



## 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**

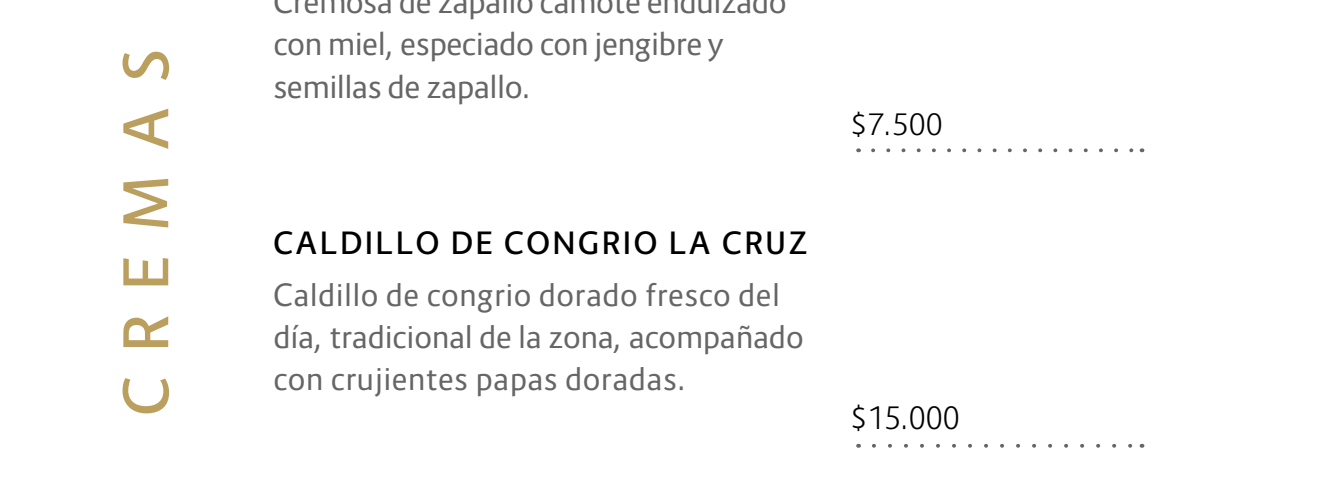
Salmón fresco, cebolla morada, pimentón rojo, apio, ají verde, jengibre, semillas de zapallo y salsa acevichada.

\$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**

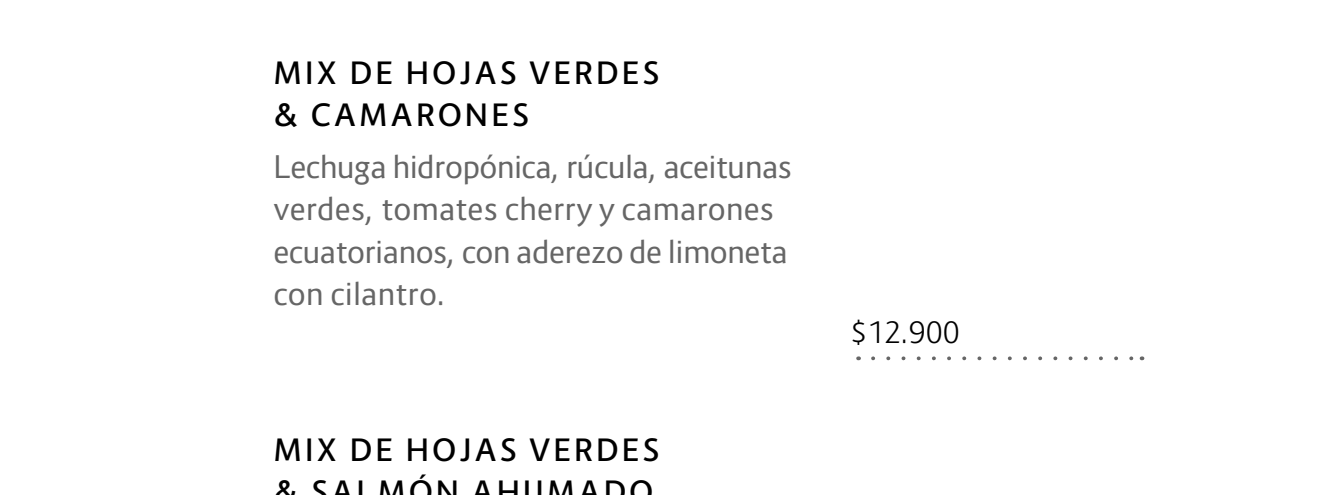
Creмосa de zapallo camote endulzado con miel, especiado con jengibre y semillas de zapallo.

\$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**

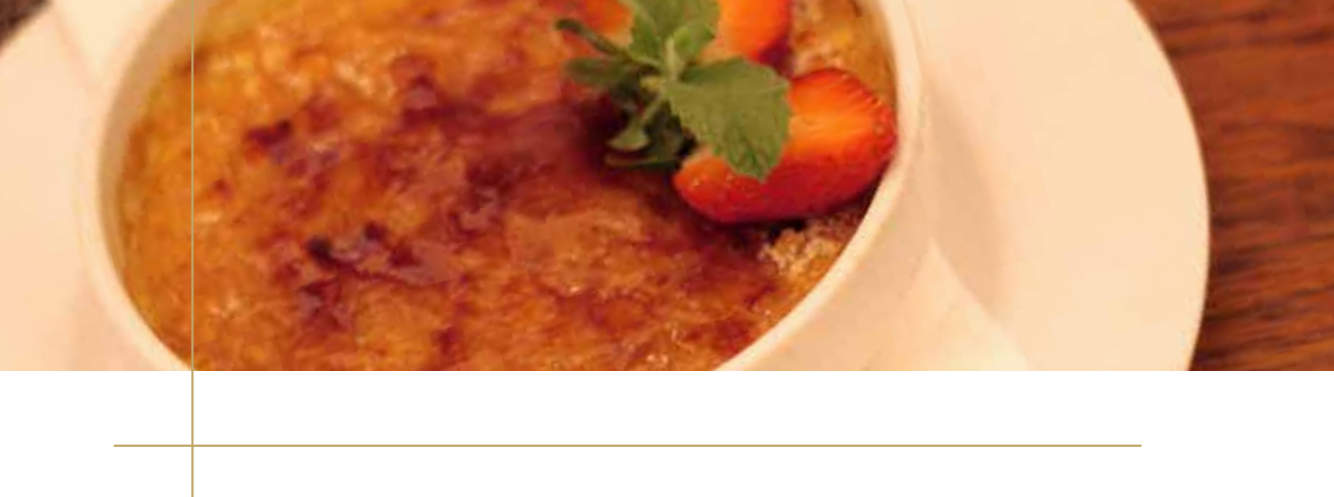
\$9.000

**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