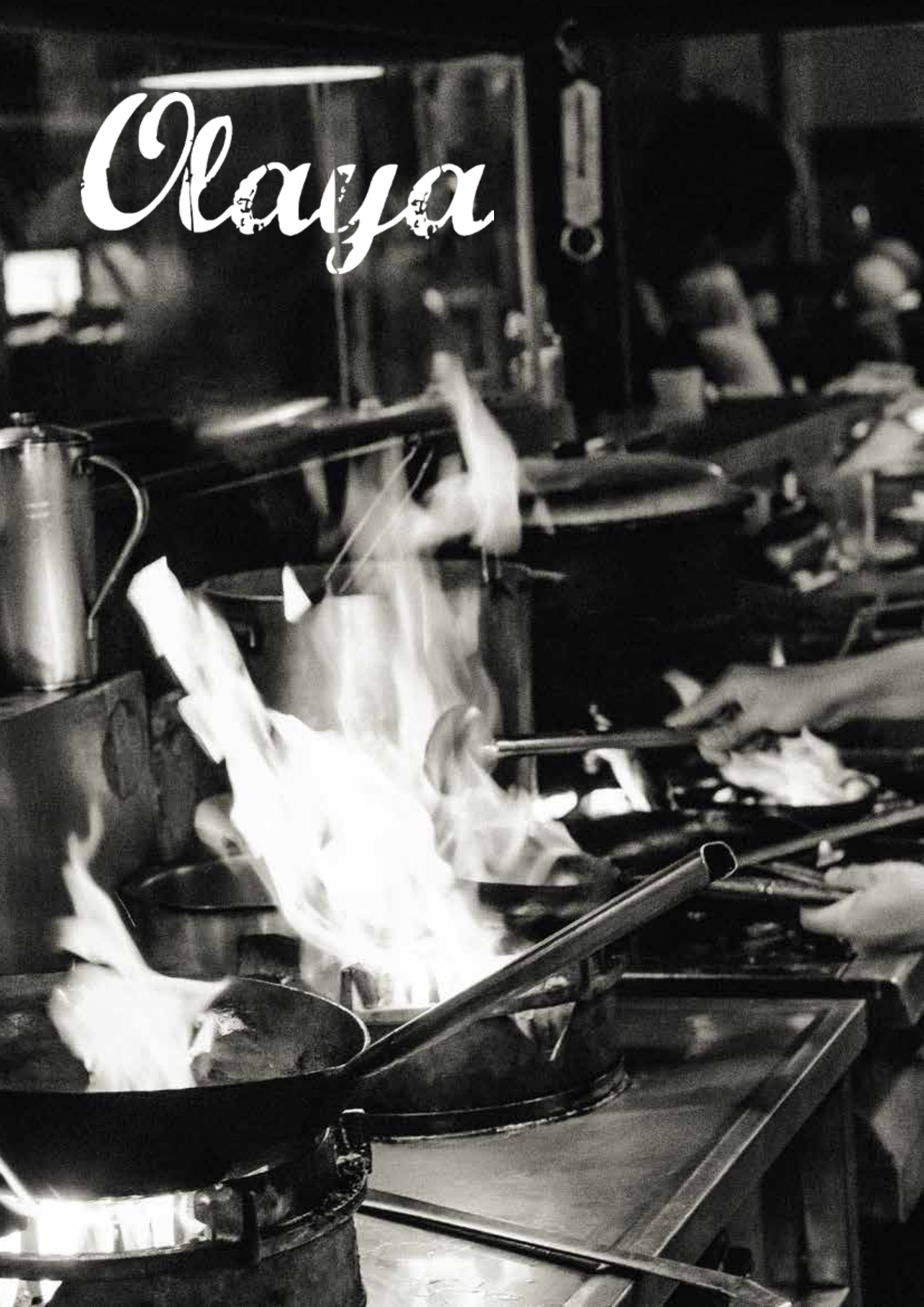


# Olaya



## ABREBOCAS

### WANTANES DE SALMÓN AL TAMARINDO & PASSION

Clásicas y chiferasas. Empanaditas fritas rellenas de tartare de salmón marinadas bien al estilo peruano cantones.

### CONCHITAS A LA PARMA EN SU MANTEQUILLA DE ROCOTO

Exquisitas vieiras marinadas en ají amarillo, pisco y mantequilla de rocoto gratinadas con queso parmesano.

### LANGOSTINOS AL ROCOTO

Jugosas colas de langostinos selladas y flambeadas al pisco y la manteca de roco-to.

### PULPITO AL OLIVO

Finas fetas de pulpo español a la brasa montado sobre cubos de palta acevichada bañados en una suave mayonesa de olivas negras coronado con hilos de batata en tinta de calamar.

### TEMPURA MIXTA DE MARISCOS Y VEGETALES

Crujientes cortes de pulpo, calamares y langostinos con palta, apio, aros de cebolla y champiñones todo esto hecho tempura.

### EBI MELT

Anticuchitos de langostinos a la parrilla en mantequilla japonesa y terminadas con queso fundido.

### ENSALADAS A LA HUANCAÍNA

Ensalada de pollo a la brasa, pulpo a la brasa o langostinos anticuchos. Cualquiera de estas tres versiones sobre un contundente mix de verdes y palta a la salsa huancaína.

### PAPAS A LA HUANCAÍNA

Nuestra humilde versión de uno de los platos más famosos y populares de la cocina peruana a base de ají amarillo, leche Gloria y queso andino.

## ROMPEBOCAS

### TEQUEÑOS DE LOMO SALTADO

Uno de nuestros favoritos y más reclamados abre bocas sigue siendo este exquisito tequeño gratinado, relleno de lomo saltado bien peruano con champiñones.

### CAU-CAU

Receta súper casera para esta exquisita cazuela de mariscos al ají amarillo y hierba buena.

### EMPANADAS DE AJÍ DE GALLINA CON LANGOSTINOS

Un clásico de nuestro chef. Rellenas de ají de gallina, gratinadas con queso andino y coronado por una jugosa cola de langostino.

### TACU NIGIRI A LO POBRE

Deliciosos Nigiris a base de tacu tacu criollo montado por finos cortes de bondiola palta huevo de codorniz y salsa criolla con toques de mayo al rocoto y bañados en salsa tare.

### ANTICUCHOS LIMEÑOS

Riquísimos, clásicos y callejeros son estos anticuchos limeños de corazón de res a la parrilla con salsa anticuchera acompañados de papas andinas a la huancaína.

### MARISCOS AL FUEGO OLAYA

Mix de mariscos a base de langostinos, pulpo y vieiras, sellados, flambeados y sal-tados al ají amarillo.

### MI KAUSA

Esta es nuestra causa hecha al estilo limeño rellena de tartare de salmón y palta, montada por pulpo y langostinos anticuchos.

### LANGOSTINOS AL AJILLO Y ROCOTO

Jugosas colas de langostinos salteadas al ajo confitado en una efervescente mantequilla de rocoto y kion.

### BLACK SAKE

Esta es nuestra reina, una hamburguesa de salmón a la tinta de calamar a la parrilla en pan de min pao negro montada por queso cheddar, tocino crocante cebolla y rocoto caramelizado.

### LOS NIGIRIS DE OLAYA

Escoger una de sus 6 versiones igualmente ricas y recomendables: salmón al ma-racuyá, langostinos anticuchos, pesca del día acevichada, pulpo al olivo, Calamar a las brasas y lomo chifero al anticuho-hoisin.

## PIZZAS

### PIZZA DE LOMO SALTADO

De masa crocantita y finita esta es nuestra versión de una pizza con lomo saltado con cebolla tomate y champiñones, huevo frito y palta, EXPLOTA!!!

### PIZZA DE MARISCOS AL FUEGO

Súper sabrosa con un toquecito picantita en masa delgada y crocantita. Ésta es nuestra pizza, un mix de mariscos de langostino pulpo y vieiras saltadas en mantequilla japonesa y al ají amarillo.

## CEVICHE & TIRADITOS

### LA TIGRESA DEL ORIENTE

Este es sin duda el ceviche mixto más osado y más sabroso de todos, de pulpo es-pañol, langostinos y chipirones, todos estos cocinados en un bambú a las brasas en su leche de tigre al ají amarillo.

### DOÑA MELCHORA "APALTAO"

Ceviche de pesca del día, pulpo y langostino preparado al estilo de las cevicherías de los mercados de Lima con su leche de tigre a la crema de rocoto y encima apaltado.

### MULLU

Hecho a base salmón rosado, acompañado de crujiente chicharrón de calamar bañado en una fresca leche de tigre de maracuyá.

### MAIDO

Ceviche hecho a base de pulpo, pesca del día, palta y coronado con yakishimo.

### CHORRILLANO

Nuestra clásica receta limeña bien cevichera y callejera.

### HUANCAÍNO

Espectacular tiradito de pesca del día bien alimonado y bañado en una muy suave pero deliciosa leche de tigre a la huancaína.

### YIMURA

Finos cortes de pulpo español acevichado sobre una cama de palta y bañados en suave salsa de aceitunas negras...una delicia.

### TOSHIRO

Finos cortes de pulpo español y pesca del día marinado y bañado por una rica salsa nikkei, y coronado con crujiente chicharrón de calamar.

### KON PASIÓN

Líder indiscutible de las barras cevicheras nikkei de nuestro chef, a base de salmón y langostinos bañados en salsa de maracuyá en dos temperaturas.

## ROLLS

### ANTI-NIKU

Una muy buena combinación de un roll relleno de langostinos, salsa criolla hecha tempura y queso envuelto en láminas de lomo selladas y bañadas en una salsa chi-fera de anticucho-hoisin.

### HOT TAKO

Un crocantito roll de chicharrón de pulpo montando un relleno de salmón ahumado, un mix de lechuga y apio y camote furai.

### EL PASIONARIO

Langostino, salmón en manteca de rocoto y queso con togarashi envuelto en pesca del día y bañado en una salsa kon pasión.

### AJÍ DE LANGOSTINOS

Este un clásico de las cocinas criollas y cevicheras de Lima. Lo llevamos a coronar un roll relleno de camote furai, palta y queso.

### AMANKAO

Rellenos de salmón, queso y palta, hechos furai y coronados con guacamole al ro-coto.

### PUNTA SAL

Hecho a base de causa, rellenos de tori salad, queso y palta, envuelto en salmón ahumado, coronado con sweet chilly e ikura.

### CHALACO

Rellenos de langostinos furai, camote caramelizado y lechuga. Envueltos en fetas de pesca del día y bañadas en salsa acevichada.

### OLAYA

Rellenos de langostinos furai, tori salad y queso. Envueltos en palta y coronados con quinua crocante.

## PRINCIPALES

### CHIJAU-FISH

Sabroso y fresquito filet de pesca del día, marinado al estilo cantonés, empanizado y frito. Bañada por una clásica salsa chijau al mensi, pisco y champiñones montando un exquisito y ahumadito chaufa de langostinos.

### AEROPUERTO "JOSE SILVERIO OLAYA BALANDRA" LIMA-PERU

Tremenda versión de un chaufa de pollo, lleno de sabores y texturas, con fideos ra-men, brotes, espectacular chorizo chino ahumado. Coronado por una tortilla de langostinos.

### SALMÓN CON AJO CROCANTE EN FETUCCINI A LA HUANCAÍNA

Fresco filet de salmón sellado con ajos crocantes que coronan unos cremosos fe-tuccinis en salsa huancaína.

### LOMO SALTADO

Infaltable y súper popular plato hecho en base a jugosas tiras de lomo saltadas al wok con cebolla, champiñones, tomate y culantro. Acompañados de crujientes pa-pas fritas y arroz al ajo. Coronado con un huevo frito y lonjas de palta hass.

### AJÍ DE GALLINA

Sabroso y cremoso plato hecho a base de pechuga de pollo en una tradicional salsa de ají amarillo. Súper limeño!

### KAM LU WANTAN

Emblemático por excelencia en nuestros chifas. Saltado de lomo, pollo y chasiú con mix de crujientes verduras chinas en salsa de tamarindo y acompañado de wanta-nes de pollo y chancho.

### PAPILLOTE DE MELCHORA

Infaltable en nuestra carta, fresca pesca del día a la mantequilla hanzo, levemente cocida en un papillote a la plancha, montado con nuestros exquisitos mariscos al fuego. Acompañado de arroz y puré al ajo. Más una fresca ensalada del día.

### BLACK CHAUFa

Espectacular y muy limeño este chaufa de crujientes langostinos pulpo y chipirones.

### CORDON BLEU DE POLLO A LA BRASA

Nuestra versión de esta casera receta francesa rellena de tocino queso cheddar y espinaca, llevado a las brasas listo para montar un exquisito y cremoso risotto al ají amarillo.

### TACU TACU DE MARISCOS

Súper popular y criollazo, nuestro tacu querido, relleno de un mix de mariscos a la crema de ají amarillo y coronado por un huevo frito y salsa criolla.

### SALMÓN ARAKAKI

Jugoso lomo de salmón sellado rápidamente a la plancha envuelto en hojas de pak choy llevado al vapor para terminar montando un mix de crujientes champiñones, brócoli, papas andinas sobre una exquisita salsa Arakaki al estilo nikkei peruano.

### INTI RAYMI

Increíble medallón de lomo al anticucho cocido a las brasas bañadas por una cre-mosa salsa huancaína y una reducción de salsa anticuchera.

### RIB EYE ESTILO NITSUKE

Jugosas lonjas de Ojo de bife a la parrilla bañadas por una salsa Nitsuke al kion acompañado por un puré de camotillo colonial al ajonjolí.

## **POSTRES**

### **AFTER EIGHT**

Tartaleta tibia de chocolate en tres diferentes texturas rellena de crema de menta, una increíble explosión!

### **DÚO DE HABANOS**

Exquisito dúo de habanos rellenos de mousse de chocolate biter al pisco.

### **CARROT CAKE**

Riquísima torta de zanahoria bañada por una suave crema de naranja y acompañado por dos bombones de chocolate.

### **HARUMAKI**

Crujiente y enrolladito chino relleno de plátano y piña flambeadas al pisco y caramelizadas acompañado de nuestra versión casera de un helado de banana.

### **DOÑA VICKY RENOVADA**

Es el encuentro de un riquísimo y mojadito brownie de chocolate, muy calientito, que sirve de base para una muy cremosa mousse de limón y yogurt.

### **AMELIE**

Nuestra receta más clásica y limeña de un pie de limón súper casero.

### **BOMBA OLAYA**

Una verdadera bomba hecha a base de cobertura bitter, rellena de exquisita mousse de maracuyá y brownie.

### **SUSPIRO LIMEÑO**

Tradicional y clásico. Sin duda uno de los favoritos pruébalo también en nuestra versión maracuyá.

### **SUSPIRO HELADO**

La versión más refrescada de nuestro clásico suspiro servido sobre una bocha de helado a su elección.

### **DEGUSTACION DE SUSPIROS**

Es nuestra propuesta para hacerte disfrutar de nuestras tres opciones juntas, el suspiro clásico, el suspiro de maracuyá y nuestro suspiro helado.

## **BEBIDAS SIN ALCOHOL**

### **LIMONADAS**

MENTA Y PEPINO

KION

FRUTOS ROJOS Y KION

ICE TEA DE HIERBA LUISA

CHICHA MORADA

### **JUGOS**

NARANJA

MARACUYA

FRUTOS ROJOS

### **OTROS**

AGUA VILLAVICENCIO

EVIAN BADOIT

COCA COLA, FANTA Y SPRITE

TE EN HERBRAS



## **CERVEZAS**

CHOPP STELLA ARTOIS 330cc. Cerveza premium Belga, delicado aroma a lúpulo y fino amargor.  
STELLA ARTOIS NOIR 330cc  
PATAGONIA BOHEMIAN PILSENER 355cc.  
Cerveza maltosa de color dorado brillante.  
PATAGONIA AMBER LAGER 355cc. Cerveza roja destacada por sus maltas cara-melo.  
PATAGONIA WEISSE 355cc. Cerveza con trigo y remarcado aroma cítrico.  
CORONA 355cc. Premium mexicana liviana y de alta tomabilidad.  
CUSQUEÑA Cerveza premium peruana.

## **PISCO SOUR**

PISCO SOUR MACERADO  
MARACUYA SOUR  
CHILCANO  
CHILCANO MACERADO

## **MACERADOS**

COCA, KION Y MANZANA  
MAIZ MORADO Y CLAVO DE OLOR  
HIERBA LUISA  
PIEL DE NARANJA  
PIEL DE ANANA  
PISCOS OLAYA

## **COCKTAILS OLAYA**

CAIPISABI. Sake / pisco / wasabi / lima  
RED RAYMI. Pisco / Cointreau / frutos rojos / lima  
BLOODY OLAY. Pisco / jugo de tomate / kion / culantro / salsa inglesa  
MOJITO TA LICO. Pisco / Lychee / menta / almíbar de kion / tonica  
MALANDRA. Gin / tequila / maracuyá / huacatay  
WAIKIKI. Pisco / Cointreau / almíbar de frutos rojos / maracuyá/ lima  
ASU MADRE. Pisco de kion/Jaggermeister/ Cointreau/almíbar de kion/lima  
EL CAPITAN. Pisco de naranja / Cinzano rosso / bitter angostura  
PASION CUBANA. Ron dorado / pisco de piña & canela / licor de durazno

## **VINOS POR COPA**

**Ciclos Sauvignon Blanc**  
Bodega: El Esteco  
Origen: Valle de Cafayate, Salta  
**Luigi Bosca Chardonnay**  
Bodega: Luigi Bosca  
Origen: Vistalba (Luján de Cuyo, Mendoza)  
**Luigi Bosca Pinot Noir**  
Bodega: Luigi Bosca  
Origen: El Paraíso (Maipú, Mendoza)  
**Petit Trez Malbec Reserva**  
Bodega: Deumayen  
Origen: Valle de Uco, Mendoza  
Alamos Red Blend

## CHAMPAGNES

### **Krug Grande Cuvee**

Maison Krug

Origen: Reims, Champagne AOC, Francia.

### **Veuve Clicquot Yellow Label Brut NV.**

Maison Veuve Clicquot

Origen: Reims, Champagne AOC, Francia.

### **Moët & Chandon Brut Impérial NV.**

Maison Moët & Chandon

Origen: Épernay, Champagne AOC, Francia.

## ESPUMANTES

### **Rosell Boher Brut**

Bodega: Cavas Rosell Boher

Método: Champenoise

Composición: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay.

### **Baron B Brut Nature 2008**

Bodega: Chandon

Método: Champenoise

Composición: Chardonnay, Pinot Noir.

Casa Boher Extra Brut.

### **D.V. Catena Nature 2006**

Bodega: Catena Zapata

Método: Champenoise

Composición: 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir

### **Luigi Bosca Brut**

Bodega: Luigi Bosca.

Método: Champenoise

Composición: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir.

### **Cruzat Clásico Extra Brut**

Bodega: Cruzat

Método: Champenoise

Composición: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay.

### **Cruzat Clásico Rosé Extra Brut**

Bodega: Cruzat

Método: Champenoise

Composición: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay.

### **Chandon Extra Brut**

Bodega: Chandon.

Método: Charmat

Composición: Chardonnay, Pinot Noir.

## BLANCOS CHARDONAY

### **Angélica Zapata Alta 2011**

Bodega: Catena Zapata

Origen: Guatallary (Tupungato, Valle de Uco, Mendoza)

### **D.V. Catena Chardonnay – Chardonnay**

Bodega: Catena Zapata

Origen: Guatallary (Tupungato, Valle de Uco, Mendoza)

### **Lindaflor 2013**

Bodega: Monteviejo

Origen: Vistaflores (Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza)

### **Terrazas Reserva 2013**

Bodega: Terrazas de los Andes

Origen: Tupungato (Valle de Uco, Mendoza)

### **Felino 2014**

Bodega: Viña Cobos

Origen: Luján de Cuyo y Valle de Uco (Mendoza)

### **Saint Felicien Elaborado en Roble 2014**

Bodega: Catena Zapata

Origen: Agrelo (Luján de Cuyo, Mendoza)

### **Luigi Bosca 2015**

Bodega: Luigi Bosca

Origen: Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza

## SAUVIGNON BLANC

### **Rutini Colección 2014**

Bodega: Rutini Wines

Origen: Tupungato (Valle de Uco, Mendoza)

### **Mariflor 2014**

Bodega: Rolland Wine

Origen: Vistaflores (Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza)

### **Montesco Agua de Roca 2014**

Bodega: Passionate Wine

Origen: Gualtallary (Tupungato, Valle de Uco, Mendoza)

Casa boher Sauvignon Blanc.

### **Las Perdices 2014**

Bodega: Viña Las Perdices

Origen: Agrelo (Luján de Cuyo, Mendoza)

### **Altosur 2014**

Bodega: Finca Sophinia

Origen: Vistaflores (Tunuyan, Valle de Uco Mendoza)

## TORRONTES

### **Ciclos 2014**

Bodega: El Esteco

Origen: Valle de Cafayate (Salta)

### **Kaiken Terroir Series 2014**

Bodega: Kaiken

Origen: Valle de Cafayate (Salta)

### **Deumayen 2014**

Bodega: Deumayen

Origen: Valle de Cafayate (Salta)

## OTROS BLANCOS INTERESANTES

### **Vicentin Blanc de Malbec 2013**

Bodega: Vicentin

Origen: La Consulta y Vistaflores (Valle de Uco, Mendoza)

### **Nicasia Vineyards Blanc de Blancs 2013**

Bodega: Catena Zapata

Composición: 60% Viognier, 25% Gewürztraminer, 15% Sauvignon Blanc

Origen: Altamira (San Carlos, Valle de Uco, Mendoza)

### **Alamos Moscatel de Alejandría**

Bodega: Catena Zapata

Origen: La Consulta y Vistaflores (Valle de Uco, Mendoza)

## ROSADOS

### **Puro Rosé 2013**

Bodega: Ojo de Vino (Dieter Meier)

Composición: Malbec, Cabernet Franc

Origen: Luján de Cuyo (Mendoza)

### **Kaiken Reserva Rosé de Malbec 2013**

Bodega: Kaiken

Origen: Vistalba (Luján de Cuyo, Mendoza)

## **TINTOS BLENDS**

### **Luigi Bosca Gala 1 2013**

Bodega: Luigi Bosca

Composición: 85% Malbec, 10% Petit Verdot, 5% Tannat

Origen: Lujan de Cuyo, Mendoza.

### **Rutini Colección Cabernet-Malbec 201**

Bodega: Rutini Wines

Composición: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Malbec

Origen: Coquimbito (Maipú) y La Consulta (Valle de Uco), Mendoza.

### **DV CATENA CABERNET MALBEC**

Bodega: CATENA

### **Clos de los Siete 2012**

Bodega: Clos de los Siete (by Michel Rolland)

Composición: Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot.

Origen: Vistaflores (Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza)

## **CABERNET SAUVIGNON**

### **Angélica Zapata Alta 2009**

Bodega: Catena Zapata

Origen: Agrelo, Villa Bastías y Altamira (Mendoza)

### **Riglos 2012**

Bodega: Riglos

Origen: Gualtallary (Tupungato, Valle de Uco, Mendoza)

### **Puro 2012**

Bodega: Ojo de Vino (Dieter Meier)

Origen: Luján de Cuyo (Mendoza)

## **MALBEC**

### **Catena Zapata Malbec Argentino**

Bodega: Catena Zapata

Origen: Gualtallary y La Consulta (Valle de Uco, Mendoza)

### **Rutini Colección 2012**

Bodega: Rutini Wines

Origen: La Consulta (San Carlos, Valle de Uco, Mendoza)

### **Angélica Zapata Alta 2010**

Bodega: Catena Zapata

Origen: Lunlunta, Agrelo, Altamira, Gualtallary (Mendoza)

### **DV Catena Malbec - Malbec 2010**

Bodega: Catena Zapata

Origen: Lunlunta y Agrelo (Mendoza)

### **Luigi Bosca DOC**

Bodega: Luigi Bosca

Conservado en barrica durante 14 meses mediante normas DOC

### **Terrazas Reserva 2012**

Bodega: Terrazas de los Andes

Origen: Vistalba (Luján de Cuyo, Mendoza)

### **Ciclos 2013**

Bodega: El Esteco

Origen: Valle de Cafayate (Salta)

### **Malbec de Ángeles 2011**

Bodega: Viña 1924 de Ángeles

Origen: Luján de Cuyo (Mendoza)

### **Luigi Bosca 2013**

Bodega: Luigi Bosca

Origen: Vistalba, Luján de Cuyo (Mendoza)

### **Felino 2013**

Bodega: Viña Cobos

Origen: Luján de Cuyo, Maipú y Valle de Uco (Mendoza)

### **Nicasia Vineyards Red Blend Malbec 2013**

Bodega: Catena Zapata

Composición: 90% Malbec, 6% Cabernet

Sauvignon, 4% Petit Verdot

Casa Boher Malbec.

### **Petit Trez 2010**

Bodega: Deumayen

Origen: Valle de Uco, Mendoza

## **PINOT NOIR**

### **Mariflor 2011**

Bodega: Rolland Wine

Origen: Vistaflores (Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza)

### **Luigi Bosca 2014**

Bodega: Luigi Bosca

Origen: El Paraíso (Maipú, Mendoza)

## **OTROS TINTOS INTERESANTES**

### **Saint Felicien Cabernet Franc 2011**

Bodega: Catena Zapata

Origen: Agrelo (Luján de Cuyo, Mendoza)

### **Terrazas Reserva Syrah 2012**

Bodega: Terrazas de los Andes

Origen: Cruz de Piedra (Lujan de Cuyo, Mendoza)

Casa Boher Merlot. Conte Grand Chateau.

## **DULCES**

### **Saint Felicien Semillon Doux 2008 (500 ml.)**

Bodega: Catena Zapata

Origen: Agrelo (Luján de Cuyo, Mendoza)

### **Las Perdices Viognier Tardío 2011 (500 ml.)**

Bodega: Viña Las Perdices

Origen: Agrelo (Luján de Cuyo, Mendoza)

### **Malbec de Ángeles Dulce Natural Rosado**

Bodega: Viña 1924 de Ángeles

Origen: Luján de Cuyo (Mendoza)



## **MENÚ CORPORATIVO HIJO DE OLAYA**

#HijodeOlaya@olayarestaurant  
#Menucorporativo@Olayarestaurant

Tiradito Huancaíno

Ceviche Chorrillano

Empanadas de Ají de gallina

Nigiris pesca del día acevichados

Nigiris de salmón al maracuyá

Tequeños de lomo saltado

Pizza de lomo saltado, palta y huevo

Pizza de mariscos al fuego

Ensalada de pulpo a la brasa a la huancaína

Black Sake

Mi Kausa

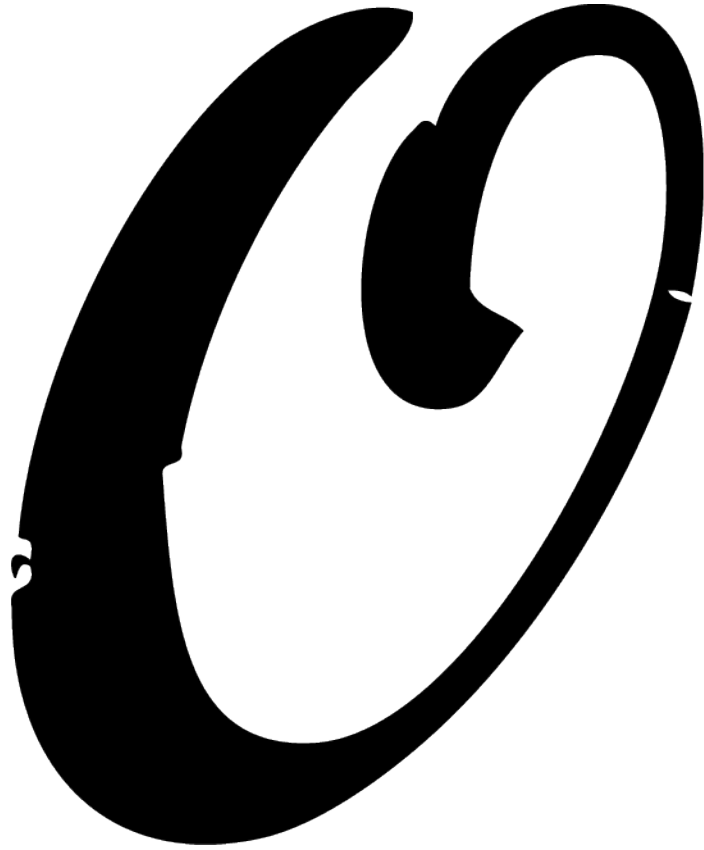
Chaufa de pollo

Anticuchos Limeños

Tacu Nigiri de Lomo a lo pobre

\$ 190 (Plato + bebida sin alcohol)

Esta oferta es de Lunes a Viernes de 12 pm a 7 pm  
no cobramos cubierto y el pago solo en efectivo



**OLAYA**  
**Comida peruana de Alta Fusión**

Humboldt 1550  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires - 1414  
+54 (911) 4843-1751  
[olaya.com.ar](http://olaya.com.ar)