

OLE GARIO

RESTAURANT ISLA SECA

PARA COMPARTIR



MACHAS A LA PARMESANA

\$18.000

OSTIONES A LA PARMESANA

\$18.000

BRUSCHETTAS

Para empezar 3 unidades en pan focaccia.

Mantequilla de ricotta y alcachofas con anchoas y zeste de limón

\$5.500

Straciattella, mortadela de pistachos y pistachos

\$6.000

Locos, mayonesa casera y salsa verde

\$12.000

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

MENÚ NIÑOS



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 & SALMÓN AHUMADO

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

\$12.900

PIZZAS



PIZZA PARMA

Rúcula cruda y straciattella cremosa, una combinación equilibrada entre la suavidad láctea y la salinidad noble del prosciutto, coronada con un frescor herbolario que realza cada bocado.

\$14.000

PIZZA GAMBERETTI

Camarones seleccionados, mozzarella fior di latte, Grana Padano y delicada salsa verde mediterránea.

\$14.000

PIZZA MEDITERRÁNEA

Fior di latte artesanal, pesto de albahaca fresca, tomates cherry, confitados y lechuga hidropónica.

\$14.000

PIZZA CINCO QUESOS

Straciattella fresca, Taleggio, gorgonzola, provolone y Grana Padano, terminados con miel al trufa.

\$14.000

PLATOS PRINCIPALES

CHIPE DE CAMARÓN Y OSTIÓN

Chupe al estilo Isla Seca.

\$16.900

FILETE DE RES

Filete con salsa de vino tinto, acompañado de puré de papas y crocante de tocino.

\$18.500

SALMÓN CON GRATÍN DE PAPAS

Salmón a la plancha con vegetales sauteados, papas cortadas en finas rodajas y cocidas lentamente en una reducción de vino blanco, cebolla y queso parmesano.

\$15.000

NOQUÍS PESTO

Noquís de la plancha acompañados de albahaca fresca.

\$12.000

ALPACHA A LA PANCIA

Alpachas a la plancha selladas en sésamo, acompañadas con queso, champiñones y vegetales glaseados.

\$18.900

POSTRES

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 & LIMÓN

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

CREMOSA DE CHOCOLATE CON INTERIOR

Crema de chocolate y crema montada con helado de chocolate y crema montada.

\$12.500

MONTAÑA DE CHOCOLATE Y CARMELIZADAS

Con helado de chocolate y crema montada.

\$12.000

AVOCALATA DE HELADO DE CARAMELIZADAS

Con helado de chocolate y crema montada.

\$12.000

FILETE DE POLLO CON PAPAS FRIAS

Filete de pollo con papas fritas y ensalada.

\$12.000

SPAGHETTI AL POMODORO

Spaghetti al pomodoro con tomates cherry y aceite de oliva.

\$8.900

SPAGHETTI AL ALFREDO

Spaghetti al Alfredo con queso parmesano y aceite de oliva.

\$8.900

PLATOS PRINCIPALES

FILETE DE POLLO CON PAPAS FRIAS

Filete de pollo con papas fritas y ensalada.

\$12.000

SPAGHETTI AL POMODORO

Spaghetti al pomodoro con tomates cherry y aceite de oliva.

\$8.900

SPAGHETTI AL ALFREDO

Spaghetti al Alfredo con queso parmesano y aceite de oliva.

\$8.900

POSTRES

SORBETE DE LIMÓN CON LIMONCELLO

Sorbet de limón y limoncello.

\$6.000

CREMOSA DE CHOCOLATE CON INTERIOR

Crema de chocolate y crema montada con helado de chocolate y crema montada.

\$12.500

MONTAÑA DE CHOCOLATE Y CARMELIZADAS

Con helado de chocolate y crema montada.

\$12.000

AVOCALATA DE HELADO DE CARMELIZADAS

Con helado de chocolate y crema montada.

\$12.000

FILETE DE PULPA NATURAL

Sorbet de pulpa natural.

\$12.000

AGUA MINERAL VITAL

Con sabor a limón.

\$2.600

LIMONADA

Menta, jengibre y canela.

\$3.200

JUGO DE PULPA NATURAL

Sorbet de pulpa natural.

\$12.000