



PARA COMPARTIR

MACHAS A LA PARMESANA	Machas en su concha, reducción de bisque, crema y un toque de queso parmesano (10 un).	\$18.000
OSTIONES A LA PARMESANA	Ostiones en su concha, con reducción de bisque, crema y un toque de parmesano (10 un).	\$18.000
MACHAS MEUNIÈRE	Machas a la mantequilla clarificada con un toque de perejil, vino blanco y limón (10 un).	\$18.000
BOCADOS DE LOCOS	6 tostadas de locos estilo Isla Seca.	\$23.000
PAN DE CAMPO FONDUE	Con lomo de res, filetes de pollo y verduras salteadas.	\$22.000



ENTRADAS

LOCOS CON SALSA VERDE	Locos en su salsa verde con papas mayo.	\$26.900
TRÍO DE CEVICHE	Un mix de nuestros ceviches Olegario, Zapallar y Vegetariano.	\$17.500
CEVICHE OLEGARIO	Camarones ecuatorianos salteados, pulpo, cubos de palta, cebolla morada, pimentón rojo, apio, ají verde, jengibre, canchita, semillas de zapallo y salsa mare.	\$16.900
CEVICHE ZAPALLAR	Salmón fresco, cebolla morada, pimentón rojo, apio, ají verde, jengibre, semillas de zapallo y salsa acevichada.	\$14.900
TATAKI DE ATÚN	Atún a la inglesa sellado en sésamo, salsa agrí dulce con un toque de maracuyá y tostones de pan ciabatta.	\$15.500



CREMAS Y SOPAS

SOPA DE CHORITOS	Moules et frite, la clásica receta belga de choritos al vino blanco en su delicioso caldo, acompañado de papas fritas.	\$9.900
SOPA DE ZAPALLO	Creмосa de zapallo camote endulzado con miel, especiado con jengibre y semillas de zapallo.	\$7.500
CREMA DE ALMEJAS	Clam chowder, exquisita crema de almejas acompañada de pan de campo casero.	\$11.900
CALDILLO DE CONGRIO LA CRUZ	Caldillo de congrio dorado fresco del día, tradicional de la zona, acompañado con crujientes papas doradas.	\$15.000



ENSALADAS

ENSALADA DE QUINOA	Ensalada de quinoa blanca y negra con palta, tomate cherry, champiñones, pepino y berros, acompañada de dressing de cilantro.	\$8.900
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.	\$11.900
MIX DE HOJAS VERDES & CAMARONES	Lechuga hidropónica, rúcula, aceitunas verdes, tomates cherry y camarones ecuatorianos, con aderezo de limoneta con cilantro.	\$12.900
MIX DE HOJAS VERDES & SALMÓN AHUMADO	Lechuga hidropónica y rúcula acompaña de salmón ahumado, palta, cebolla morada y cranberries, con aderezo de salsa de maracuyá.	\$17.000



PLATO PRINCIPAL

CHUPE DE CAMARÓN Y OSTIÓN	Chupe al estilo Isla Seca.	\$16.000
FILETE DE RES	Filete con salsa de vino tinto acompañado de puré de arvejas y crocante de tocino.	\$18.500
SALMÓN CON GRATÍN DE PAPAS	Salmón a la plancha con vegetales salteados, papas cortadas en finas rodajas y cocidas lentamente en una reducción de crema, cebollín y queso parmesano.	\$15.000
ÑOQUIS PESTO	Ñoquis de papa acompañados de pesto de albahaca fresca.	\$9.500
ATÚN DE LA ISLA DE PASCUA	A la plancha sellado en sésamo, acompañado con quinoto, champiñones y vegetales glaseados.	\$18.900



MENÚ NIÑOS

FILETE DE POLLO CON PAPAS FRITAS		\$9.000
SPAGHETTI POMODORO		\$8.900
SPAGHETTI ALFREDO		\$8.900

POSTRES

VOLCÁN DE CHOCOLATE	Acompañado con helado a elección.	\$7.200
TIRAMISÚ	Postre de bizcochuelo remojado con café grano y Kahlúa con cremoso de mascarpone.	\$6.500
COPA DE HELADO ARTESANAL	Sabores a elección.	\$5.000
MANJARATE OLEGARIO	Crujiente vaso de cacao relleno de cremoso de manjar y ganache de chocolate de leche.	\$4.500
CREME BRULÉE	Clásico postre francés cremoso con caramelo crocante en la superficie.	\$6.500
TORTA CALUGA	Torta dulce rellena de caluga artesanal de nuez con notas ácidas a frambuesa.	\$5.900
FRUTA DE LA ESTACIÓN	Mix de frutas frescas de temporada.	\$5.900

PARA TOMAR

BEBIDAS		\$2.600
AGUA MINERAL VITAL	Con o sin gas 330 cc.	\$2.600
LIMONADA	Menta, jengibre o ambas. Endulzante, azúcar o natural.	\$3.200
JUGO DE PULPA NATURAL	Sugerencia del día.	\$3.200