

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

PARA COMER / <i>TO EAT</i>		POSTRES / <i>DESSERTS</i>		BEBIDAS / <i>SOFT DRINKS</i>	
CERVEZAS / <i>BEERS</i>		VINOS / <i>WINES</i>		ESPUMANTES / <i>SPARKLING WINE</i>	
CHAMPAGNE	COCKTAILS	DESTILADOS / <i>SPIRITS</i>		BAJATIVOS / <i>DIGESTIFS</i>	
HAPPY HOUR		CAFETERÍA - SÁNDWICHES			BRUNCH

BRUSCHETTAS

Anchoas, ricotta casera y zeste de limón <i>Anchovies, home-made ricotta in a lemon zest</i>	\$5.500
Mortadela de pistachos y straciatella <i>Cold cut of pork with pistachio mortadella and straciatella</i>	\$6.000
Locos, mayonesa casera y salsa verde <i>Abalone, home-made mayonnaise in a green sauce</i>	\$12.000

ENTRADAS / *Starters*

Láminas de roast beef de filete vacuno tonatto <i>Slices of filleted roast beef - tonatto style</i>	\$ 8.500
Crudo de trucha <i>Raw trout</i>	\$ 8.500
Machas a la parmesana con grana padano <i>Clams alla parmigiana with grana padano cheese</i>	\$18.000
Ostiones a la parmesana con grana padano <i>Parmesan scallops with grana padano cheese</i>	\$18.000
Cogollos de costina César con anchoas <i>Hearts of Caesar-style lettuce with anchovies</i>	\$6.500
Ceviche de salmón <i>Salmon ceviche</i>	\$14.900

PLATO PRINCIPAL / *Main Dishes*

Filete de res con mantequilla de tomates secos y ensalada de rúcula baby con grana padano <i>Beef fillets in a butter of dried tomatoes and a baby arugula salad with grana padano cheese</i>	\$18.500
Linguine con salsa de almejas de la zona <i>Linguine with local clam sauce</i>	\$15.900
Ñoquis con pesto de albahaca, burrata y pistachos <i>Gnocchi in a basil pesto, burrata cheese and pistachios</i>	\$14.900
Ensalada de lechuga costina, salsa César, grana padano y pangratatto <i>Salad of cos lettuce, Caesar dressing, grana padano cheese and bread-crumbs</i>	\$8.500
Crema de choritos al azafrán <i>Cream of mussels with saffron</i>	\$13.000
Merluza austral a la plancha sobre hummus de romesco, aceitunas, alcaparras y perejil <i>Grilled southern hake on romesco hummus, olives, capers and parsley</i>	\$15.000
Orzotto de calabaza y mantequilla al romero <i>Pumpkin orzotto with rosemary butter</i>	\$15.000
Crema de zucchini y ricota <i>Zucchini and ricotta cream</i>	\$7.500

PIZZAS

Prosciutto Prosciutto, straciatella y rúcula fresca <i>Prosciutto, straciatella and fresh arugula</i>	\$15.500
Camarones / Shrimps Camarones, mozzarella fior di latte y salsa verde <i>Shrimps, mozzarella fior di latte and a green sauce</i>	\$15.500
Margarita Mozzarella, tomate cherry confitado y pesto <i>Mozzarella, cherry tomatoes confit with pesto</i>	\$15.500
Cinco Quesos / Five Cheese Straciatella, taleggio, gorgonzola, provolone y grana padano, terminada con miel trufada <i>Straciatella, taleggio, gorgonzola, provolone and grana padano cheese, topped with truffle honey</i>	\$15.500

PARA COMER / TO EAT	POSTRES / DESSERTS	BEBIDAS / SOFT DRINKS
CERVEZAS / BEERS	VINOS / WINES	ESPUMANTES / SPARKLING WINE
CHAMPAGNE	COCKTAILS	DESTILADOS / SPIRITS
		BAJATIVOS / DIGESTIFS
HAPPY HOUR	CAFETERÍA - SÁNDWICHES	BRUNCH

POSTRES / *Desserts*

Sorbete de limón con limoncello	\$6.000
<i>Lemon sorbet with limoncello</i>	
Crème brûlée con base de frutos rojos	\$6.500
<i>Crème Brûlée stuffed with red fruits</i>	
Torta de chocolate manjar con helado de chocolate y crema montada	\$7.000
<i>Chocolate cake with a coating of caramelized milk and a chocolate ice-cream topped with whipped cream</i>	
Affogato de helado de vainilla y avellanas caramelizadas	\$6.000
<i>Vanilla ice cream affogato with caramelized hazel nuts</i>	

PARA COMER / <i>TO EAT</i>	POSTRES / <i>DESSERTS</i>	BEBIDAS / <i>SOFT DRINKS</i>
CERVEZAS / <i>BEERS</i>	VINOS / <i>WINES</i>	ESPUMANENTES / <i>SPARKLING WINE</i>
CHAMPAGNE	COCKTAILS	DESTILADOS / <i>SPIRITS</i>
HAPPY HOUR	CAFETERÍA - SÁNDWICHES	BAJATIVOS / <i>DIGESTIFS</i>

BEBIDAS / *Soft Drinks*

Bebidas / <i>Soft Drinks</i>	\$3.200
Agua Mineral Vital / <i>Mineral Water Vital</i> Con o sin gas 330 cc. / <i>fizzy or still 330 cc.</i>	\$2.600
Limonada / <i>Lemonade</i> Menta, jengibre o ambas. Endulzante, azúcar o natural <i>Mint, ginger or both. Sweetener, sugar or natural</i>	\$4.400
Jugo de Pulpa Natural / <i>Fresh Fruit Pulp Juice</i> Choice of the day. / <i>Selection of the day</i>	\$4.000
Tónica Estándar / <i>Standard Tonic Water</i>	\$2.600
Tónica Premium / <i>Premium Tonic Water</i> Mr. Perkins	\$4.000

PARA COMER / <i>TO EAT</i>	POSTRES / <i>DESSERTS</i>	BEBIDAS / <i>SOFT DRINKS</i>
CERVEZAS / <i>BEERS</i>	VINOS / <i>WINES</i>	ESPUMANTES / <i>SPARKLING WINE</i>
CHAMPAGNE	COCKTAILS	DESTILADOS / <i>SPIRITS</i>
HAPPY HOUR	BAJATIVOS / <i>DIGESTIFS</i>	
	CAFETERÍA - SÁNDWICHES	BRUNCH

CERVEZAS / *Beers*

Kunstmann

Lager / Torobayo

\$ 4.600

.....

Austral Patagonia

Lager / Calafate

\$ 4.600

.....

Heineken

\$ 4.000

.....

Heineken Cero

\$ 4.000

.....

Sol

\$ 4.000

.....

Corona

\$ 4.000

.....

Chelada

Extra valor cerveza

\$ 1000

.....

Michelada

Extra valor cerveza

\$ 1.500

.....

PARA COMER / <i>TO EAT</i>	POSTRES / <i>DESSERTS</i>	BEBIDAS / <i>SOFT DRINKS</i>
CERVEZAS / <i>BEERS</i>	VINOS / <i>WINES</i>	ESPUMANTES / <i>SPARKLING WINE</i>
CHAMPAGNE	COCKTAILS	DESTILADOS / <i>SPIRITS</i>
	BAJATIVOS / <i>DIGESTIFS</i>	
HAPPY HOUR	CAFETERÍA - SÁNDWICHES	BRUNCH

VINOS / *Wines*

SAUVIGNON BLANC

Montes Classic Series
Reserva
Valle Aconcagua Costa

\$ 16.500
.....

Montes
Outer Limits
Valle Costa de Zapallar

\$ 36.000
.....

Matetic Corralillo

Valle de San Antonio

\$ 23.500
.....

Amayna

Valle de Leyda, San Antonio

\$ 29.900
.....

Floresta

Viña Santa Rita

Valle de Leyda, San Antonio

\$ 35.000
.....

ROSÉ

Carmen Frida Kahlo

Valle Central

\$ 13.000
.....

CHARDONNAY

Cordillera

Valle del Limarí

\$ 36.000
.....

Montes Alpha

Valle de Colchagua Costa

\$ 35.000
.....

Montes Classic Series

Reserva

Valle de Aconcagua Costa

\$ 16.500
.....

Amayna

Valle de Leyda, San Antonio

\$ 29.900
.....

CARMÉNÈRE

Las Mulas Orgánico

Valle Central

\$ 14.000
.....

Montes Alpha

Valle de Colchagua

\$ 35.000
.....

Lapostolle

Grand Selection

Valle del Rapel

\$ 18.000
.....

Los Vascos

Cromas

Valle de Colchagua

\$ 28.900
.....

Casa Real

Viña Santa Rita

Valle Colchagua

\$ 22.900
.....

CABERNET SAUVIGNON

Montes Classic Series

Reserva

Valle Central

\$ 16.500
.....

Tabali Pedregoso

Gran Reserva

Valle del Maipo

\$ 15.500
.....

Santa Ema Amplus

Valle del Maipo

\$ 39.500
.....

Pérez Cruz Pircas

Valle del Maipo

\$ 180.900
.....

MERLOT

Miguel Torres

Las Mulas Orgánico

Valle Central

\$ 14.000
.....

Montes Alpha

Valle de Colchagua

\$ 35.000
.....

Lapostolle

Grand Selection

Valle del Rapel

\$ 17.500
.....

SYRAH

Valle Secreto First Edition

Valle Cachapoal Andes

\$ 21.500
.....

Koyle Royale

Valle Alto Colchagua

\$ 35.900
.....

PINOT NOIR

Montes Alpha

Valle Aconcagua Costa

\$ 35.000
.....

Amayna

Valle de Leyda, San Antonio

\$ 45.000
.....

Montes Outer Limits

Valle Costa de Zapallar

\$ 45.000
.....

MALBEC

Bouchon Block series 2019

Valle Maule

\$ 19.000
.....

ENSAMBLAJE / *Blend*

Loma Larga Quinteto

Valle de Casablanca

\$ 25.000
.....

Valle Secreto Profundo

Valle de Cachapoal

\$ 122.600
.....

Santa Ema 60/40

Valle de Maipo

\$ 15.000
.....

VINO POR COPA / *Wine by the Glass*

Montes Classic Series

Reserva Cabernet Sauvignon

Valle Central

\$ 5.500
.....

Montes Classic Series

Reserva Chardonnay

Valle Central

\$ 5.500
.....

Montes Classic Series

Reserva Sauvignon Blanc

Valle Aconcagua Costa

\$ 5.500
.....

Las Mulas Orgánico

Sauvignon Blanc

Valle del Maule

\$ 5.100
.....

Las Mulas Orgánico

Carménère

Valle del Maule

\$ 5.100
.....

Las Mulas Orgánico

Cabernet Sauvignon

Valle del Maule

\$ 5.100
.....

Las Mulas Orgánico

Merlot

Valle del Maule

\$ 5.100
.....

PARA COMER / <i>TO EAT</i>	POSTRES / <i>DESSERTS</i>	BEBIDAS / <i>SOFT DRINKS</i>
CERVEZAS / <i>BEERS</i>	VINOS / <i>WINES</i>	ESPUMANTES / <i>SPARKLING WINE</i>
CHAMPAGNE	COCKTAILS	DESTILADOS / <i>SPIRITS</i>
HAPPY HOUR	CAFETERÍA - SÁNDWICHES	BAJATIVOS / <i>DIGESTIFS</i>

ESPUMANTE / *Sparkling Wine*

Viña Mar Brut
 Valle de Casablanca
 \$ 14.000

Chandon Brut
 Valle Mendoza
 \$ 25.000

Chandon Brut
 187 cc
 Valle Mendoza
 \$ 8.000

Miguel Torres
 Las Mulas Extra Brut Orgánico
 Valle del Maule
 \$ 18.000

Carmen Frida Kahlo
 200 ml
 \$ 6.000

Carmen Frida Khalo Brut
 750 ml
 \$ 13.000

PARA COMER / <i>TO EAT</i>	POSTRES / <i>DESSERTS</i>	BEBIDAS / <i>SOFT DRINKS</i>	
CERVEZAS / <i>BEERS</i>	VINOS / <i>WINES</i>	ESPUMANTES / <i>SPARKLING WINE</i>	
CHAMPAGNE	COCKTAILS	DESTILADOS / <i>SPIRITS</i>	BAJATIVOS / <i>DIGESTIFS</i>
HAPPY HOUR	CAFETERÍA - SÁNDWICHES		BRUNCH

CHAMPAGNE

Dom Pérignon Brut
AOC Champagne

\$ 600.000
.....

PARA COMER / <i>TO EAT</i>	POSTRES / <i>DESSERTS</i>	BEBIDAS / <i>SOFT DRINKS</i>
CERVEZAS / <i>BEERS</i>	VINOS / <i>WINES</i>	ESPUMANTES / <i>SPARKLING WINE</i>
CHAMPAGNE	COCKTAILS	DESTILADOS / <i>SPIRITS</i>
BAJATIVOS / <i>DIGESTIFS</i>		
HAPPY HOUR	CAFETERÍA - SÁNDWICHES	BRUNCH

COCKTAILS

Pisco Sour
Alto del Carmen 35°
\$ 6.500
.....

Pisco Sour Catedral
Alto del Carmen 35°
\$ 9.500
.....

Sauvignon Blanc Sour
\$ 6.000
.....

Chardonnay Sour
\$ 6.000
.....

Amaretto Sour
\$ 6.500
.....

Whisky Sour
Johnnie Walker Red Label
\$ 7.000
.....

Aperol Spritz
\$ 7.200
.....

Ramazzotti
\$ 7.200
.....

Mojito
\$ 6.500
.....

Mojito Sabores
\$ 7.000
.....

Kir Royal
\$ 6.500
.....

Moscow Mule
\$ 8.500
.....

St. Germain
\$ 9.900
.....

Piña Colada
\$ 6.900
.....

Clavo Oxidado
\$ 7.500
.....

Martini Dry
\$ 6.200
.....

Margarita
\$ 6.500
.....

Caipiriña
\$ 5.900
.....

Negroni
\$ 6.500
.....

Campari Tónica
\$ 6.900
.....

Espresso Martini
\$ 8.900
.....

Mocktail
\$ 5.900
.....

PARA COMER / <i>TO EAT</i>	POSTRES / <i>DESSERTS</i>	BEBIDAS / <i>SOFT DRINKS</i>
CERVEZAS / <i>BEERS</i>	VINOS / <i>WINES</i>	ESPUMANTES / <i>SPARKLING WINE</i>
CHAMPAGNE	COCKTAILS	DESTILADOS / <i>SPIRITS</i>
HAPPY HOUR	CAFETERÍA - SÁNDWICHES	BRUNCH

DESTILADOS / *Spirits*

PISCO

Alto del Carmen 35°

\$ 6.000
.....

Mistral 35°

\$ 6.200
.....

Sagrado Corazón 35°

\$ 6.500
.....

Mistral Nobel

\$ 7.000
.....

El Gobernador 40°

\$ 7.500
.....

Alto del Carmen 40°

Doble Destilado

\$ 7.500
.....

VODKA

Absolut

\$ 7.500
.....

Absolut Mandrin

\$ 7.000
.....

Grey Goose

\$ 12.900
.....

Stolichnaya

\$ 6.000
.....

** Incluye tónica estándar / *Includes standard tonic* **

RON

Zacapa 23

\$ 15.000
.....

Habana Añejo Reserva

\$ 6.500
.....

GIN

Bombay Sapphire

\$ 7.900
.....

Hendrick´s

\$ 11.500
.....

República

\$ 7.000
.....

Tanqueray

\$ 9.900
.....

Tanqueray Ten

\$ 13.000
.....

Beefeater

\$ 6.500
.....

** Incluye tónica estándar / *Includes standard tonic* **

WHISKY

Johnnie Walker

Red Label

\$ 6.500
.....

Johnnie Walker

Black Label

\$ 11.500
.....

Ballantines

\$ 7.000
.....

Chivas Regal 12 años

\$ 12.000
.....

Chivas Regal 18 años

\$ 21.000
.....

Jack Daniel´s 7 años

\$ 10.200
.....

Jack Daniel´s Honey

\$ 9.900
.....

PARA COMER / <i>TO EAT</i>	POSTRES / <i>DESSERTS</i>	BEBIDAS / <i>SOFT DRINKS</i>
CERVEZAS / <i>BEERS</i>	VINOS / <i>WINES</i>	ESPUMANTES / <i>SPARKLING WINE</i>
CHAMPAGNE	COCKTAILS	DESTILADOS / <i>SPIRITS</i>
HAPPY HOUR	CAFETERÍA - SÁNDWICHES	BAJATIVOS / <i>DIGESTIFS</i>

BAJATIVOS / *Digestifs*

Baileys

\$ 7.000
.....

Araucano

\$ 5.500
.....

Drambuie

\$ 6.500
.....

Kahlúa

\$ 5.500
.....

Amaretto Disaronno

\$ 7.700
.....

Frangelico

\$ 7.200
.....

Amarula

\$ 6.000
.....

Jägermeister

Corto sin bebida

\$ 6.000
.....

PARA COMER / TO EAT	POSTRES / DESSERTS	BEBIDAS / SOFT DRINKS
CERVEZAS / BEERS	VINOS / WINES	ESPUMANTES / SPARKLING WINE
CHAMPAGNE	COCKTAILS	DESTILADOS / SPIRITS
		BAJATIVOS / DIGESTIFS
HAPPY HOUR	CAFETERÍA - SÁNDWICHES	BRUNCH

HAPPY HOUR

17.00 a 20.00 hrs.

2x 1 en coctelería / 2 x1 on cocktails

Pisco Sour	\$6.500
Pisco Sour Catedral	\$9.500
Aperol	\$7.200
Ramazzotti	\$7.200
Piscola	\$7.500
Espumante Carmen Frida Khalo (200 ml) <i>Sparkling Wine Carmen Frida Khalo (200 ml)</i>	\$6.000

** Promoción es por persona / Promotion applies per person **

PARA COMER / <i>TO EAT</i>	POSTRES / <i>DESSERTS</i>	BEBIDAS / <i>SOFT DRINKS</i>
CERVEZAS / <i>BEERS</i>	VINOS / <i>WINES</i>	ESPUMANTES / <i>SPARKLING WINE</i>
CHAMPAGNE	COCKTAILS	DESTILADOS / <i>SPIRITS</i>
HAPPY HOUR	CAFETERÍA - SÁNDWICHES	BRUNCH

CAFETERÍA / *Coffee Shop*

Ristretto	\$3.000
Espresso / <i>Espresso</i>	\$3.200
Espresso doble / <i>Double Espresso</i>	\$3.800
Americano	\$3.800
Cortado / <i>Coffee with a dash of milk</i>	\$3.900
Cortado doble / <i>Double with a dash of milk</i>	\$4.400
Cappuccino	\$4.200
Café latte	\$4.200
Café esencia vainilla / <i>Vanilla scented coffee</i>	\$3.900
Chocolate caliente / <i>Hot Chocolate</i>	\$4.000
Variedades de té / <i>A choice of teas</i>	\$1.900

SÁNDWICHES

11.00 a 13.00 / 16.00 a 20.00 hrs.

Isla Seca Sándwich de carne mechada, cebolla caramelizada y lechuga hidropónica en pan baguette <i>Minced-meat sandwich, caramelized onion and lettuce in a french baguette</i>	\$10.700
La Cruz Sándwich de filetes de pollo y palta fileteada en pan ciabatta <i>Chicken fillet sandwich with slices of avocado in a ciabatta style bread</i>	\$10.500
El Boldo Sándwich de salmón ahumado, queso crema, láminas de pepino y rúcula, en pan croissant <i>Smoked salmon sandwich, cream cheese, layers of cucumber and arugula in a croissant</i>	\$13.900
Barros Jarpa Sándwich de jamón y queso prensado en pan ciabatta <i>Ham and cheese sandwich in a ciabatta style bread</i>	\$8.900
Agregados / <i>Side Dishes</i> Palta / <i>Avocado</i>	\$2.500
Tomate / <i>Tomatoes</i>	\$1.300
Queso / <i>Cheese</i>	\$2.200

**** PAN A ELECCIÓN / *BREAD SELECTION* ****

Pan de mold blanco o integral, baguette o ciabatta.
White or whole wheat sliced bread, baguette or ciabatta.

LO DULCE / *As Sweeteners*

Tostadas / <i>Toasted bread</i> Con mantequilla y mermelada <i>Whith butter and jam</i>	\$3.900
Macarrones / <i>Macarons</i> Selección de 5 sabores <i>5 assorted flavors</i>	\$7.500
Cheesecake de frambuesa <i>Raspberry cheesecake</i>	\$6.000
Kuchen del día <i>Kuchen of the day</i>	\$5.500

PARA COMER / TO EAT	POSTRES / DESSERTS	BEBIDAS / SOFT DRINKS
CERVEZAS / BEERS	VINOS / WINES	ESPUMANTES / SPARKLING WINE
CHAMPAGNE	COCKTAILS	DESTILADOS / SPIRITS
BAJATIVOS / DIGESTIFS		
HAPPY HOUR	CAFETERÍA - SÁNDWICHES	BRUNCH

BRUNCH ISLA SECA / *Isla Seca Brunch*

12.30 a 15.00 hrs.

valor adulto / price per adult \$22.000

Valor niño / price per child \$17.000

INCLUYE / Includes

Café americano

Americano coffee

Té y agua de hierbas

Tea and herbal infusions

Leche sin lactosa o leche vegetal

Lactose-free milk or plant-based milk

Jugos de fruta

Fruit juices

1 mimosa o 1 copa de espumante

1 mimosa or 1 glass of sparkling wine

.....

PARA COMENZAR / To Start

Cesta con variedad de panes artesanales

Basket with a variety of artisan breads

Mantequilla y mermeladas

Butter and jams

Queso y quesillo

Cheese and fresh cheese

Jamón de pavo y jamón pierna

Turkey ham & pork ham

.....

OPCIÓN SALUDABLE / Healthy Option

escoger entre / choose between:

Fruta de la estación

Seasonal fruit

Yogurt natural con selección de semillas

Natural yogurt with selected seeds

.....

OPCIÓN DULCE / Sweet Option

escoger entre / choose between:

Kuchen del día

Kuchen of the day

Panqueque con manjar

Pancake with Dulce de Leche

.....

OPCIÓN SALADA / Savory Option

escoger entre / choose between:

Omelette de queso, jamón y tomate

Ham, cheese and tomato omelette

Pan ciabatta con palta y huevo pochado

Ciabatta with avocado and poached egg

Club sándwich

Club sandwich

EXTRAS

Paila de huevos revueltos

Scrambled eggs served in a traditional skillet

\$4.000

.....

Cesta de panes (mix salados y dulces)

Basket of breads (assorted sweet and savory selection)

\$4.000

.....