



## 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  
.....

**BOCADOS DE LOCOS**

6 tostadas de locos estilo Isla Seca.

\$23.000  
.....



## ENTRADAS

**LOCOS CON SALSA VERDE**

Locos en su salsa verde con papas mayo.

\$26.900  
.....

**TRÍO DE CEVICHES**

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 agri dulce con un toque de maracuyá y tostones de pan ciabatta.

\$15.500  
.....



## CREMAS Y SOPAS

**CHORITOS AL VAPOR CON PAPAS FRITAS AL ESTILO BELGA**

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**

Crema de zapallo camote endulzado con miel, especiado con jengibre y semillas de zapallo.

\$7.500  
.....

**CALDILLO DE CONGRIO LA CRUZ**

Caldillo de congrio dorado fresco del día, tradicional de la zona, acompañado con crujientes papas doradas.

\$16.000  
.....



## 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 negras, tomates cherry y camarones ecuatorianos, con aderezo de limoneta con cilantro.

\$12.900  
.....

**MIX DE HOJAS VERDES & SALMÓN AHUMADO**

Lechuga hidropónica y rúcula acompañada de salmón ahumado, palta, cebolla morada y cranberries, con aderezo de salsa de maracuyá.

\$17.000  
.....



## PIZAS

**PIZZA MEDITERRÁNEA**

Jamón serrano, rúcula fresca y queso parmesano rallado. Un clásico europeo que se siente como vacaciones en la costa italiana.

\$14.000  
.....

**PIZZA CLÁSICA**

Tomate en cubos sazonado con cariño, jamón y queso derriéndose como debe ser. La de toda la vida, pero con estilo.

\$14.000  
.....

**PIZZA VEGETARIANA**

Cebolla caramelizada y champiñones, todo cubierto de queso. Sabores suaves, dulces y sabrosos que no extrañan la carne.

\$14.000  
.....



## 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 habas 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**

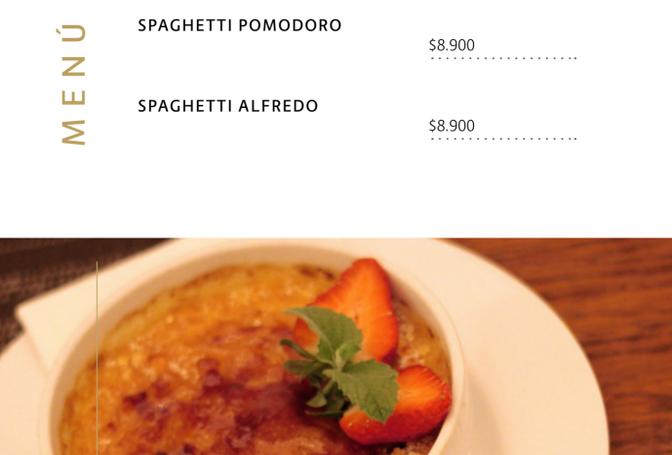
\$9.000  
.....

**SPAGHETTI POMODORO**

\$8.900  
.....

**SPAGHETTI ALFREDO**

\$8.900  
.....



## POSTRES

**COPA DE HELADO ARTESANAL**

Sabores a elección.

\$5.000  
.....

**CREME BRULÉE**

Clásico postre francés cremoso con caramelo crocante en la superficie.

\$6.500  
.....

**TORTA CHOCOLATE**

Torta de láminas de chocolate blanco y semi amargo, rellena con manjar de campo.

\$6.500  
.....

**BROWNIE TOFFEE SAL**

Base a chocolate 54% cacao, cubierto con toffee y un toque de sal de mar y nueces tostadas con helado de vainilla.

\$6.500  
.....

**BROWNIE NUTELLA**

Base a chocolate 54% cacao, cubiertos con Nutella y avellanas europeas tostadas con helado de vainilla.

\$6.500  
.....

**FRUTA DE LA ESTACIÓN**

Mix de frutas frescas de temporada.

\$5.900  
.....



## PARA TOMAR

**BEBIDAS**

\$2.700  
.....

**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  
.....