

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

HAPPY HOUR

17.00 A 20.00 HRS.

APEROL

\$ 5.500

RAMAZZOTI

\$ 5.500

PISCO SOUR

\$ 3.900

MOJITO

\$ 4.500

CHANDON BRUT

\$ 5.900

VINO COPA

\$ 3.900

VINITO DE VERANO / JARRA 500ml

Sauvignon blanc o Merlot, variedad de frutas de la estación, jugo de naranja, Sprite y goma.

\$ 10.000

P A R A T O M A R



P A R A C O M P A R T I R

MACHAS A LA PARMESANA

Machas en su concha, reducción de bisque, crema y un toque de queso parmesano (10 un).

\$18.000

OSTIONES A LA PARMESANA

Ostiones en su concha, con reducción de bisque, crema y un toque de parmesano (10 un).

\$18.000

MACHAS MEUNIÉRE

Machas a la mantequilla clarificada con un toque de perejil, vino blanco y limón (10 un).

\$18.000

BOCADOS DE LOCOS

6 tostadas de locos estilo Isla Seca.

\$23.000

PAN DE CAMPO FONDUE

Con lomo de res, filetes de pollo y verduras salteadas.

\$22.000

BOCADO SUPREMO

Variedad de 6 Empanadas de la casa para compartir:

Carne fresca de jaiba y ostión con queso mantecoso (2un).

Camarón salteado con ciboulette suavizado con queso crema (2un.)

Pulpo magallánico con alcaparra y queso parmesano (2un).

\$8.900