RESERVA TU MESA O DELIVERY:
(+569) 4189 3061

SÍGUENOS EN:
OCEANICO_MATANZAS

OCEANICO
MATANZAS

NUESTRA CARTA

ENTRADAS

TÁRTARO DE ATÚN — $10.490
Atún en brunnoisse en salsa de soya y sésamo.

PULPO AL OLIVO — $10.490
Pulpo en salsa al olivo con cebolla en corte pluma y cilantro.

CEVICHE DE PESCADO — $9.990
Cubos de Atún (160gr), cilantro y rocoto.

CEVICHE DE CHAMPIÑÓN — $9.000
Champiñon al estilo oceanico, cebolla y cilantro.

CEVICHE MIXTO INDIVIDUAL — $11.490
Cubos de Atún (160gr), camarones y anillas de calamar con cebolla, cilantro y rocoto.

ENSALADA DEL DÍA — $8.390
Tomate en gajos, palta, choclo peruano, lechugas hidropónicas y pepino.

MIX EMPANADAS OCEÁNICO (4 UNI) — $7.990
Mix de empanadas fritas rellenas de ají de gallina y lomo saltado con mix de pimentones.

FONDOS

AJÍ DE GALLINA — $10.490
Pechuga de pollo en salsa de ají amarillo con un toque de queso parmesano.

ARROZ CHAUFA MAR Y TIERRA — $10.490
Pollo, camarones, longanicilla salteados con mix pimentón, huevo, cebollín y arroz.

PASTA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO — $13.490
Spagetti en salsa huancaína acompañadas de Lomo cortado en cubos flambeado con mix de pimentones, cebolla y cebollín.

LOMO SALTADO — $13.490
Lomo saltado en cubos flambeado con mix de pimentones, cebolla y cebollín. Acompañado de arroz pilaf y papas rústicas.

PASTAS VEGETARIANAS — $10.280
Spagetti saltado con mix de pimentones, cebolla, cebollín y tomate. Acompañado de palta grillada con un toque de sésamo tostado.

PESCADO A LO MACHO — $13.990
Lomo de reineta apanado en panko con camarón y calamar en salsa de ají amarillo acompañado de arroz pilaf.

PULPO GRILLADO — $14.990
Pulpo grille acompañado de papas rústicas, anillas de calamar y un toque de salsa al olivo de la casa.

POLLO Y CAMARÓN SALTADO — $11.490
Pechuga de pollo cortado en cubos y camarones flambeados con mix de pimentones, cebolla y cebollín. Acompañado de arroz pilaf y papas rústicas.

PASTAS CON MARISCOS — $10.280
Spagetti con salsa de ají amarillo, camarones y anillas de calamar.

CHUPE DE MARISCOS — $13.280
Camarones, Calamar, choritos y jaiba preparados con nuestra receta al estilo oceanico

CALDILLO DE CONGRIO — $15.490
Medallón de Congrio preparado en base a sabores de la casa, acompañado de camarón, trocitos de pulpo, papas y sofrito de verduras.

MENÚ NIÑO

FISH & CHIPS — $9.280
Opción pescado o pollo apanado

DISPONIBLES DESDE LAS 18HRS EN ADELANTE

TABLA OCEÁNICO — $18.490
Ajis amarillos apanados rellenos de lomo saltado + ceviche de la casa con una emulsión estable de ají amarillo con camarones apanados + calamares apanados en vino y salsas de la casa.

SANGUCHES
+ CHIPS DE CAMOTE O PAPAS FRITAS

LA MORENA — $9.290
Pan negro, hamburguesa de carne, cheddar, tocino crocante, aros de cebolla, pepinillos, salsa de la casa.

LA GRANJERA — $9.290
Pollo frito, palta grillada, salteado de champiñones con cebolla y cebollín, salsa teriyaki y un toque picante

LA REINA — $9.290
Pescado frito, salsa criolla, emulsionado de vinagreta

LA SIRENA — $9.290
Pan de betarraga, champiñón apanado en quinoa, tartar de palta, aros de cebolla y salsa de pimentón.

POCO PICANTE
PICANTE
PLATO VEGETARIANO
PLATO VEGANO

PARA COMPARTIR
2 PERSONAS

CEVICHE DE ATÚN — $17.490
Cubos de atún (320gr) con cebolla y cilantro y rocoto marinado en leche de tigre.

CEVICHE MIXTO — $19.490
Cubos de atún (320gr) camarones y anillas de calamar con cebolla, cilantro y rocoto.

FISH & CHIPS — $13.490
Filetillos de reineta apanados en panko acompañado de papas rústicas

MIX EMPANADAS OCEÁNICO (8 UNI) — $14.990
Mix de empanadas fritas rellenas de ají de gallina y lomo saltado con mix de pimentones.

POSTRES

SUSPIRO LIMEÑO INDIVIDUAL — $3.680
Manjar blanco con cobertura de merengue italiano.

TORTA PANQUEQUE CHOCOLATE — $5.000
Trozo

CRÈME BRÛLÉE — $5.000

MANJARATE — $4.500

TORTA CROCANTE MANJAR NUEZ — $4.500
Trozo - Disponible según Stock

BEBESTIBLES

CAFÉ AMERICANO	$2.500
CAFÉ ESPRESSO	$2.500
TETERITA	$2.500
AGUA CON GAS 500CC	$1.990
AGUA SIN GAS 500CC	$1.990
BEBIDA LATA	$2.680
GINGER BEER CLAN CENTINELA	$3.690
JUGO DE MANGO, MARACUYÁ O FRUTILLA	$3.690
KOMBUCHA TUMANBUCHA 500CC	$4.280
LIMONADA	$3.690
LIMONADA MENTA JENGIBRE	$3.870
LIMONADA MANGO / MARACUYA / FRUTOS ROJOS	$3.870

MOCKTAILS

LIMONADA GINGER BEER	$4.990
TURMERIC LEMONADE	$4.990
GINGER PARTY	$4.990
MOJITO SIN ALCOHOL	$4.990
MOSCOW MULE SIN ALCOHOL	$4.990

SHOTS

JAGER, FIREBALL, TEQUILA	$3.590

CERVEZAS

SHOP RURAL — $4.890
PREGUNTA POR VARIEDAD
500 CC

VIEJO LOBO — $4.990
BOTELLÍN 375 CC

KUNSTMANN SIN ALCOHOL — $3.490
BOTELLÍN 330 CC

COCKTAILS

MOJITO	$5.490
APEROL	$5.490
CAMPARI	$5.490
FERNET	$5.290
GIN	$5.490
RAMAZOTTI	$5.490
VODKA	$5.490
JACK DANIELS	$5.700
MOSCOW MULE	$5.590
NEGRONI	$5.590
TOM COLLINS	$5.190
TURMERIC MOSCOW MULE	$5.590
PISCOLA	$4.700
RON COLA	$4.700
WHISCOLA	$5.490
PIÑA COLADA	$5.490

BOTELLA DE VINO

COPA DE VINO	$3.990
CABERNET SAUVIGNON SECRETO VIU MANENT	$15.990
CARMENERE SECRETO VIU MANENT	$15.990
PINOT NOIR SECRETO VIU MANENT	$15.990
SAUVIGNON BLANC SECRETO VIU MANENT	$15.990

ESPUMANTES PREGUNTAR A NUESTRO BARMAN

SOUR VARIEDADES

PISCO PERUANO TABERNERO, JUGO DE LIMÓN SUTIL, GOMA Y TOQUES DE JENGIBRE. HECHOS POR LA CASA.

PISCO SOUR CATEDRAL	$6.990
PISCO SOUR	$5.490

BOTELLA SOUR 1 LT — $14.990
SÓLO DELIVERY O PARA LLEVAR
CLÁSICO / MANGO O MARACUYÁ / CHARDONNAY / AMARETTO

RESTAURANT OCEÁNICO - CARLOS IBÁÑEZ DEL CAMPO #52, MATANZAS, VI REGIÓN