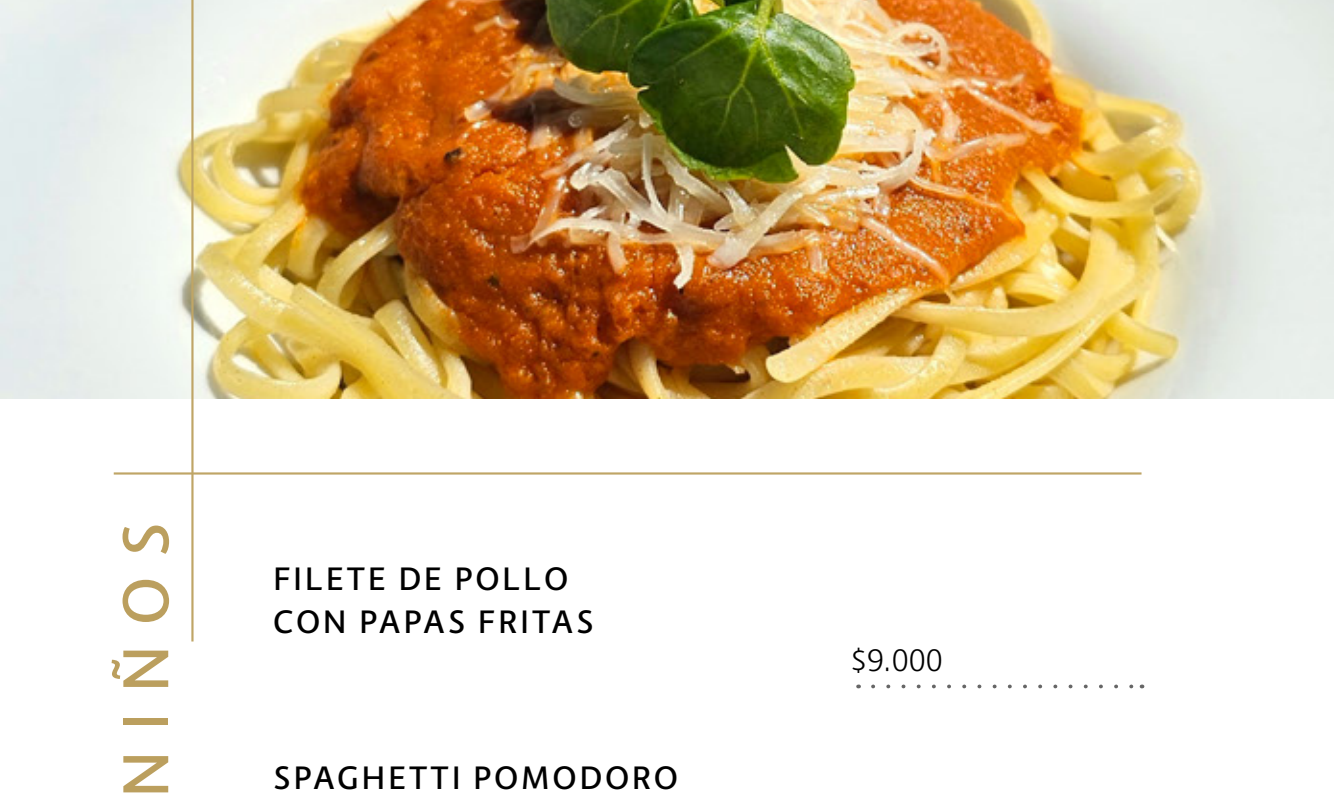


| OLEGARIO             |                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| RESTAURANT ISLA SECA |                                                                                                                                                                                                                      |
| PARA COMPARTIR       |                                                                                                                                       |
|                      | <b>MACHAS A LA PARMESANA</b><br>Machas en su concha, reducción de bisque, crema y un toque de queso parmesano (10 un).<br>\$18.000                                                                                   |
|                      | <b>OSTIONES A LA PARMESANA</b><br>Ostiones en su concha, con reducción de bisque, crema y un toque de parmesano (10 un).<br>\$18.000                                                                                 |
|                      | <b>BOCADOS DE LOCOS</b><br>6 tostadas de locos estilo Isla Seca.<br>\$23.000                                                                                                                                         |
| ENTRADAS             |                                                                                                                                     |
|                      | <b>LOCOS CON SALSA VERDE</b><br>Locos en su salsa verde con papas mayo.<br>\$26.900                                                                                                                                  |
|                      | <b>TRÍO DE CEVICHE</b><br>Un mix de nuestros ceviches Olegario, Zapallar y Vegetariano.<br>\$17.500                                                                                                                  |
|                      | <b>CEVICHE OLEGARIO</b><br>Camarones ecuatorianos salteados, pulpo, cubos de palta, cebolla morada, pimentón rojo, apio, ají verde, jengibre, canchita, semillas de zapallo y salsa mare.<br>\$16.900                |
|                      | <b>CEVICHE ZAPALLAR</b><br>Salmón fresco, cebolla morada, pimentón rojo, apio, ají verde, jengibre, semillas de zapallo y salsa acevichada.<br>\$14.900                                                              |
|                      | <b>TATAKI DE ATÚN</b><br>Atún a la inglesa sellado en sésamo, salsa agri dulce con un toque de maracuyá y tostones de pan ciabatta.<br>\$15.500                                                                      |
| CREMAS Y SOPAS       |                                                                                                                                     |
|                      | <b>SOPA DE CHORITOS</b><br>Moules et frite, la clásica receta belga de choritos al vino blanco en su delicioso caldo, acompañado de papas fritas.<br>\$9.900                                                         |
|                      | <b>SOPA DE ZAPALLO</b><br>Cremosa de zapallo camote endulzado con miel, especiado con jengibre y semillas de zapallo.<br>\$7.500                                                                                     |
| ENSALADAS            | <b>CALDILLO DE CONGRIO LA CRUZ</b><br>Caldillo de congrio dorado fresco del día, tradicional de la zona, acompañado con crujientes papas doradas.<br>\$16.000                                                        |
|                      |                                                                                                                                     |
|                      | <b>ENSALADA DE QUINOA</b><br>Ensalada de quinoa blanca y negra con palta, tomate cherry, champiñones, pepino y berros, acompañada de dressing de cilantro.<br>\$8.900                                                |
|                      | <b>MIX DE HOJAS VERDES &amp; POLLO</b><br>Lechuga hidropónica, rúcula, aceitunas negras, tomates cherry, queso de cabra y semillas de zapallo, con filetes de pollo grillado, aderezo de mostaza y miel.<br>\$11.900 |
|                      | <b>MIX DE HOJAS VERDES &amp; CAMARONES</b><br>Lechuga hidropónica, rúcula, aceitunas verdes, tomates cherry y camarones ecuatorianos, con aderezo de limoneta con cilantro.<br>\$12.900                              |
| PLATO PRINCIPAL      | <b>MIX DE HOJAS VERDES &amp; SALMÓN AHUMADO</b><br>Lechuga hidropónica y rúcula acompaña de salmón ahumado, palta, cebolla morada y cranberries, con aderezo de salsa de maracuyá.<br>\$17.000                       |
|                      |                                                                                                                                     |
|                      | <b>CHUPE DE CAMARÓN Y OSTIÓN</b><br>Chupe al estilo Isla Seca.<br>\$16.000                                                                                                                                           |
|                      | <b>FILETE DE RES</b><br>Filete con salsa de vino tinto acompañado de puré de arvejas y crocante de tocino.<br>\$18.500                                                                                               |
|                      | <b>SALMÓN CON GRATÍN DE PAPAS</b><br>Salmón a la plancha con vegetales salteados, papas cortadas en finas rodajas y cocidas lentamente en una reducción de crema, cebollín y queso parmesano.<br>\$15.000            |
|                      | <b>ÑOQUIS PESTO</b><br>Ñoquis de papa acompañados de pesto de albahaca fresca.<br>\$9.500                                                                                                                            |
| MENÚ NIÑOS           | <b>ATÚN DE LA ISLA DE PASCUA</b><br>A la plancha sellado en sésamo, acompañado con quinoto, champiñones y vegetales glaseados.<br>\$18.900                                                                           |
|                      |                                                                                                                                     |
|                      | <b>FILETE DE POLLO CON PAPAS FRITAS</b><br>\$9.000                                                                                                                                                                   |
|                      | <b>SPAGHETTI POMODORO</b><br>\$8.900                                                                                                                                                                                 |
| POSTRES              | <b>SPAGHETTI ALFREDO</b><br>\$8.900                                                                                                                                                                                  |
|                      |                                                                                                                                     |
|                      | <b>COPA DE HELADO ARTESANAL</b><br>Sabores a elección.<br>\$5.000                                                                                                                                                    |
|                      | <b>CREME BRULÉE</b><br>Clásico postre francés cremoso con caramelo crocante en la superficie.<br>\$6.500                                                                                                             |
|                      | <b>TORTA CHOCOLATE</b><br>Torta de láminas de chocolate blanco y semi amargo, rellena con manjar de campo.<br>\$6.500                                                                                                |
|                      | <b>BROWNIE TOFFEE SAL</b><br>Base a chocolate 54% cacao, cubierto con toffee y un toque de sal de mar y nueces tostadas con helado de vainilla.<br>\$6.500                                                           |
|                      | <b>BROWNIE NUTELLA</b><br>Base a chocolate 54% cacao, cubiertos con Nutella y avellanas europeas tostadas con helado de vainilla.<br>\$6.500                                                                         |
|                      | <b>FRUTA DE LA ESTACIÓN</b><br>Mix de frutas frescas de temporada.<br>\$5.900                                                                                                                                        |
| PARA TOMAR           |                                                                                                                                     |
|                      | <b>BEBIDAS</b><br>\$2.700                                                                                                                                                                                            |
|                      | <b>AGUA MINERAL VITAL</b><br>Con o sin gas 330 cc.<br>\$2.600                                                                                                                                                        |
|                      | <b>LIMONADA</b><br>Menta, jengibre o ambas. Endulzante, azúcar o natural.<br>\$3.200                                                                                                                                 |
|                      | <b>JUGO DE PULPA NATURAL</b><br>Sugerencia del día.<br>\$3.200                                                                                                                                                       |