



El Olivar
restaurant • bar





piqueos

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

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

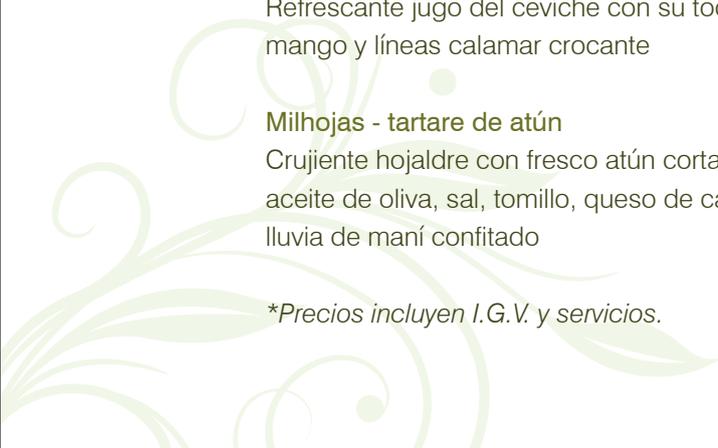
S/ 25.00

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.*

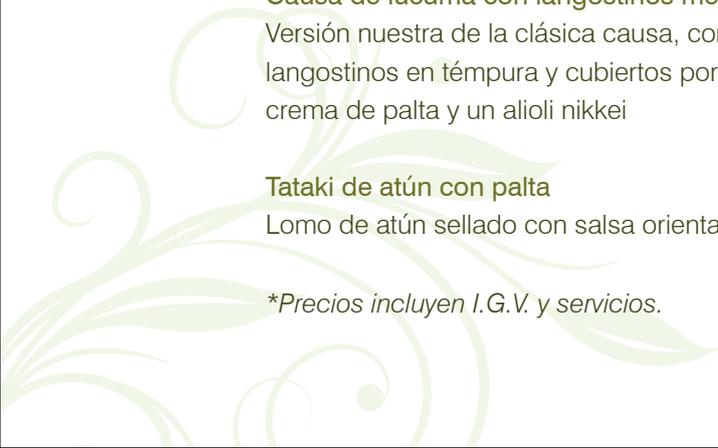




entradas

Plancha del Pacifico (para compartir)	S/ 65.00
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	
Ceviche blanco	S/ 55.00
Fresco pescado con emulsión de poros, mayonesa y leche de tigre, con quenelles de camotes glaseados en chicha morada y crujiente cebolla arequipeña	
Ceviche a la piedra	S/ 55.00
Ceviche de pulpo y langostinos en una versión muy sabrosa, y tibia con crema de ajíes, croqueta de yuca y choclo al anís	
Tiradito Marinero	S/ 50.00
Finas láminas de la pesca del día, marinados con limón y crema blanca acompañadas de parmesano y pulpa de cangrejo	
Tiradito tricolor	S/ 50.00
Láminas de la más fresca pesca del día en combinación con cremas de ajíes peruanos, crispy de camote, choclo y micromix	
Causa de lúcuma con langostinos melcocha	S/ 40.00
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	
Tataki de atún con palta	S/ 38.00
Lomo de atún sellado con salsa oriental acompañado con palta	

**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 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

Lasagna crocante de langostinos y palta Masa frita con untuoso relleno de langostinos en su salsa, con poros a la pamesana y la cremosa palta punta	S/ 55.00
Risotto de cangrejo al rocoto Arbóreo, cangrejo de roca y una suave salsa de rocoto arequipeño, acompañado con pamesano y vino blanco	S/ 50.00
Risotto negro de calamar 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	S/ 50.00
Ravioles de alcachofas a los tres tomates Ravioles con relleno de alcachofa y queso de cabra al ragú de tomates cherry italianos y confitados con perfumes de trufa y albahaca	S/ 42.00
Tortellini relleno de asado de tira a la huancaína Asado de tira en cocción lenta acompañado de una fina salsa de ajés amarillos	S/ 39.00
Spaguetti a la bolognesa Un clásico italiano servido con queso pamesano y albahaca	S/ 32.00

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



pescados y mariscos

Salmón acaramelado con langostinos A la plancha sobre una cama de cebollas blancas y estragón bañado de un almíbar dulce con langostinos	S/ 58.00
Atún en costra negra Cubierto por ajonjolí negro con tempura de hojas y salsa de agridulce de yuzu-mandarina, con cremosito de palta y togarashi	S/ 52.00
Salmón Chupe Al grill en salsa chupe de camarones con arroz al coco, sus chips de papa Huamantanga y su aceite verde	S/ 52.00
Corvina a la paila Marcado, sudado y gratinado acompañado de una suave salsa de tomates y ajíes	S/ 50.00
Atún saltado flameado Lomitos de atún flameado al pisco, papas fritas a la rústica y arroz choclo	S/ 50.00
Pesca del día al pesto de tomates Pescado con papas majadas con chorizo, ensalada de berros tempranos y su pesto de tomates confitados y reducción de aceite balsámico	S/ 45.00

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



carnes y aves

Ojo de Bife Premiun S/ 89.00

Bife ancho a la parrilla con papas andinas, alcachofas y setas salteadas, perejil y salsa de vino malbec y tomate cherries confitados

Tierno lechoncito S/ 65.00

Lechoncito de leche horneado con puré rústico de papas y chorizo, pequeña jalea de membrillo y jus de asado al oporto

Ossobucco lento S/ 55.00

Corte de la pierna de res, estofado al oporto muy lentamente con tagliatelli a la parmesana

Baby pollo a la brasa S/ 39.00

Pollo tierno rostizado con croquetas de yuca amarilla, ensaladita orgánica y chimichurri rojo servido con salsa de ají amarillo

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



clásicos peruanos

Tacu-tacu con sábana de lomo a lo pobre S/ 65.00

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

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

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

**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 Baileys 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

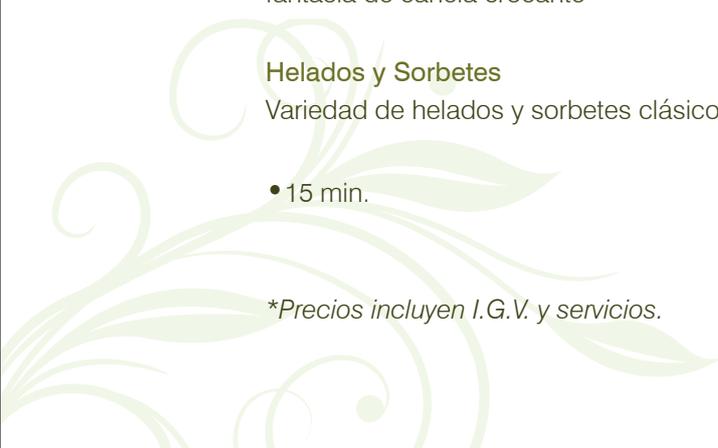
Infaltable postre limeño con manjar de yemas y merengue al oporto y una fantasía de canela crocante

Helados y Sorbetes S/ 15.00

Variedad de helados y sorbetes clásicos y extravagantes

• 15 min.

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



After Office

COCTELES A BASE DE PISCO

Chilcano de Manzana & Canela	Chilcano de Hierba Luisa
Chilcano de Aguaymanto	Maracuyá Sour
Chilcano de Maracuyá	Canela Sour
Chilcano de Canela	Pisco Sour
Chilcano clásico	

2 x S/30

ARMA TU GIN TONIC

Bulldog	S/30
Hendricks	S/30
Tanqueray	S/20

Espicias: Enebro, Anís estrella, Cilantro, Romero

Carpaccio de fresas

Frutas deshidratadas: Piña, Manzana, Toronja rosada, Lima, Naranja

CERVEZAS

Internacionales	
Stella Artois	S/14
Corona	S/14
Budweiser	S/12
Löwenbräu	S/12
Heineken	S/14
Peroni	S/14
Nacionales	
Cristal	S/12
Pilsen	S/12
Cusqueña	S/12
Cusqueña Malta	S/12
Artesanales	
Sierra Andina	S/18

After Office

PIQUEOS CLÁSICOS

Tequeños de queso con guacamole	S/25
Yuquitas con salsa a la huancaína	S/25
Chicharrón de pollo con salsa tártara y ají	S/28
Carpaccio de lomo de ternera	S/30

PLATOS NIKKEI

Nabo furai	S/14
Dedos de nabo empanizados acompañado de una salsa picante de ajos (8 unid)	
Rollitos de camote y langostinos	S/16
Rollitos fritos de camote al sake y langostino con salsa de mostaza al ajonjolí (8 unid)	
Ebi Furay	S/20
Langostinos empanizados con salsa tonkatsu, tipo bbq o salsa de anguila (8 unid)	
Gyozas	S/20
Empanaditas al vapor rellenas de carne de res y cerdo (6 unid)	
Tropical Spring	S/20
Maki de papel de arroz relleno de col, mango, pimiento, palta y pescado empanizado (6 unid)	
Maki acevichado	S/25
Langostinos empanizados con palta por dentro y bañado con una salsa acevichada con cobertura de atún y pescado blanco (10 unid)	
Maki anticuchero	S/27
Palta, langostino, crocante pescado por dentro y cubierto de salmón fresco flambeado con una salsa anticuchera (10 unid)	