



OCEANICO

MATANZAS

NUESTRA CARTA

ENTRADAS

CEVICHE DE PESCADO Cubos de Atún (160gr), cilantro y rocoto.	\$11.990
CEVICHE DE CHAMPIÑÓN Champiñón al estilo oceanico, cebolla y cilantro.	\$9.000
CEVICHE MIXTO INDIVIDUAL Cubos de Atún (160gr), camarones y anillas de calamar con cebolla, cilantro y rocoto.	\$13.490
CREMA DEL DÍA consultar	\$6.900
EMPANADAS QUESO (4 UNI) Empanadas fritas rellenas de queso fundido.	\$7.000
EMPANADAS DE MARISCOS (4 UNI) Empanadas fritas rellenas de mix de mariscos al estilo oceánico.	\$8.780
MIX EMPANADAS OCEÁNICO (4 UNI) Mix de empanadas fritas rellenas de ají de gallina y lomo saltado con mix de pimentones.	\$8.780
ENSALADA DEL DÍA Tomate en gajos, paltá, choclo peruano, lechugas hidropónicas y pepino.	\$8.390
PULPO AL OLIVO Pulpo en salsa al olivo con cebolla en corte pluma y cilantro.	\$11.990
TÁRTARO DE ATÚN Atún en brunnoise en salsa de soya y sésamo.	\$11.990

IDEAL PARA COMPARTIR 2 PERSONAS

CEVICHE DE ATÚN Cubos de atún (320gr) con cebolla y cilantro y rocoto marinado en leche de tigre.	\$21.490
CEVICHE MIXTO Cubos de atún (320gr) camarones y anillas de calamar con cebolla, cilantro y rocoto.	\$24.490
FISH & CHIPS Filetillos de reineta apanados en panko acompañado de papas rústicas	\$13.780
MACHAS A LA PARMESANA Docena	\$17.490
MIX EMPANADAS OCEÁNICO (8 UNI) Mix de empanadas fritas rellenas de ají de gallina y lomo saltado con mix de pimentones.	\$15.490

POSTRES

CRÈME BRÛLÉE	\$5.000
MANJARATE	\$5.000
SUSPIRO LIMEÑO INDIVIDUAL Manjar blanco con cobertura de merengue italiano.	\$3.990
TORTA PANQUEQUE CHOCOLATE Trozo	\$5.490
TORTA CROCANTE MANJAR NUEZ Trozo - Disponible según Stock	\$5.490

FONDOS

AJÍ DE GALLINA Pechuga de pollo en salsa de ají amarillo con un toque de queso parmesano.	\$10.990
ARROZ CHAUFA MAR Y TIERRA Pollo, camarones, longanilla salteados con mix pimentón, huevo, cebollín y arroz.	\$10.990
CALDILLO DE CONGRIO Medallón de Congrio preparado en base a sabores de la casa, acompañado de camarón, trocitos de pulpo, papas y sofrito de verduras.	\$16.490
CHUPE DE MARISCOS Camarones, Calamar, choritos y Jaiba preparados con nuestra receta al estilo oceanico	\$13.990
CONGRIO CON PASTELERA Medallón de congrio frito, acompañado de pastelera de choclo cremosa.	\$16.490
LOMO SALTADO Lomo saltado en cubos flambeado con mix de pimentones, cebolla y cebollín. Acompañado de arroz pilaf y papas rústicas.	\$13.990
PASTA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO Spagetti en salsa huancaína acompañadas de Lomo cortado en cubos flambeado con mix de pimentones, cebolla y cebollín.	\$13.990
PASTAS CON MARISCOS Spagetti con salsa de ají amarillo, camarones y anillas de calamar.	\$10.990
PASTAS VEGETARIANAS Spagetti saltado con mix de pimentones, cebolla, cebollín y tomate. Acompañado de palta grillada con un toque de sésamo tostado.	\$10.780
PESCADO A LO MACHO Lomo de reineta apanado en panko con camarón y calamar en salsa de ají amarillo acompañado de arroz pilaf.	\$13.990
POLLO Y CAMARÓN SALTADO Pechuga de pollo cortado en cubos y camarones flambeados con mix de pimentones, cebolla y cebollín. Acompañado de arroz pilaf y papas rústicas.	\$12.990
PULPO GRILLADO Pulpo grille acompañado de papas rústicas, anillas de calamar y un toque de salsa al olivo de la casa.	\$15.990
ATÚN A LA PLANCHA Lomo de atún sellado a la plancha sellado en sésamo. Acompañamiento a elección: Arroz / Papas fritas / Ensalada fresca *OPCION CON SALSA A LO MACHO	\$12.490 \$13.900

MENÚ NIÑO

FISH & CHIPS Opción pescado o pollo apanado	\$8.990
---	---------





OCEANICO

MATANZAS

NUESTRA CARTA

DISPONIBLES DESDE LAS 18HRS EN ADELANTE

TABLA OCEÁNICO

\$19.990

Ajis amarillos apanados rellenos de lomo saltado + ceviche de la casa con una emulsión estable de aji amarillo con camarones apanados + calamares apanados en vino y salsas de la casa.

SANGUCHES

+ CHIPS DE CAMOTE O PAPAS FRITAS

LA GRANJERA

\$9.990

Pollo frito, palta grillada, salteado de champiñones con cebolla y cebollín, salsa teriyaki y un toque picante

LA MORENA

\$9.990

Pan negro, hamburguesa de carne, cheddar, tocino crocante, aros de cebolla, pepinillos, salsa de la casa.

LA REINA

\$9.990

Pescado frito, salsa criolla, emulsionado de vinagreta

LA SIRENA

\$9.990

Pan de betarraga, champiñón apanado en quinoa, tartar de palta, aros de cebolla y salsa de pimentón.

BEBESTIBLES

AGUA CON GAS 500CC	\$1.990
AGUA SIN GAS 500CC	\$1.990
BEBIDA LATA	\$2.990
CAFÉ AMERICANO CAFÉ ESPRESSO	\$2.500
GINGER BEER CLAN CENTINELA	\$3.490
GINGER BEER DE LA CASA	\$3.990
JUGO DE MANGO, MARACUYÁ O FRUTILLA	\$3.690
KOMBUCHA TUMANBUCHA 330CC	\$4.000
LIMONADA	\$3.790
LIMONADA MENTA JENGIBRE	\$3.990
LIMONADA MANGO / MARACUYA / FRUTOS ROJOS	\$3.990
TETERITA	\$2.500

MOCKTAILS

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

SHOTS

JAGER, FIREBALL, TEQUILA	\$3.590
--------------------------	---------

CERVEZAS

SHOP PREGUNTA POR VARIEDAD 500 CC \$4.990

VIEJO LOBO BOTELLÍN 375 CC \$4.990

KUNSTMANN SIN ALCOHOL BOTELLÍN 330 CC \$3.490

COCKTAILS

APEROL	\$5.490
CAMPARI	\$5.490
FERNET	\$5.290
GIN	\$5.490
JACK DANIELS	\$5.700
MOJITO	\$5.490
MOSCOW MULE	\$5.590
NEGRONI	\$5.590
PIÑA COLADA	\$5.490
PISCOLA	\$4.700
RAMAZOTTI	\$5.490
RON COLA	\$4.700
TOM COLLINS	\$5.190
TURMERIC MOSCOW MULE	\$5.590
VODKA	\$5.490
WHISCOLA	\$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 ESPUMANTES PREGUNTAR A NUESTRO BARMAN	\$15.990

SOUR VARIEDADES

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

PISCO SOUR CATEDRAL \$7.280
PISCO SOUR \$5.490

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