

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 / 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

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>	\$5.500
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>	\$13.000
Ñoquis con pesto de albahaca, burrata y pistachos <i>Gnocchi in a basil pesto, burrata cheese and pistachios</i>	\$12.000
Ensalada de lechuga costina, salsa César, grana padano y pangratatto <i>Salad of cos lettuce, Caesar dressing, grana padano cheese and bread-crumbs</i>	\$7.000
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>	\$14.000
Camarones / Shrimps Camarones, mozzarella fior di latte y salsa verde <i>Shrimps, mozzarella fior di latte and a green sauce</i>	\$14.000
Margarita Mozzarella, tomate cherry confitado y pesto <i>Mozzarella, cherry tomatoes confit with pesto</i>	\$14.000
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>	\$14.000

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

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>	\$2.700
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>	\$3.200
Jugo de Pulpa Natural / <i>Fresh Fruit Pulp Juice</i> Choice of the day. / <i>Selection of the day</i>	\$3.200
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	CAFETERÍA - SÁNDWICHES	BAJATIVOS / <i>DIGESTIFS</i>

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>
		BAJATIVOS / <i>DIGESTIFS</i>
HAPPY HOUR	CAFETERÍA - SÁNDWICHES	BRUNCH

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°
\$ 5.500
.....

Pisco Sour Catedral
Alto del Carmen 35°
\$ 8.500
.....

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	\$5.900
Pisco Sour Catedral	\$8.500
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>
BAJATIVOS / <i>DIGESTIFS</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 \$4.000
Scrambled eggs served in a traditional skillet

Cesta de panes (mix salados y dulces) \$4.000
Basket of breads (assorted sweet and savory selection)