

OLEGARIO	
RESTAURANTE ISLA SECA	
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. \$12.000
	SOPA DE ZAPALLO Cremosa 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. \$9.900
	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
PIZZAS	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. \$12.000
	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 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