



MENÚ



Oleo
Restaurante

ENTRADAS

STARTERS

COCTEL DE CAMARONES **\$33.600**

Camarones en salsa roja con un toque picante y chips de plátano
Shrimps in spicy red sauce with fried plantain chips

PULPO A LA PARRILLA **\$38.900**

Tentáculo de pulpo asado, acompañado de dados de papa fritos, tomate perla y reducción balsámica
Grilled octopus with fried potato bits, pearl tomatoes and balsamic glaze

CAZUELITA DE MAÍZ TIERNO Y TOCINETA AL GRATÍN **\$14.800**

Sweet corn, bacon and mozzarella cheese casserole au gratin

CHAMPIÑONES AL AJILLO **\$12.900**

Setas salteadas en mantequilla de ajo, salpicadas de perejil fresco sobre tajadas de pan baguette
Mushrooms with garlic butter and parsley on baguette bread slices

CHICHARRÓN ACEVICHADO **\$29.900**

Tocino de cerdo crujiente acompañado de salsa cítrica de cebolla roja y cilantro, acompañada de maíz y patacón
Fried pork belly served with lemon, red onion, coriander, corn and fried plantains

CARPACCIO DE RES **\$35.600**

Delgadas láminas de lomo de res cubierto de queso parmesano y alcaparras
Beef carpaccio with parmesan cheese and capers

SOPAS

SOUPS

CREMA DE SETAS **\$13.600**

Special soup with sauteed mushrooms in juliennes

CREMA DE CHOCLO Y TOCINETA **\$14.200**

Tasty sweet corn creamy soup, served with crunchy smoked bacon

SOPA DE LENTEJAS AL CURRY **\$12.100**

Curry lentils soup

SOPA GENOVESA**\$10.600**

El tomate y el pimentón asado se combinan perfectamente en esta sopa, cubierta con hilos de crema y hojas de albahaca.

Roasted pepper and tomato soup covered with cream and basil leaves

SOPA POMODORI CON CAMARONES**\$19.700**

La clásica sopa atomatada con camarones y pasta cabello de ángel

Tomato soup with shrimps and thin pasta

SOPA DE VERDURAS **\$12.600**

Incluye porción de arroz blanco

Vegetables soup served with white rice

SOPA DE VERDURAS CON POLLO**\$16.600**

Incluye porción de arroz blanco

Vegetables soup with chicken and rice portion

ENSALADAS

SALADS

ENSALADA DE LA HUERTA **\$24.900**

Cascos de tomate asados a las finas hierbas, zanahoria, champiñones, maicitos, semillas y mezcla de hojas verdes

Green mix salad with grilled tomatoes, carrot, mushrooms, sweet corn and seeds

ENSALADA CÉSAR**\$33.400**

Clásica ensalada de cogollos de lechuga con trozos de tocineta, crutones, salsa césar y queso parmesano

Salad with bacon, caesar dressing, croutons, parmesan cheese and heart of lettuce

ENSALADA CÉSAR CON POLLO**\$39.900**

Caesar salad with fried chicken strips

ENSALADA MEXICANA**\$36.700**

Mezcla de lechugas, pico de gallo, aguacate y maíz tierno. Con pollo crispy, queso rallado y tiras de tortilla, acompañada con crema agria y vinagreta de mostaza

A mix of lettuces, pico de gallo, avocado and sweet corn. With crispy chicken pieces, cheese and tortilla chips, served with sour cream and mustard vinaigrette

BOWLS

LOMITO DE RES ORIENTAL

\$45.800

Lomito de res en julianas, bañadas en salsa oriental, mezcladas con bastoncitos de zanahoria, cebollín y champiñones en lajas, sobre una cama de arroz basmati

Julienned beef tenderloin with oriental sauce, mixed with carrot sticks, chives and sliced mushrooms with basmati rice

MARROQUÍ

\$41.600

Cuscús, mezcla de lechugas, tomates cherry y mango maduro, con trozos de queso marinado en hierbas y camarones al curry, bañado en vinagreta balsámica

Couscous, mix of lettuces, cherry tomato and mango, with feta cheese and shrimps in curry sauce and balsamic vinaigrette

PLATOS FUERTES

MAIN COURSES

CARNE DE RES

BEEF



LOMITO DE RES CON CHIMICHURRI

\$49.900

Lomito de corte grueso o delgado, asado al término de su preferencia, acompañado con chimichurri

Beef tenderloin steak (thin or thick cut) with chimichurri sauce



LOMITO DE RES A LA MANTEQUILLA DE FINAS HIERBAS

\$49.900

Lomito de corte grueso o delgado, asado al término de su preferencia y bañado con mantequilla casera de finas hierbas

Beef tenderloin steak (thin or thick cut) with fine herbs butter



LOMITO DE RES A LA MANTEQUILLA DE ANCHOAS

\$49.900

Lomito de corte grueso o delgado, asado al término de su preferencia y bañado con mantequilla casera de anchoas

Beef tenderloin steak (thin or thick cut) with anchovies butter

i LOMITO DE RES A LA PIMIENTA **\$53.400**
Lomito de corte grueso o delgado, asado al término de su preferencia y bañado con salsa de pimienta
Beef tenderloin steak (thin or thick cut) with pepper sauce

i LOMITO DE RES EN SALSA DE SETAS Y PANCETA **\$59.700**
Medallones de res sellados con vino tinto, bañados en salsa de champiñones y tocineta
Beef tenderloin steak with bacon and mushrooms sauce

LOMITO FUSIÓN **\$52.800**
Medallones de res con salsa especial a base de soya y panela, acompañados de verduras salteadas en mantequilla y puré de papa
Beef tenderloin steak with soy and brown cane sugar sauce, served with sauteed vegetables and mashed potatoes

POSTA NEGRA **\$39.500**
Tradicional posta cocida en salsa negra, acompañada con patacón pisado y arroz con coco
Traditional beef, cooked in dark sauce with fried plantains and coconut rice

CARNE DE CERDO

PORK

CODILLO BRASEADO **\$38.700**
Codillo de cerdo en salsa de cebada negra cocido a fuego lento sobre cama de risotto cremoso
Slow cooked pork knuckle in black barley sauce served over a bed of creamy risotto

SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE QUESO AZUL **\$35.700**
Medallones de lomito de cerdo bañados en salsa de queso azul, acompañado de arroz con julianas de espinaca salteadas
Grilled pork tenderloin with blue cheese sauce and rice with spinach

i SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE MANÍ Y DURAZNO **\$35.700**
Medallones de lomito de cerdo bañados en salsa de maní y duraznos
Grilled pork tenderloin with peanut and peaches sauce

PESCADOS

FISH

i RÓBALO A LA PLANCHA **\$48.700**
Róbalo asado al punto a la parrilla
Grilled common snook fillet

i RÓBALO A LA PARMESANA **\$54.400**
Filete de róbalo apanado con pankó y parmesano, acompañado de salsa tártara
Parmesan crusted snook fillet with tartar sauce

i RÓBALO MEDITERRÁNEO **\$59.700**
Róbalo a la plancha, bañado en salsa con vegetales y camarones salteados al gratín
Grilled common snook fillet au gratin with shrimps and vegetables sauce

RÓBALO VALESKA **\$59.700**
Róbalo a la plancha al gratín, bañado con salsa de vino blanco, camarones y champiñones, acompañado de espárragos blancos, papa al vapor, verduras calientes y huevos de codorniz
Grilled common snook fillet au gratin, with shrimps and mushroom sauce, asparagous, steamed potatoes, hot vegetables and quail eggs

RÓBALO CARIBE **\$54.800**
Róbalo a la plancha, bañado con salsa caribeña de camarones al gratín, acompañado de patacón de plátano, arroz con coco y ensalada
Grilled common snook fillet with caribbean shrimps sauce au gratin, fried plantains, coconut rice and salad

i SALMÓN AL AJILLO **\$59.700**
Grilled salmon with garlic butter

i SALMÓN MEDITERRÁNEO **\$65.800**
Salmón a la plancha, bañado en salsa con vegetales y camarones salteados al gratín
Grilled salmon au gratin with shrimps and vegetables sauce

SALMÓN GRILLÉ **\$62.900**
Salmón asado al punto a la parrilla, acompañado de salteado de espárragos trigueros, champiñones y tomates cherry
Grilled salmon with sauteed vegetables (asparagus, mushrooms, cherry tomatoes)

- | | | |
|----------|--|-----------------|
| i | TRUCHA A LA PLANCHA
<i>Grilled trout</i> | \$42.300 |
| i | TRUCHA AL AJILLO
<i>Grilled Trout with garlic butter</i> | \$43.700 |
| i | TRUCHA MEDITERRÁNEA
Trucha a la plancha, bañada en salsa con vegetales y camarones salteados al gratin
<i>Grilled fish fillet au gratin with shrimps and vegetables sauce</i> | \$53.500 |

POLLO

POULTRY

- | | | |
|----------|---|-----------------|
| i | POLLO GRILLADO
<i>Grilled chicken breast</i> | \$28.600 |
| i | POLLO CON SALSA DE CHAMPIÑONES
<i>Grilled chicken breast with mushroom sauce</i> | \$35.500 |
| i | POLLO ALEMÁN
Fajitas de pollo cocidas en salsa de brandy y manzana
<i>Chicken strips with tasty sweet brandy and apple creamy sauce</i> | \$42.000 |
| | POLLO FRANCÉS
Pollo en salsa de puerro, salpicado con almendras, acompañado de croquetas crujientes de arroz con parmesano
<i>Chicken with leek sauce and sliced almonds served with crunchy rice parmesan balls</i> | \$37.200 |

ACOMPAÑANTES

SIDES

PARA LOS PLATOS QUE TIENEN EL SÍMBOLO **i**, USTED PUEDE ELEGIR DOS (2) ACOMPAÑANTES ENTRE:

*For main courses with the symbol **i**, you can choose two(2) sides between:*

- PURÉ DE PAPA (*Mashed potatoes*)
- PAPAS A LA FRANCESA (*French fries*)
- PAPAS RÚSTICAS (*Crispy potato skin wedges*)
- PAPAS CHIP (*Chips*)
- PAPAS AL VAPOR (*Steamed potatoes*)
- PATACONES (*Fried plantains*)
- ARROZ BLANCO (*White rice*)
- ARROZ AL PEREJIL (*Rice With parsley*)
- ENSALADA DEL DÍA (*Salad*)
- VEGETALES SALTEADOS (*Boiled vegetables with butter*)

PASTAS & ARROCES

PASTAS & RICES

SPAGHETTI MARCO POLO **\$48.700**

Pasta larga, entreverada con trozos de salmón y bañadas con salsa de limón

Spaghetti with pan-seared salmon strips and lemon sauce

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Pasta larga con el clásico ragú de carne

Spaghetti with classic bolognese ragu

PORCIÓN - *portion*

\$38.600

MEDIA PORCIÓN- *Half portion*

\$25.600

PENNE AL PESTO CON ESPÁRRAGOS Y TOMATES SECOS

Penne with pesto, asparagus and dried tomatoes

PORCIÓN - *portion*

\$34.800

MEDIA PORCIÓN- *Half portion*

\$22.100

STEAK & PASTA

\$42.900

Lomito de res con salsa gravy acompañado de pasta corta o larga al burro (mantequilla) y tomates cherry

Beef tenderloin steak with gravy sauce, served over pasta (spaghetti or penne) al burro with cherry tomatoes

POLLO & PASTA

\$42.900

Pollo grillado, servido sobre pasta corta o larga con pesto, espárragos y tomates secos

Grilled chicken breast, served over pasta (spaghetti or penne) with pesto, asparagus and dried tomatoes

RISOTTO AL FRUTTI DI MARE

\$60.700

Clásico risotto con mariscos (almejas, camarón, pulpo y calamar)

Seafood risotto (fish, clams, shrimps, calamari and octopus)

RISOTTO AL FUNGHI

\$42.900

Risotto with mix of mushrooms

ARROZ MIXTO

\$31.600

Perfecta combinación de arroz, vegetales, lomito de res y carne de cerdo

Rice mixed with vegetables, beef and pork

TODOS LOS PLATOS DE PASTAS Y RISOTTOS SE ACOMPAÑAN CON PAN Y ENSALADA DEL DÍA O VEGETALES SALTEADOS (A SU ELECCIÓN)

All pasta and rice plates are accompanied by bread and salad of the day or sauteed vegetables (of your choice)

COMIDAS RÁPIDAS

FAST FOOD

HAMBURGUESA ESPECIAL* **\$28.600**

Con queso mozzarella, tocineta, cebolla caramelizada, tomate, lechuga, salsa de tomate, mostaza y mayonesa

Burger with mozzarella cheese, bacon, lettuce, tomato, caramelized onion, mustard, ketchup and mayonnaise

HAMBURGUESA AMERICANA* **\$27.600**

Con queso fundido tipo americano, pepinillos, lechuga, tomate, cebolla roja, mostaza y salsa de tomate

Burger with american melted cheese, pickles, lettuce, tomato, red onion, mustard and ketchup

CHEESE BURGER* **\$27.600**

Con queso fundido tipo americano, queso mozzarella, mostaza y salsa de tomate

Burger with american melted cheese and mozzarella cheese, mustard and ketchup

CHEESE & BACON BURGER* **\$29.600**

Con queso fundido tipo americano, queso mozzarella, tocineta, mostaza y salsa de tomate

Burger with bacon, american melted cheese and mozzarella cheese, mustard and ketchup

DERRETIDO DE QUESO* **\$16.900**

Toasted cheese sandwich

DERRETIDO DE JAMÓN Y QUESO* **\$18.900**

Toasted cheese and ham sandwich

SÁNDUCHE DE POLLO GRATINADO* **\$27.200**

Chicken sandwich au gratin

CLUB SANDWICH* **\$34.600**

Clásico sánduche con jamón, queso, pollo, tocineta, roast beef y huevo

Sandwich with cheese, ham, roast beef, Chicken, bacon and fried egg

*** Acompañado con papas a la francesa o chips**

With french fries or chips

PAPAS A LA FRANCESA O CHIPS (Porción individual) **\$6.500**

French fries or potato chips (single-serving)

PARA COMPARTIR

FOR SHARING

TABLA DE MADURADOS Y QUESOS **\$36.900**

PICADA ESPECIAL

Carne de res y de cerdo, pollo, chicharroncitos, chorizo, patacones, arepa, cascots de papa rústica, tomate, hogao y limón

Beef, pork and chicken, fried pork skin, chorizo, fried plantains, fried potato with skin, "arepa", tomato, lemon and hogao sauce

Para 2 personas (*for two people*) **\$68.800**

Para 4 personas (*for four people*) **\$129.900**

PICADA RANCHERA

Picada de papas fritas, salchicha ranchera y huevos de codorniz con salsa rosada

French fries, quail eggs, sausage and thousand island sauce

Porción Individual (*single-serving*) **\$19.700**

Para 2 personas (*for two people*) **\$39.900**

PATACONCITOS CON TODO **\$17.900**

12 patacones con hogao, guacamole y salsa especial de la casa (ajo, cebollín y tocineta)

Twelve fried plantains with sauces ("hogao", guacamole, special garlic and bacon dip)

AROS DE CEBOLLA CRUJIENTES **\$15.600**

Empanizados con panko y parmesano, acompañados de salsa thai

Parmesan and panko crusted onion rings with thai sauce

POSTRES

DESSERTS

GOLDEN CHOCO PIE **\$13.800**

Pie de galleta oreo y mousse de chocolate texturizado con crema chantilly

Oreo cookies and chocolate pie with whipped cream

MERENGUE ITALIANO **\$12.700**

Merengue con chutney de frutos rojos y kiwi en crema inglesa

Meringue with pieces of redberries and kiwis with english cream

CASSATA DE NUEZ **\$12.700**

Helado casero de nuez cubierto con salsa de arequipe y crema chantilly

Nuts cassata with sweet milk sauce and whipped cream

BUDÍN DE DURAZNO **\$12.700**

Torta asada de durazno, bañada con su miel, acompañada de helado de vainilla

Peach budin with syrup and vanilla ice cream

BEBIDAS FRÍAS

COLD BEVERAGES

JUGOS DE FRUTA - <i>Fruit juices</i> (Mora, lulo, fresa, maracuyá, guanábana)	\$8.500
GASEOSAS - <i>Soft drinks</i> (Coca Cola, Coca Cola Zero, Manzana Postobón, 7up) 300 ml	\$5.000
CERVEZAS NACIONALES EN BOTELLA - <i>National beers</i>	\$7.000
AGUA EN BOTELLA 600 ml - <i>Bottled water</i>	\$5.000
AGUA EN BOTELLA CON GAS 600 ml - <i>Mineral water</i>	\$5.000
TE FRÍO DE LIMÓN 300 ml - <i>Iced lemon tea</i>	\$5.500
MALTEADA - <i>Milk shake</i>	\$11.000
LECHE CHOCOLATADA - <i>Chocolate drink</i>	\$11.000
LIMONADA DE COCO - <i>Coconut lemonade</i>	\$11.000
AGUAS SABORIZADAS - <i>Flavored waters</i> (Mango biche, cereza, sandía limón pepino, piña menta)	\$10.000

BEBIDAS CALIENTES

HOT BEVERAGES

CAFÉ	
CAFÉ EXPRESSO	\$3.800
CAFÉ AMERICANO	\$4.000
CAFÉ CAPPUCINO	\$5.500
CAFÉ LATTE	\$5.000
CHOCOLATE	\$5.000
AROMÁTICA DE FRUTAS - <i>Fruit tea</i>	\$3.000
Té - <i>Tea</i>	\$4.300