



*"Nadie puede decir que ha conocido la vida de un hombre,
si no a comido y bebido con él"*

M. Bowel





ENTRADAS

Gaspacho de tomate (vegetariano).....	\$ 11.000
Buñuelos de pescado (corvina).....	\$ 11.000
Sopa de Cebolla Gratinada (vegetariano).....	\$ 13.000
Calamares Rebozados con mayonesa.....	\$ 20.000
Ceviche de Corvina.....	\$ 20.000
Coctel de Camarón en cama de aguacate	\$ 20.000
Muelas de Cangrejo.....	\$ 23.000
Quiche Lorraine con su ensalada mixta.....	\$ 12.000
Quiche con queso y cebolla (vegetariano) con ensalada mixta.....	\$ 12.000
Quiche de legumbres (vegetariano) con ensalada mixta.....	\$ 12.000
Quiche de champiñones (vegetariano) con ensalada mixta.....	\$ 12.000
Ronda de 3 Quiches vegetarianos con ensalada mixta.....	\$ 22.000

ENSALADAS

Ensalada fraîcheur (vegetariano).....	\$ 18.000
<i>Tomate, pimentón, aceitunas, cebolla, lechuga, pepino, uchuva, rábano, champiñones, aguacate, plátano, con su salsa</i>	
Ensalada del Mar.....	\$ 39.000
<i>Camarones, pulpo, calamar, cebolla roja, lechuga, tomate, aguacate, plátano, aceitunas, en salsa de aceite de oliva y zumo de limón</i>	

PASTAS

Spaghetti Vegetariano.....	\$ 19.000
<i>(Ratatouille y queso)</i>	
Spaguetti Bolognesa.....	\$ 23.000
<i>(Con salsa napolitana y carne de res fresca y queso)</i>	
Spaghetti con mariscos.....	\$ 43.000
<i>(Calamares, pulpo, camarones en salsa bechamel y queso), parmesano o provolne</i>	

ARROZ

Arroz Creole del mar.....	\$ 39.000
<i>(Pulpo, calamar, camarón, verduras salteadas en salsa de soya, picante al gusto)</i>	
Arroz Creole (vegetariano).....	\$ 19.000
<i>(Verduras salteadas en salsa de soya, picante al gusto)</i>	



MARISCOS

Camarones Gabo.....	\$ 36.000
<i>(En salsa de vino blanco y cognac, arroz de coco verdura al wok)</i>	
Camarones al Ajillo.....	\$ 36.000
<i>(En salsa de mantequilla y ajo, arroz con coco y verdura al wok)</i>	
Camarones Pasión.....	\$ 36.000
<i>(En salsa de maracuyá agridulce, arroz con coco y verduras al wok)</i>	
Camarones Olano (sugerencia del Chef).....	\$ 52.000
<i>(En plato con compartimentos en cuatro salsa, Ajillo, Brigitte, Cartagena y Pasión, acompañado de arroz con coco y verduras al wok)</i>	
Tentación de Zeus (sugerencia del Chef).....	\$ 85.000
<i>(En plato con compartimentos langosta, calamar en salsa vino blanco y cognac, camarones en salsa de maracuyá, pulpo al ajillo, muelas de cangrejo, acompañado de arroz con coco y verduras al wok)</i>	
Cazuela Olano (sugerencia del Chef).....	\$ 50.000
<i>(Sopa de mariscos, calamar, pulpo, camarones, robalo, acompañado arroz de coco y verduras al wok con su ratatouille)</i>	
Langosta Gabo.....	\$ 75.000
<i>(500 gr con salsa de mantequilla al ajillo, arroz con coco verdura al wok)</i>	
Langosta Olano.....	\$ 75.000
<i>(500gr con champiñones y queso gratinado, arroz con coco verdura al wok)</i>	
Gramaje adicional * 100 gr.....	\$ 10.000

PESCADOS

Blanquette de Salmón.....	\$ 39.000
<i>(Filete con salsa blanca de champiñones y mejillones con arroz blanco)</i>	
Robalo del mar a la plancha	\$ 30.000
<i>(Filete con papas al gratín y ratatouille)</i>	
Robalo del mar al limón.....	\$ 32.000
<i>(Filete con salsa al limón, arroz con coco y verduras al wok)</i>	
Robalo del mar al Ajillo.....	\$ 32.000
<i>Filete con salsa al ajillo, arroz con coco y verduras al wok</i>	
Robalo del mar Olano (sugerencia del Chef).....	\$ 50.000
<i>(Filete acompañado de spaguetti con salsa de mariscos y queso gratinado)</i>	

CARNES

Colombo de cerdo.....	\$ 30.000
Lomito a la plancha	\$ 30.000
<i>(Acompañado con Ratatouille y papas al gratín)</i>	
Lomito Pimienta.....	\$ 35.000
<i>(En salsa bechamel y pimienta acompañado con papas al gratín y verduras al wok)</i>	
Boeuf Bourguignon (sugerencia del Chef).....	\$ 42.000
<i>(Cocinado durante 3 horas con vino tinto, zanahoria, champiñones con arroz blanco)</i>	
Pavé (sugerencia del Chef).....	\$ 45.000
<i>(Corazón del lomito de res macerado en vino con spaghetti y mostaza de Dijon)</i>	
Filet Mignon.....	\$ 42.000
<i>(En salsa de champiñones y tocineta, papas al gratín)</i>	
Pollo a la plancha.....	\$ 20.000
<i>(Con ratatouille y papas al gratín)</i>	
Colombo de pollo.....	\$ 25.000
<i>(Con arroz blanco)</i>	
Pollo a la Italiana.....	\$ 25.000
<i>(Con salsa napolitana queso mozzarella y spaghetti)</i>	

POSTRES

Brownie con helado	\$ 11.000
Flan de Coco.....	\$ 11.000
Creme Brûlée.....	\$ 11.000
Mousse Pasión (maracuyá).....	\$ 12.000
Fondant au chocolat	\$ 12.000
Tarte Tatin.....	\$ 12.000

Impuesto incluido / Servicio voluntario.



dondeolanorestaurant



Donde Olano