OLEGARIO

RESTAURANT ISLA SECA

ENTRADAS

CEVICHE OLEGARIO
Camarones ecuatorianos salteados, pulpo, cubos de palta, cebolla morada, pimentón rojo, ajíes, aji verde y salsa mare.
$14.900

CEVICHE ZAPALLAR
Salmón fresco, cebolla morada, pimentón rojo, ajíes, ají verde, jengibre y salsa acevichada.
$14.900

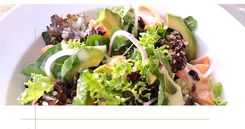
CARPACCIO SALMÓN AHUMADO
Con queso de parmesano, alcaparras fritas, juliana de pimiento rojo, salsa de jengibre thai semi picante y tostones de la casa.
$14.000

CARPACCIO ZUCCHINI
Con queso de cabra, champiñón, alcaparra frita, aceituna negra, pimiento rojo suave y limoneta de cilantro.
$7.200

BRUSQUETAS CON RATATOUILLE
Receta peperonata de berenjenas asadas, pimentones confitados, tomate y cebollitas salteadas, con tapas de pan baguette (2 unidades).
$7.500

MACHAS A LA PARMESANA
En concha, al horno con mantequilla, vino blanco, queso parmesano, crema y salsa bisque de camarón (10 unidades).
$15.000

MIX EMPANADAS
Camarón queso, champiñón queso y napolitana (6 unidades).
$7.500



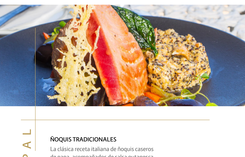
SOPAS Y ENSALADAS

SOPA DE ZAPALLO Y MIEL
Sopa cremosa de zapallo camote maduro, endulzado con miel y especiado con jengibre, curry y semillas de zapallo tostadas.
$6.500

MIX DE HOJAS VERDES & POLLO
Lechuga hidropónica, rúcula, aceitunas negras, tomates cherry, queso de cabra y semillas de zapallo, con filetes de pollo grillado, aderezo de mostaza y miel.
$8.500

MIX DE HOJAS VERDES & CAMARONES
Lechuga hidropónica, rúcula, aceitunas verdes, tomates cherry y camarones ecuatorianos, con aderezo de limoneta con cilantro.
$10.500

MIX DE HOJAS VERDES & SALMÓN AHUMADO
Salmón ahumado acompañado con lechuga hidropónica, palta, cebolla morada y cranberries, con aderezo de maracuyá.
$12.500



PLATO PRINCIPAL

ÑOQUIS TRADICIONALES
La clásica receta italiana de ñoquis caseros de papa, acompañados de salsa putanesca en base a tomate, alcaparras, anchoas, aceitunas, ajo y ají.
$8.500

ÑOQUIS PESTO
Deliciosos ñoquis de papa acompañados de pesto de albahaca fresca.
$8.500

CARNE MECHADA
Deliciosa carne desmechada en su jugo acompañada de un cremoso estofado de mote con dátiles.
$14.900

LOMO DE RES
Acompañado con papas rústicas de la zona, champiñones y salsa de vino tinto.
$15.500

ATÚN DE LA ISLA DE PASCUA
A la plancha, acompañado con quinoto con champiñones y vegetales a la mantequilla.
$16.500

RATATOUILLE CON ARROZ BASMATI
La clásica receta provenzal de berenjenas, pimentones y zapallos italianos salteados en aceite de oliva y salsa de tomate, todo fundido en un exquisito arroz basmati.
$8.900

SALMÓN CON GRATIN DE PAPAS
Salmón a la plancha con vegetales salteados en mantequilla y papas cortadas en finas rodajas y cocidas lentamente en una reducción de crema, cebollín y queso parmesano.
$15.000

FILETE DE RES
Sabroso filete acompañado de papas rústicas.
$17.000

MENÚ NIÑOS

FILETITOS DE POLLO CON PAPAS FRITAS
$9.000

SPAGHETTI POMODORO
$6.900

SPAGHETTI BOLOÑESA
$7.500

SPAGHETTI ALFREDO
$7.500

POSTRES

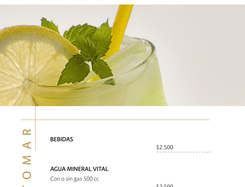
VOLCÁN DE CHOCOLATE
Acompañado de helado (vainilla o chocolate).
$7.200

CREME BRULÉE
Clásico postre francés cremoso con caramelo crocante en la superficie.
$6.500

LECHE ASADA
Receta de la abuela.
$6.000

COPA DE HELADO ARTESANAL
Sabores a elección (vainilla, chocolate).
$5.000

FRUTA DE LA ESTACIÓN
Mix de frutas frescas de temporada.
$5.500



PARA TOMAR

BEBIDAS
$2.500

AGUA MINERAL VITAL
Con o sin gas 500 cc
$2.500

AGUA MINERAL ANDES MOUNTAINS
Con o sin gas 500 cc
$3.900

LIMONADA
Menta, jengibre o ambas. Endulzante, azúcar o natural.
$3.200

JUGO DE PULPA NATURAL
Sugerencia del día.
$3.200