECA



## 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

---

<b>CAFÉ ESPRESSO</b>	\$3.200
<b>AMERICANO</b>	\$3.800
<b>CAFÉ CORTADO</b>	\$3.800
<b>CAPUCCINO VAIMILLA O CARAMELO</b>	\$4.500
<b>TÉ VARIEDADES</b>	\$ 1.800
<b>INFUSIONES</b>	\$ 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>AGUA MINERAL</b>	\$ 2.500
<b>PRISMA WATER</b> Con o sin gas 500 cc	\$ 1.800
<b>LIMONADA</b> Menta, jengibre o ambas. Endulzante, azúcar o natural.	\$ 4.000
<b>JUGOS DE PULPA NATURALES</b> Sugerencia del día	\$ 3.000
<b>BEBIDAS</b>	\$ 2.500