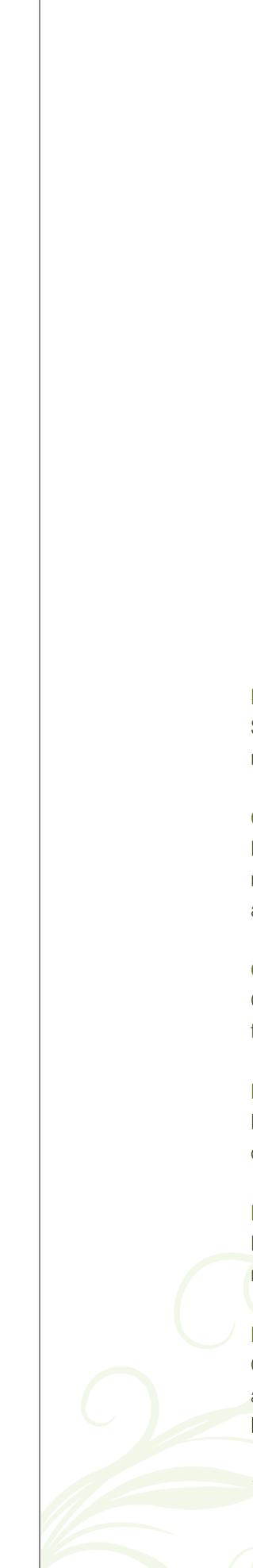




El Olivar
restaurant • bar



by
Sebastián Cavenecia



piqueos

Locos Mayo Sancochados cortados en láminas acompañados con mayonesa y salsa verde con toques de aceite de oliva	S/. 45.00
Carpaccio de Lomo Delgadas láminas de lomo de res marinadas en aceite de oliva, reducción de balsámico acompañado de un mix de verdes, alcaparras y parmesano	S/. 40.00
Conchitas al Bloody Mary Conchas de Paracas marinadas en salsa de tomate, vodka, tabasco, limón y unas gotas de salsa Worcestershire	S/. 35.00
Miniaturas peruanas Papines a la huancaína, tiradito a la crema de rocoto y causita de pollo y palta	S/. 28.00
Leche de tigre Refrescante jugo del ceviche con su toque de ají y culantro, con mango y líneas calamar crocante	S/. 25.00
Milhojas - tartare de atún Crujiente hojaldre con fresco atún cortado a mano marinado con aceite de oliva, sal, tomillo, queso de cabra y mermelada de ají y lluvia de maní confitado	S/. 25.00

**Precios incluyen I.G.V. y servicios.*

entradas

Plancha del Pacifico (para compartir) La más fresca pesca de día y mariscos marinados al estilo anticucho y pisco Italia servido con portobellos y papas andinas doradas, con chimichurri de pimiento y ajo	S/. 65.00
Ceviche blanco Fresco pescado con emulsión de porros, mayonesa y leche de tigre, con quenelles de camotes glaseados en chicha morada y crujiente cebolla arequipeña	S/. 55.00
Ceviche a la piedra Ceviche de pulpo y langostinos en una versión muy sabrosa, y tibia con crema de ajíes, croqueta de yuca y choclo al anís	S/. 55.00
Tiradito Marinero Finas láminas de la pesca del día, marinados con limón y crema blanca acompañadas de parmesano y pulpa de cangrejo	S/. 50.00
Tiradito tricolor Láminas de la más fresca pesca del día en combinación con cremas de ajíes peruanos, crispy de camote, choclo y micromix	S/. 50.00
Muchame de atún Finas láminas de atún marinadas con aceite de oliva, toques de ajos, acompañado con palta y galletas de soda	S/. 45.00
Causa de lúcuma con langostinos melcocha Versión nuestra de la clásica causa, con un poquito de lúcuma al rocoto, langostinos en témpura y cubiertos por crujiente papel de arroz, crema de palta y un alioli nikkei	S/. 40.00
Tataki de atún con palta Lomo de atún sellado con salsa oriental acompañado con palta	S/. 38.00
Caracoles al sillao Suaves caracoles cocinados en salsa agridulce oriental	S/. 35.00
Pastel de choclo con lomo saltado Húmedo pastel de choclo relleno de lomito saltado y salsa de hongos de porcón y crispy de camote	S/. 30.00

**Precios incluyen I.G.V. y servicios.*

ensaladas

-  **Ensalada El Olivar** S/. 35.00
Mix de lechugas, hojas de albahaca, queso de cabra envueltos en pecanas, gajos de naranja, hinojo, tomatitos cherry, procciuoto y una vinagreta de tomates secos
- Ensalada de pulpo** S/. 35.00
Finas láminas de pulpo acompañadas de una ligera mayonesa, cebollas blancas y tocino de soya
- Ensalada de roast beef** S/. 30.00
Sabroso roast beef con papas en sour cream, huevos de codorniz, tocino crocante, cebolla blanca y arúgula bebé con perfumes de eneldo
-  **Ensalada La Greca** S/. 28.00
Lechuga fresca de Pachacamác acompañada de cebolla roja, pepino, tomate, aceitunas negras, queso fresco y vinagreta de vinagre de vino
-  **Ensalada Thai** S/. 25.00
Pollo al teriyaki, lechugas mixtas, zanahoria, pimiento, sésamo, hierbas aromáticas, fideos crocantes y una vinagreta hoisin
-  **Ensalada a la brasa** S/. 25.00
Criollona ensalada con filetitos de pollo a la brasa, papas doraditas, vainitas al grill, tomates enanos, choclo desgranado y hojas de Lurín con vinagreta de ají carretillero
-  *Healthy*

sopas y cremas

- Crema de brócoli** S/. 26.00
Suave crema de brócoli con croutones de mozzarella
- Crema de zapallo** S/. 25.00
Con dados crujientes de queso y líneas de aceite de huacatay
- Sopa de cebollas** S/. 25.00
Sopa clásica de cebollas perfumada al kirsch con su crouton gratinado
- Crema de tomate-chipotle** S/. 22.00
Deliciosa crema de tomates con perfumes de chipotle, su quenelle de queso de cabra y albahaca, dados de palta, tortilla de maíz frita y sus tiernas hojas verdes

**Precios incluyen I.G.V. y servicios.*



pastas y arroces

Paella-Juane S/. 55.00
Clásico español con sabores amazónicos con cecina, ají charapita y sachaculantro, servida con su ensaladita de cocona y cebollas

Lasagna crocante de langostinos y palta S/. 55.00
Masa frita con untuoso relleno de langostinos en su salsa, con poros a la parmesana y la cremosa palta punta

Risotto de pulpo al rockefort S/. 50.00
Pulpo del norte, queso azul, parmesano adornado con trozos de tocino

Risotto de cangrejo al rocoto S/. 50.00
Arbóreo, cangrejo de roca y una suave salsa de rocoto arequipeño, acompañado con parmesano y vino blanco

Risotto negro de calamar S/. 50.00
Arroz en cocción de consomé y tinta de sepia con calamarcitos y filetes de pollo crocante con alioli de maracuyá adornado con concasse de palta y tomates cherries confitados

Ravioles de alcachofas a los tres tomates S/. 42.00
Ravioles con relleno de alcachofa y queso de cabra al ragú de tomates cherry italianos y confitados con perfumes de trufa y albahaca

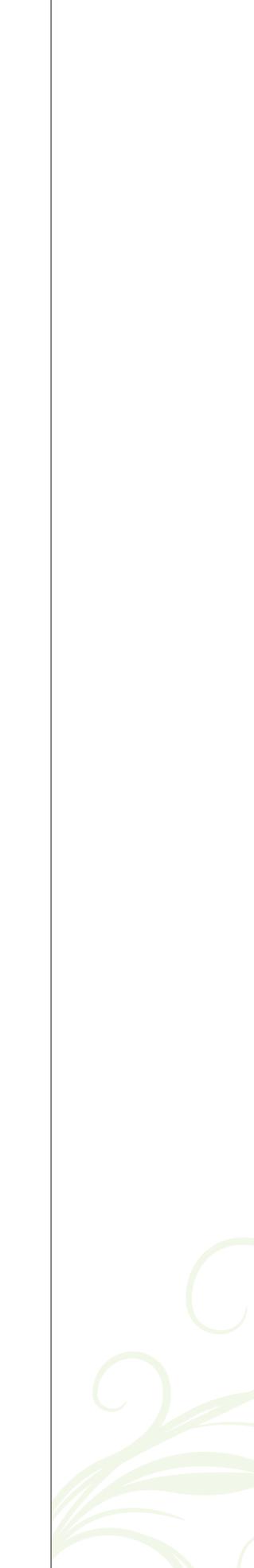
Tortelini relleno de asado de tira a la huancaína S/. 39.00
Asado de tira en cocción lenta acompañado de una fina salsa de ajíes amarillos

Gnocchi al blue danés S/. 38.00
Masitas de papa acompañadas de una suave salsa de gorgonzola acompañado con mix de berros y arúgula

Spaguetti a la bolognesa S/. 32.00
Un clásico italiano servido con queso parmesano y albahaca

**Precios incluyen I.G.V. y servicios.*





pescados y mariscos

Ají con langostinos y humus

S/. 65.00

Langostinos en sabores de ají de gallina con puré de garbanzos, tahini, galleta de parmesano y polvo de aceitunas

Salmón acaramelado con langostinos

S/. 58.00

A la plancha sobre una cama de cebollas blancas y estragón bañado de un almíbar dulce con langostinos

Atún en costra negra

S/. 52.00

Cubierto por ajonjolí negro con tempura de hojas y salsa de agridulce de yuzu-mandarina, con cremosito de palta y togarashi

Salmón Chupe

S/. 52.00

Al grill en salsa chupe de camarones con arroz al coco, sus chips de papa Huamantanga y su aceite verde

Corvina a la paila

S/. 50.00

Marcado, sudado y gratinado acompañado de una suave salsa de tomates y ajíes

Atún saltado flameado

S/. 50.00

Lomitos de atún flameado al pisco, papas fritas a la rústica y arroz choclo

Pez espada al pesto de tomates

S/. 45.00

Lomo de pez espada con papas majadas con chorizo, ensalada de berros tempranos y su pesto de tomates confitados y reducción de aceite balsámico

**Precios incluyen I.G.V. y servicios.*



carnes y aves

Ojo de Bife Premiun Bife ancho a la parrilla con papas andinas, alcachofas y setas salteadas, perejil y salsa de vino malbec y tomate cherries confitados	S/. 69.00
Tierno lechoncito Lechoncito de leche horneado con puré rústico de papas y chorizo, pequeña jalea de membrillo y jus de asado al oporto	S/. 65.00
Cabrito meloso Tierno cabrito braseado en sus propios jugos de cocción, malta y culantro acompañado de un pequeño tacu-tacu de lentejas	S/. 60.00
Ossobucco lento Corte de la pierna de res, estofado al oporto muy lentamente con tagliatelli a la parmesana	S/. 55.00
Baby pollo a la brasa Pollo tierno rostizado con croquetas de yuca amarilla, ensaladita orgánica y chimichurri rojo servido con salsa de ají amarillo	S/. 39.00

**Precios incluyen I.G.V. y servicios.*



clásicos peruanos

Tacu-tacu con sábana de lomo a lo pobre S/. 55.00

Crocante y suave pastelito de frejoles y arroz servido con sábana jugosa de lomo fino, platanitos fritos, salsa criolla y huevos fritos

Pescado a la chorrillana S/. 55.00

Fresco filete a la plancha con poderosa salsa de cebollas, ají, tomates y consomé acompañado con papas doradas y arroz blanco

Tiradito a la crema de ají S/. 55.00

Fresca pesca del día, laminada en suave crema a base de ají y limón acompañado con camotes y choclo fresco

Ceviche pesca del día S/. 55.00

Frescos filetes de la pesca del día, marinados en limón y ají, acompañados con camote, cebolla y choclo

Nuestro lomo saltado S/. 50.00

El infaltable salteado de lomo fino con cebollas, tomates y ajíes con toques de consomé y salsa de soya, que recoge los sabores ahumados de la cocción acompañados con papas amarillas fritas y arroz con choclo

Arroz con pato S/. 50.00

Clásico arroz norteño con los mejores sabores del pato peruano, y de los sabores norteños como el zapallo loche, la chicha de jora y el culantro

Arroz con mariscos S/. 50.00

Arroz con todos los jugos y sabores de los aderezos peruanos y los concentrados de mar, además de llevar una selección de frutos de mar y toques de vino blanco

Ají de gallina S/. 40.00

Platillo con hebras de filete de pollo envueltas en una cremosa salsa de ajíes y queso, acompañadas con huevo, arroz y papas

Pulpo al olivo S/. 35.00

Láminas de pulpo con salsa de aceitunas botija y toque secreto de la casa acompañados con tostadas y un pequeño mezclum

Causa de pollo y palta S/. 20.00

Delicado puré de papas al ají y limón relleno de palta y pollo adornado con huevos de codorniz, y aceitunas

Papas a la huancaína S/. 19.00

Papas amarillas cocidas con untuosa crema de ají y queso, acompañada de huevo duro, lechugas y aceituna

**Precios incluyen I.G.V. y servicios.*

postres / Para cerrar con broche de oro

Trufa alegre

S/. 22.00

Deliciosa versión de nuestra chirimoya alegre que combina mousses de chocolate y chirimoya con un delicado biscuit y una poderosa salsa borracha de naranja

Abanico espumoso de lúcuma

S/. 20.00

Obleas de chocolate con espuma helada de lúcuma con salsa de frambuesa

Tarte tatin de plátanos al ron •

S/. 20.00

Clásica tarta francesa pero esta vez de plátanos con azúcar morena y ron, quenelle de helado y shot de chocolate caliente

Cinco leches

S/. 20.00

Tarta humedecida a la mezcla de leche condensada, crema de leche, leche evaporada, leche de coco y leche chocolatada con frutos rojos flameados al pisco y salsa butterscotch

Strudel de manzana •

S/. 20.00

Crujiente envuelto de hojaldre con manzana y frutas secas, helado de vainilla y salsa de pistacho al amaretto

Volcán de chocolate •

S/. 20.00

Caliente y derretido soufflé de chocolate con salsa de Baileys y helado de lúcuma

Clásico Suspiro a la limeña

S/. 20.00

Infaltable postre limeño con manjar de yemas y merengue al oporto y una fantasía de canela crocante

Cheesecake peruanísimo

S/. 20.00

Nuestro clásico combinado de arroz con leche y mazamorra morada hecho cheesecake con compota de frutas y costrini de piña

Ponderaciones con nutella

S/. 20.00

Delicioso laberinto crocante con salsa nutella y frutas flameadas al pisco

Helados y Sorbetes

S/. 15.00

Variedad de helados y sorbetes clásicos y extravagantes

• 15 min.

**Camarón y pulpo sólo se sirve en temporada, respetamos la veda*

**Precios incluyen I.G.V. y servicios.*

