

OLIVERA
PASTAS 🍅



ENTRADAS

Carpaccio de Salmón.	\$12.500
Carpaccion de salmón con lactonesa de aceituna negra y alcaparras.	
Carpaccio de atún	\$12.500
Carpaccio de atún con lactonesa de jengibre, tomates asados y sésamo tostado.	
Selección de Empanadas	\$12.000
Pino, jaiba queso, capresse (tomate cherry, albahaca, mozzarella)	
Ensalada de la Casa	\$9.500
Lechuga y hojas hidropónicas, tomate cherry, queso de cabra, higos secos, manzana caramelizada, crutones y vinagreta balsámica.	
Crema de Tomate.	\$9.500
Base de pomodoro, pimienta y orégano.	
Antipasto Olivera.	\$14.500
Queso azul, tomate cherry rostizado, jamón serrano, láminas de salmón fresco, higos, queso gruyere, nueces y aceituna negra.	
Prosciutto Mozzarella	\$13.900
Queso mozzarella envuelta en prosciutto con salsa pomodoro a la Albahaca.	

PASTAS LARGAS

Fetuccini y camarón	\$15.000
Fetuccini con camarones salteados y salsa cremosa al pil pil	
Linguinnis con Champiñones Trufados y Huevo Pochado	\$13.500
Salsa de crema de leche, champiñones decoración de perejil fresco, aceite de trufas y polvo de champiñones.	
Tallarines con Carne Mechada	\$15.000
Salsa pomodoro, dos medallones de carne mechada. Decoración queso parmesano y perejil fresco.	
Spaghetti con Pesto y Pollo	\$14.500
Con salsa pesto (albahaca, almendras, aceite de oliva, ajo en pasta queso parmesano) pollo asado deshilachado, cebollín, decoración queso parmesano y nueces tostadas.	
Fetuccini con Salsa Bolognesa	\$13.500
Bolognesa y decoración queso parmesano.	
Linguinis con Vegetales	\$12.900
Salsa cremosa de pesto con vegetales asados (cebollín, tomate cherry, zucchinis, champiñones) y zeste de limón, decoración hojas de albahaca.	
Papardelle con Salsa Alfredo Estilo Olivera	\$15.000
Pollo desmenuzado, salsa queso azul, perejil fresco, tocino crocante, champiñones sal y pimienta.	

PASTAS RELLENAS

- Ravioles de Salmón Ahumado**

\$14.900

Salsa de 4 quesos (crema coñac) y láminas de Salmón Fresco, decoración perejil fresco seste de limón.
- Ravioles de Espinaca y Ricotta**

\$14.900

Salsa crema de leche parmesana y tomates cherry rostizados, decoración hojas de albahaca.
- Ravioles de Ossobuco**

\$14.900

Salsa de carne, champiñones, decoración queso parmesano y perejil fresco.
- Lasagna Bolognesa.**

\$14.900

Salsa bolognesa, bechamel.
- Lasagna Vegetales**

\$13.500

Bechamel y mix de verduras (zanahoria, zucchini, y champiñon parís) queso parmesano y mozzarella.

PASTAS CORTAS

- Fusilli con Camarón**

\$14.500

Salsa pomodoro, camarones ecuatorianos, tomate cherry rostizado, seste de limón, decoración queso parmesano y hojas de albahaca.
- Conchiglionis a la Bolognesa**

\$13.900

Salsa bolognesa, pepperoni asado, aceitunas verdes, decoración queso parmesano y perejil fresco.
- Pasta Penne**

\$13.900

Salsa pomodoro, albahaca fresca, tomates cherry asados, decoración queso parmesano y albahaca.
- Farfalle con Cerdo Braseado**

\$14.500

Cerdo braseado a la mostaza/miel, salsa de 4 quesos, albahaca, granos de mostaza, tocino crocante, decoración hojas de albahaca.

ÑOQUIS

- Ñoquis con Salsa Bolognesa** \$13.500
- Salsa bolognesa, decoración perejil fresco.
- Ñoquis con Pesto** \$13.900
- Salsa pesto albahaca, seste de limón, tomates cherry asados, aceituna verde, decoración queso parmesano y hojas de albahaca.
- Ñoquis salsa 4 Quesos** \$14.500
- Salsa de queso azul, cabra, gruyere y mozzarella, crema de leche y cognac. Decoración queso parmesano, aceite de trufa y perejil fresco.
- Ñoquis salsa queso Azul y Plateada Estofada** \$14.900
- Salsa queso azul con plateada desmenuzada, decoración perejil fresco, polvo de champiñones.

ALBÓNDIGAS

- Albóndigas de Vacuno** \$14.500
- Rellenas con queso de cabra, salsa pomodoro , acompañadas de Ñoquis, parmesano y Perejil.
- Albóndigas de Cerdo** \$14.500
- Rellenas con queso azul con salsa de Queso Azul A la mostaza, acompañadas de Fusilli Albahaca y Parmesano.
- Albóndigas de Pollo** \$14.500
- Rellenas de queso Gruyere con salsa 4 quesos acompañadas de Pasta Penne con tomate Cherry , Cebollin y queso Parmesano.

RISOTTOS

- Risotto Pesto y Verduras** \$13.900
- Queso con salsa pesto de albahaca, mix de verduras asadas (cebollín, tomate cherry, champiñones, zucchinis), decoración queso parmesano y hojas de albahaca.
- Risotto de Azafrán con Camarón** \$14.900
- Queso parmesano, seste de limón, camarones, decoración queso parmesano y perejil fresco.
- Risotto al Vino tinto con Champiñones** \$13.900
- Champiñones parís salteados, queso parmesano, decoración champiñones crocantes, queso parmesano, polvo de champiñones y perejil fresco.

PIZZAS

- Pizza 4 quesos** \$15.900
- Base de salsa pomodoro, quesos (azul, mozzarella, cabra y gruyere) y orégano.
- Pizza de Prosciutto y Rúcula** \$15.900
- Base de pomodoro y queso mozzarella, Rúcula fresca y prosciutto.
- Pizza Pepperoni**. \$15.900
- Base de salsa pomodoro, queso mozzarella, pepperoni y orégano.
- Pizza de Champiñones y Tocino Crocante** \$15.900
- Base de salsa pomodoro, queso mozzarella, champiñones salteados, tocino crocante y perejil fresco.
- Pizza Margarita**. \$15.900
- Base de salsa pomodoro, queso mozzarella y hojas de albahaca fresca.
- Pizza de Camarón** \$15.900
- Base de salsa pomodoro, queso mozzarella, camarones y hojas de albahaca fresca y seste de limón.
- Pizza de Vegetales Salteados** \$15.900
- Base de salsa pomodoro, queso mozzarella, mix de verduras asados (cebollín, tomate cherry, champiñones, zucchinis) perejil fresco.
- Pizza de Pollo Mostaza Miel** \$15.900
- Base de salsa pomodoro, queso mozzarella, pollo deshilachado miel, mostaza y hojas de albahaca fresca.

POSTRES

Tiramisú	\$5.500
Bizcocho rebosado en licor de café, amaretto, expreso. Queso crema. Decorado con cacao en polvo, frutillas fresca y hojas de menta.	
Torta tres leches	\$5.500
Bizcocho rebosado en leche condensada, evaporada y entera. Rellena de manjar, decorada con merengue italiano, frutillas frescas y chips de chocolate.	
Brownie Con Helado	\$5.500
Tierno bizcocho de chocolate y nueces. Acompañado con una bola de helado de vainilla y salsa de chocolate.	
Panna cotta	\$5.500
Crema de leche, azúcar, queso crema y gelatina. Reducción de frutos rojos. Decorado con una hoja de menta.	
Flan de manjar	\$5.500
Leche, manjar, huevo, azúcar, decorado con chips de chocolate.	
Mousse de Chocolate	\$5.500
Acompañado de marshmallows y confit de naranja.	
Trilogía de postres	\$13.500
Degustación de Postres: Mini selección compuesta por tres de nuestros postres: Brownie de chocolate y helado de vainilla, Panna cotta con compota de berries y Torta tres leches con merengue y frutilla.	

LICORES

Gin Hendricks.	\$9.900
Absolut Blue.	\$6.500
Ballantines Finest	\$7.500
Chivas Regal 12 Años	\$10.500
Johnnie Walker Red Label	\$7.500
Johnnie Walker Black Label	\$10.500
Jack Daniels.	\$8.500
Pisco Mistral 35°.	\$4.500
Mistral D.O	\$7.900
Gin Beefeater Pink	\$6.900
Gin Beefeater	\$6.900
Gin Bombay	\$6.900
Gin Tanqueray	\$6.900
Ron Havana Maestro	\$8.900
Ron Havana Reserva	\$6.500
Ron Havana Especial	\$5.900
Whisky Ballantines 17 Años	\$16.900
Whisky Ballantines 21 Años	\$32.100
Whisky Glenlivet 12 Años	\$7.900
Whisky Glenlivet 15 Años.	\$8.900
Whisky Jack Daniel's Honey	\$8.900
Whisky Jack Daniel's Fire	\$9.500
Whisky Jameson	\$7.900
Pisco Mistral 40°.	\$7.900
Pisco Waqar	\$10.900

CARTA COCTELERÍA OLVERA

Chardonnay Sour.	\$5.500
Whisky Sour.	\$7.000
Pisco Sour	\$6.500
Mango Sour	\$6.500
Amaretto Sour	\$5.500
Caipiriña.	\$4.900
Caipiroska	\$6.500
Daiquiri	\$6.000
Daiquiri Sabores	\$6.500
Tequila Margarita	\$6.500
Tom Collins	\$7.500
Mojito Cubano.	\$7.000
Mojito Sabores	\$6.000
Ramazzotti Spritz	\$7.900
Aperol Spritz	\$7.900
Negroni.	\$8.000
Clavo Oxidado.	\$8.900
Piña Colada	\$8.500
Vaina	\$7.000
Sour Peruano	\$9.500

COCTELERÍA DE LA CASA

Tutto Il Bar	\$9.000
Fake Apple.	\$8.000
Epifania	\$8.500
Olivera Spritz	\$8.500
Maracujagger	\$8.500
Mojitomeister.	\$8.500
Tinto De Verano	\$8.000
Chic Spritz.	\$8.500
WhiskyBerri.	\$8.500

JUGOS Y BEBIDAS

Agua Minera	\$3.000
Coca Cola.	\$3.000
Coca Light	\$3.000
Coca Cola Zero	\$3.000
Sprite.	\$3.000
Sprite Zero	\$3.000
Fanta	\$3.000
Schweppes.	\$3.000
Schweppes Tónica	\$3.000
Jugos De Pulpa Natural	\$4.000
Red Bull	\$4.000

CERVEZAS

Austral Calafate	\$5.000
Austral Lager	\$5.000
Corona 330 cc	\$5.000
Kunstmann sin alcohol.	\$5.000
Kunstmann Pale Ale	\$5.000
Kunstmann Gran Torobayo.	\$7.500
Up Michelada	\$2.000

CAFETERÍA

Café Instantáneo	\$1.500
Café Espresso.	\$2.500
Té	\$2.500
Café Americano.	\$3.500
Café Doble	\$3.500
Capuccino	\$3.500
Café Cortado.	\$3.500
Up Leche	\$1.500

