



PARA COMPARTIR

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

BOCADOS DE LOCOS

6 tostadas de locos estilo Isla Seca.

\$23.000



ENTRADAS

LOCOS CON SALSA VERDE

Locos en su salsa verde con papas mayo.

\$26.900

TRÍO DE CEVICHE

Un mix de nuestros ceviches Olegario, Zapallar y Vegetariano.

\$17.500

CEVICHE OLEGARIO

Camarones ecuatorianos salteados, pulpo, cubos de palta, cebolla morada, pimentón rojo, apio, ají verde, jengibre, canchita, semillas de zapallo y salsa mare.

\$16.900

CEVICHE ZAPALLAR

Salmón fresco, cebolla morada, pimentón rojo, apio, ají verde, jengibre, semillas de zapallo y salsa acevichada.

\$14.900

TATAKI DE ATÚN

Atún a la inglesa sellado en sésamo, salsa agrídulce con un toque de maracuyá y tostones de pan ciabatta.

\$15.500



CREMAS Y SOPAS

SOPA DE CHORITOS

Moules et frite, la clásica receta belga de choritos al vino blanco en su delicioso caldo, acompañado de papas fritas.

\$9.900

SOPA DE ZAPALLO

Creмосa de zapallo camote endulzado con miel, especiado con jengibre y semillas de zapallo.

\$7.500

CALDILLO DE CONGRIO LA CRUZ

Caldillo de congrio dorado fresco del día, tradicional de la zona, acompañado con crujientes papas doradas.

\$15.000



ENSALADAS

ENSALADA DE QUINOA

Ensalada de quinoa blanca y negra con palta, tomate cherry, champiñones, pepino y berros, acompañada de dressing de cilantro.

\$8.900

MIX DE HOJAS VERDES & POLLO

Lechuga hidropónica, rúcula, aceitunas negras, tomates cherry, queso de cabra y semillas de zapallo, con filetes de pollo grillado, aderezo de mostaza y miel.

\$11.900

MIX DE HOJAS VERDES & CAMARONES

Lechuga hidropónica, rúcula, aceitunas ecuatorianas, tomates cherry y camarones ecuatorianos, con aderezo de limoneta con cilantro.

\$12.900

MIX DE HOJAS VERDES & SALMÓN AHUMADO

Lechuga hidropónica y rúcula acompaña de salmón ahumado, palta, cebolla morada y cranberries, con aderezo de salsa de maracuyá.

\$17.000



PLATO PRINCIPAL

CHUPE DE CAMARÓN Y OSTIÓN

Chupe al estilo Isla Seca.

\$16.000

FILETE DE RES

Filete con salsa de vino tinto acompañado de puré de arvejas y crocante de tocino.

\$18.500

SALMÓN CON GRATÍN DE PAPAS

Salmón a la plancha con vegetales salteados, papas cortadas en finas rodajas y cocidas lentamente en una reducción de crema, cebollín y queso parmesano.

\$15.000

ÑOQUIS PESTO

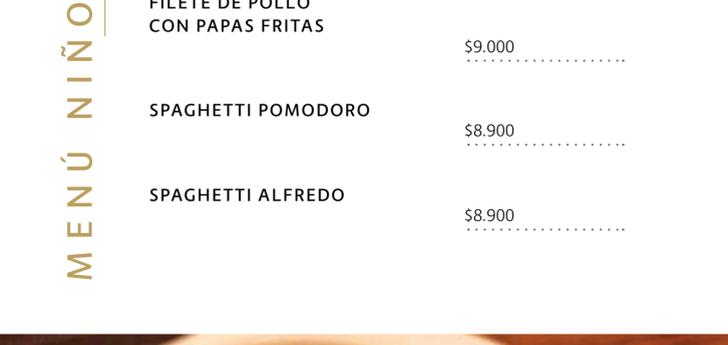
Ñoquis de papa acompañados de pesto de albahaca fresca.

\$9.500

ATÚN DE LA ISLA DE PASCUA

A la plancha sellado en sésamo, acompañado con quinoto, champiñones y vegetales glaseados.

\$18.900



MENÚ NIÑOS

FILETE DE POLLO CON PAPAS FRITAS

\$9.000

SPAGHETTI POMODORO

\$8.900

SPAGHETTI ALFREDO

\$8.900



POSTRES

COPA DE HELADO ARTESANAL

Sabores a elección.

\$5.000

CREME BRULÉE

Clásico postre francés cremoso con caramelo crocante en la superficie.

\$6.500

TORTA CHOCOLATE

Torta de láminas de chocolate blanco y semi amargo, rellena con manjar de campo.

\$6.500

BROWNIE TOFFEE SAL

Base a chocolate 54% cacao, cubierto con toffee y un toque de sal de mar y nueces tostadas con helado de vainilla.

\$6.500

BROWNIE NUTELLA

Base a chocolate 54% cacao, cubiertos con Nutella y avellanas europeas tostadas con helado de vainilla.

\$6.500

FRUTA DE LA ESTACIÓN

Mix de frutas frescas de temporada.

\$5.900



PARA TOMAR

BEBIDAS

\$2.700

AGUA MINERAL VITAL

Con o sin gas 330 cc.

\$2.600

LIMONADA

Menta, jengibre o ambas. Endulzante, azúcar o natural.

\$3.200

JUGO DE PULPA NATURAL

Sugerencia del día.

\$3.200