



*Olam*<sup>®</sup>

Cocina tradicional Peruana



*Olam*<sup>®</sup>



Entradas Frías



# Olán®

## Entradas Frías



### • Ceviche de pescado

Frescas láminas de pescado marinados en limón de pica y ají limo a gusto, acompañado de nuestro tradicional choclo cuzqueño, cebolla morada y camote.

₡ 8.600



### • Ceviche especial (pescado y camarón)

Pescado del día cortado en láminas y camarones, marinado en limón de pica y ají limo a gusto.

₡ 10.600



### • Ceviche criollo

Láminas de pescado marinado en limón de pica, un punto de ají limo y especias. Acompañado con exquisitos chicharrones de camarones, calamar y pescado.

₡ 11.300



### • Ceviche pulpo pescado

Pescado del día cortado en láminas con pulpo, marinado en limón de pica y ají limo a gusto.

₡ 13.000

# Olán®

## Entradas Frías



### • Ceviche Mixto

Pescado del día cortado en láminas con camarones, calamar, marinados en limón pica y ají limo a gusto.

\$ 10.600



### • Ceviche Serrano

Plato representativo de la Sierra del Perú. Una fusión del clásico ceviche de pescado con papas a la Huancaína.

\$ 9.200



### • Causa de camarones

Tradicional receta peruana compuesta por una masa de papa mezclada con limón de pica y crema de ají amarillo, puré de palta y mayonesa,

\$ 9.600



### • Pulpo al Olivo

Exquisita entrada para aquellos amantes del pulpo, Delicadas y deliciosas láminas de pulpo, cubierta en una crema de aceitunas moradas amargas con aceite de oliva extra virgen.

\$ 11.300

# Olan®

## Entradas Frías



- Papa a la Huancaína

Histórico plato de la cocina andina, compuesto por papas cocidas cubiertas con una exquisita crema a la huancaína hecha a base de ají amarillo, queso fresco, leche y especias.

§ 5.600



*Olam*<sup>®</sup>



Entradas Calientes



# Plan®

## Entradas Calientes



### • Chicharrón de Camarones

Plato perfecto para comenzar un almuerzo o cena inolvidable. Camarones apanados en panko fritos y acompañados con deliciosa salsa tártara.

\$ 9.600



### • Anticucho de Corazón

Del Perú para el mundo. Popular receta con un particular sabor y textura, consta de deliciosos trozos de corazón de vacuno macerado en ají especial, vinagre blanco, pimienta, comino, laurel y acompañado con zarza criolla y papa dorada.

\$ 6.100



### • Jalea mixta

Camarones, calamar y pescados previamente marinados, apanados y fritos, acompañado de sarza criolla, yuca frita y salsa tártara.

\$ 12.900



### • Chicharrón de pescado

Sabrosos trozos de pescado apanados y fritos acompañados con salsa tártara y sarza criolla.

\$ 8.900

# Olan®

## Entradas Calientes



- Machas a la Parmesana

Un clásico de la cocina chilena.  
Lenguas de machas cubiertas con una suave pasta de queso parmesano mezclado con vino blanco, mantequilla y crema de leche que luego se lleva a gratinar.

Recomendación: agregar un punto de limón.

₡ 13.000





*Olam*<sup>®</sup>



Pescados y Mariscos



## Pescados y Mariscos



- Saltado de Camarones

Saltado de camarones con cebolla en corte juliana, tomate y un punto de jengibre, acompañado con arroz y papas fritas.

\$ 9.600



- Chaufa Camarones

Plato de origen Chino adaptado a la tradición peruana. Arroz saltado con jengibre, cebollín, salsa de soya, pimentón, tortilla de huevo, un toque de aceite sésamo y el ingrediente de su elección:

Camarones

\$ 9.600



- Pescado a lo Macho\*

Pescado a la plancha cubierta en una suave y deliciosa salsa, que contiene calamar y camarones.

Reineta  
\$ 10.600

Salmón  
\$ 10.600



- Chorrillana de Camarones con Quinoa

Guiso natural de quínoa que contiene queso parmesano y crema de leche.

\$ 9.600

\*Estos platos pueden ser acompañados con arroz o papas fritas.



## Pescados y Mariscos



### • Picante de Camarones \*

Su origen se remonta en Arequipa y se caracteriza por su incomparable salsa de crustáceo.

\$ 9.600



### • A la Plancha\*

Pescado del día sazonado solo con sal.  
Recomendación: aplicar un toque de limón.

Reineta  
\$ 8.600

Salmón  
\$ 8.600



### • Salsa Camarón\*

Pescado del día a la plancha, cubierto con nuestra sabrosa salsa de camarones.

Reineta  
\$ 10.300

Salmón  
\$ 10.300



### • Pescado a la Chorrillana \*

Receta originaria del distrito de Chorrillos en Perú.  
Pescado a la plancha cubierto con un saltado de cebolla y tomate flambeados con vinagre blanco y un toque de laurel.

Reineta  
\$ 9.600

Salmón  
\$ 9.600

\*Estos platos pueden ser acompañados con arroz o papas fritas.



## Pescados y Mariscos



### • Causa Ferreñafana

Consta de un especial puré de papas potenciado en sabor con limón de pica y ají amarillo, acompañada con pescado encebollado, yuca frita, plátano frito, huevo cocido, aceituna y choclo cusqueño. La causa va a temperatura ambiente. Pescado a elección:

Reineta  
\$ 10.000

Corvina  
\$ 10.000

Salmón  
\$ 10.000



### • Sudado de pescado

Pescado al vapor, calamares y camarones preparado con tomate, cebolla en corte juliana, cilantro y trocitos de jengibre.

Reineta  
\$ 10.600

Corvina  
\$ 10.600

Salmón  
\$ 10.600



### • Sudado de camarones

Camarones al vapor con tomate, cebolla, cilantro y trocitos de jengibre.

\$ 9.600

\*Estos platos pueden ser acompañados con arroz o papas fritas.

*Slam*<sup>®</sup>



Carnes



# Plan®

## Carnes



### • Lomo Saltado\*

Uno de los platos más consumidos en el Perú, fusión de la cocina peruana y china. Mezcla deliciosos cubos de filete saltados con cebolla, tomate, salsa de soya y su irremplazable acompañamiento de arroz y papas fritas.

₺ 11.500



### • Filete Salsa Camarón Ecuatoriano\*

Carne a la plancha cubierta con una sabrosa salsa de camarones.

₺11.700



### • Seco de cordero\*

Cordero cocido con cerveza negra, cilantro molido, ají amarillo y especias, acompañado con arroz, fríjoles canario y zarza criolla.

₺ 10.700



### • Filete Perú

Popular plato peruano que combina carne a la plancha, arroz, papas frita, platano frito, huevo frito y chorizo.

₺ 11.700

\*Estos platos pueden ser acompañados con arroz o papas fritas.

# Olán<sup>®</sup>

## Carnes



- **Chaufa filete**

Trozos de filete y arroz saltado con jengibre, cebollín, salsa de soya, pimentón, tortilla de huevo, un toque de aceite sésamo.

§ 11.500



- **Filete Salsa Macho\***

La combinación ideal entre carne y nuestra sabrosa salsa macho de camarones y calamares.

§12.400

\*Estos platos pueden ser acompañados con arroz o papas fritas.

*Olam*<sup>®</sup>



Pollo, Pastas y Vegetariano







## Pollo, Pastas y Vegetariano



### • Ají de Gallina\*

Uno de los platos más populares del Perú que encanta a la mayoría de los paladares y que lleva entre sus principales ingredientes nuestro preciado Ají Amarillo, además de queso parmesano, pechuga de pollo deshilachada, acompañada de arroz y papas cocidas.

\$8.300



### • Saltado de Pollo con Verduras

Herencia de la comida chifa peruana, este plato combina los sabores del pollo, verduras de la estación, diente de dragón y pak choi, saltados en el típico wok. Siempre es acompañado con arroz blanco y papas fritas.

\$ 8.600



### • Chaufa de Pollo

Contiene pollo cortado en cubos saltados, jengibre, cebollín, pimentón, salsa de soya, tortilla de huevo, arroz y un toque de aceite sésamo.

\$ 8.300



### • Tallarín saltado

Un especial de la cocina chifa que traemos a su mesa. Elige tu opción:

Filete  
\$ 11.500

Camarón  
\$ 9.600

\*Estos platos pueden ser acompañados con arroz o papas fritas.



## Pollo, Pastas y Vegetariano



- Saltado con Verduras

Verduras como nunca antes las haz probado, acompañadas con arroz blanco y papas fritas.

₡ 7.600



## Postres



Torta Tres Leches \$ 4.900



Suspiro Limeño \$ 4.900



Crema volteada \$ 4.900

## Bebidas Calientes

Nescafé	\$2.100
Infusiones surtidas	\$2.300
Expresso	\$2.400
Americano	\$2.500
Ristretto	\$2.500
Cortado	\$2.600

Nescafe doble	\$2.700
Nescafe con leche	\$2.800
Express doble	\$3.100
Cappuccino	\$3.400
Cortado doble	\$3.700





## Bebidas

Inca kola Zero	\$2.900
Inca Kola	\$2.900
Nordic Mist Ginger Ale	\$2.300
Nordic Mist Ginger Zero	\$2.300
Nordic Agua tónica (tonic water)	\$2.300
Agua vital sin gas (Still water)	\$2.300
Agua vital con gas (Sparkling wáter)	\$2.300
Coca cola o Coca cola Zero o Fanta o Sprite o Sprite zero	\$2.300

## Jugos

Mango	\$3.200
Papaya	\$3.200
Chirimoya	\$3.200
Maracuyá (passion fruit)	\$3.300
Frambuesa (Raspberry)	\$3.200
Chica morada ( purple corn drink)	\$3.200
Limonada (Lemonade)	\$3.200
Mix Maracuyá y Mango	\$3.400
Limonada menta y/o Jengibre	\$3.400
Maracu-Chicha	\$3.400





## Cervezas

Cerveza cusqueña Rubia 330 cc*	_____	\$4.600
Cerveza Cusqueña Negra 330cc*	_____	\$4.600
Corona Extra*	_____	\$4.600
Kunstman Torobayo*	_____	\$4.900
Cristal Zero sin Alcohol*	_____	\$4.100

\*Para Michelada se agrega \$500.- más a la cerveza.



# Olan®

## Aperitivos



Seco Catedral      Sour Catedral      Sour Chico  
 \$7.700              \$6.200              \$5.200



Whisky Sour  
 Johnnie Walker Red Label 40°  
 \$6.700



Aperol  
 \$7.800



Chilcano de pisco  
 \$6.000



Chilcano de Maracuyá  
 \$7.000

Amaretto Sour Chico _____	\$5.200
Sour Mango Catedral _____	\$6.500
Sour Maracuyá Catedral _____	\$6.500
Sour Manzana _____	\$6.500
Sour Piña _____	\$6.500
Kir Royal _____	\$6.100
Algarrobina _____	\$6.700
Caipirinha o Caipiroska _____	\$5.700
Clavo Oxidado Wisky J.W rojo 40° _____	\$6.200
Margarita Clásico o azul _____	\$5.700
Mojito cubano _____	\$5.700
Mojito sin Alcohol _____	\$4.300



## DESTILADOS- DISTILLATES

### Ron

Havana Añejo Special 40° *	\$ 4.700
Havana Club 7 years 40° *	\$ 6.700
Corto Havana Añejo Special 40° (Shot)	\$ 3.000
Corto Havana Club 7 years 40° (Shot)	\$ 5.000

### Whisky

Johnnie Walker Red Label 40° (Scotch)	\$ 5.700
Johnnie Walker Black Label 40° (Scotch)	\$ 7.900
Chivas Regal 12 years 40° (Scotch)	\$ 7.900
Jack Daniels N°7 40° (Bourbon)	\$ 7.300

### Vodka

Stolichnaya 40° *	\$ 5.400
Corto Stolichnaya 40° (Shot)	\$ 3.900

### Pisco

Montesierpe Quebranta 42° (Perú) *	\$ 5.900
Mistral 46° (Chile) *	\$ 4.800
Corto Montesierpe Quebranta 42° (Perú) (Shot)	\$ 4.300
Corto Mistral 46° (Chile) (Shot)	\$ 3.300

### Tequila

Jimador Blanco - White 40°	\$ 4.700
Jimador Reposado 40°	\$ 5.000

### Jerez

Tio Pepe 16°	\$ 5.700
--------------	----------

\*Incluye gaseosa - Soft drink included





## LICORES - BAJATIVOS

Bitter Araucano	\$3.700
Manzanilla frappé con Pisco (Mistral 46° - Chile) (Chamomille frappe with Pisco)	\$4.300
Fernet Branca 39°	\$4.700
Fernet Branca 39° con Manzanilla (Fernet with Chamomille)	\$4.700
Menta Marie Brizard 25° (Mint)	\$4.700
Manzanilla frappé con pisco (Montesierpe Quebranta 42° -Perú) (Chamomille frappe with Pisco)	\$4.700
Anis Pernod 40° (Anise)	\$5.300
Disaronno Amaretto 28°	\$5.300
Drambuie 40°	\$5.700
Frangelico 24°	\$5.700





Reservas a través de whatsapp  
o llamando al

 +56 9 4485 3503

Ventas online

 [www.restaurantolan.com](http://www.restaurantolan.com)

    RestaurantOlan