

O L E G A R I O

R E S T A U R A N T I S L A S E C A

BRUSCHETTAS

Anchoas, ricotta casera y zeste de limón	\$5.500
Mortadela de pistachos y stracciatella	\$6.000
Locos, mayonesa casera y salsa verde	\$12.000

ENTRADAS

Láminas de roast beef de filete vacuno tonatto	\$ 8.500
Crudo de trucha	\$ 8.500
Machas a la parmesana con grana padano	\$18.000
Ostiones a la parmesana con grana padano	\$18.000
Cogollos de costina César con anchoas	\$5.500
Ceviche de salmón	\$14.900

PIZZAS

Prosciutto Prosciutto, stracciatella y rúcula fresca.	\$ 14.000
Camarones Camarones, mozzarella fior di latte y salsa verde.	\$ 14.000
Margarita Mozzarella, tomate cherry confitado y pesto.	\$ 14.000
Cinco Quesos Stracciatella, taleggio, gorgonzola, provolone y grana padano, terminada con miel trufada.	\$ 14.000

PLATO PRINCIPAL

Filete de res con mantequilla de tomates secos y ensalada de rúcula baby con grana padano	\$18.500
Linguine con salsa de almejas de la zona	\$13.000
Ñoquis con pesto de albahaca, burrata y pistachos	\$12.000
Ensalada de lechuga costina, salsa César, grana padano y pangratatto	\$7.000
Crema de choritos al azafrán	\$13.000
Merluza austral a la plancha sobre hummus de romesco, aceitunas, alcaparras y perejil	\$15.000
Orzotto de calabaza y mantequilla al romero	\$15.000
Crema de zucchini y ricota	\$7.500

POSTRES

Sorbete de limón con limoncello	\$6.000
Crème brûlée con base de frutos rojos	\$6.500
Torta de chocolate manjar con helado de chocolate y crema montada	\$7.000
Affogato de helado de vainilla y avellanas caramelizadas	\$6.000