








OLEGARIO		
RESTAURANTE 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 alcaparras con anchoas y zeste de limón	\$5.500
	Stracciatella , mortadela de pistachos y pistachos	\$6.000
	Locos, mayonesa casera y salsa verde	\$12.000
		
	LOCOS CON SALSA VERDE	\$26.900
ENTRADAS	TRÍO DE CEVICHES	\$17.500
	Un mix de nuestros ceviches Olegario, Zapallar y Vegetariano.	
	CEVICHE OLEGARIO	\$16.900
	Camarones ecuatorianos salteados, pulpo, cubos de palta, cebolla morada, pimentón rojo, apio, ají verde, jengibre, canchita, semillas de zapallo y salsa mare.	
	CEVICHE ZAPALLAR	\$14.900
	TATAKI DE ATÚN	\$15.500
	Atún a la inglesa sellado en sésamo, salsa agri dulce con un toque de maracuyá y tostones de pan ciabatta.	
		
	CHORITOS AL VAPOR CON PAPAS FRITAS AL ESTILO BELGA	\$12.000
	Moules et frite, la clásica receta belga de choritos al vino blanco en su delicioso caldo, acompañado de papas fritas.	
CREMAS Y SOPAS	SOPA DE ZAPALLO	\$7.500
	Creмосa de zapallo camote endulzado con miel, especiado con jengibre y semillas de zapallo.	
	CALDILLO DE CONGRIO LA CRUZ	\$16.000
	Caldillo de congrio dorado fresco del día, tradicional de la zona, acompañado con crujientes papas doradas.	
		
	ENSALADA DE QUINOA	\$9.900
ENSALADAS	MIX DE HOJAS VERDES & POLLO	\$11.900
	Lechuga hidropónica, rúcula, aceitunas negras, tomates cherry, queso de cabra y semillas de zapallo, con filetes de pollo grillado, aderezo de mostaza y miel.	
	MIX DE HOJAS VERDES & CAMARONES	\$12.900
	Lechuga hidropónica, rúcula, aceitunas verdes, tomates cherry y camarones ecuatorianos, con aderezo de limoneta con cilantro.	
	MIX DE HOJAS VERDES & SALMÓN AHUMADO	\$17.000
	PIZZA PARMA	\$14.000
	Prosciutto crudo de larga maduración, rúcula fresca y stracciatella cremosa. Una combinación equilibrada entre la suavidad láctea y la salinidad noble del prosciutto, coronada con un frescor herbal que realiza cada bocado.	
	PIZZA GAMBERETTI	\$14.000
	Camarones seleccionados, mozzarella fior di latte, Grana Padano y delicada salsa verde mediterránea. Una interpretación marina sofisticada, donde la dulzura del camarón se fusiona con notas herbales y lácteas de gran pureza.	
	PIZZA MEDITERRÁNEA	\$14.000
	Pizza Cinco Quesos	\$14.000
	Stracciatella fresca, taleggio, gorgonzola, provolone y Grana Padano, terminados con miel al tartufo. Una experiencia aristocrática: cinco quesos nobles en perfecta armonía, elevados por la elegancia profunda del tartufo y el toque dulce de la miel.	
		
	CHUPE DE CAMARÓN Y OSTIÓN	\$16.000
	Chupe al estilo Isla Seca.	
PLATO PRINCIPAL	FILETE DE RES	\$18.500
	Filete con salsa de vino tinto acompañado de puré de habas y crocante de tocino.	
	SALMÓN CON GRATÍN DE PAPAS	\$15.000
	Salmón a la plancha con vegetales salteados, papas cortadas en finas rodajas y cocidas lentamente en una reducción de crema, cebollín y queso parmesano.	
	ÑOQUIS PESTO	\$12.000
	ATÚN DE LA ISLA DE PASCUA	\$18.900
	A la plancha sellado en sésamo, acompañado con quinoto, champiñones y vegetales glaseados.	
		
	FILETE DE POLLO CON PAPAS FRITAS	\$9.000
	SPAGHETTI POMODORO	\$8.900
	SPAGHETTI ALFREDO	\$8.900
POSTRES	SORBETE DE LIMÓN CON LIMONCELLO	\$6.000
	CREME BRULÉE CON INTERIOR DE FRUTOS ROJOS	\$6.500
	TORTA DE CHOCOLATE Y MANJAR	\$7.000
	AFOGATO DE HELADO DE VAINILLA Y AVELLANAS CARAMELIZADAS	\$6.000
		
PARA TOMAR	BEBIDAS	\$2.700
	AGUA MINERAL VITAL	\$2.600
	LIMONADA	\$3.200
	JUGO DE PULPA NATURAL	\$3.200
	Sugerencia del día.	