



# OCEANICO MATANZAS

## NUESTRA CARTA

### ENTRADAS

<b>TÁRTARO DE ATÚN</b> Atún en brunoise en salsa de soya y sésamo.	\$10.490
<b>PULPO AL OLIVO</b> Pulpo en salsa al olivo con cebolla en corte pluma y cilantro.	\$10.490
 <b>CEVICHE DE PESCADO</b> Cubos de Atún (160gr), cilantro y rocoto.	\$9.990
 <b>CEVICHE DE CHAMPIÑÓN</b> Champiñón al estilo oceanico, cebolla y cilantro.	\$9.000
 <b>CEVICHE MIXTO INDIVIDUAL</b> Cubos de Atún (160gr), camarones y anillas de calamar con cebolla, cilantro y rocoto.	\$11.490
<b>ENSALADA DEL DÍA</b> Tomate en gajos, palta, choclo peruano, lechugas hidropónicas y pepino.	\$8.390
<b>CREMA DEL DÍA</b> Preguntar	\$6.490
 <b>MIX EMPANADAS OCEÁNICO (4 UNI)</b> Mix de empanadas fritas rellenas de aji de gallina y lomo saltado con mix de pimentones.	\$7.990




### FONDOS

 <b>AJÍ DE GALLINA</b> Pechuga de pollo en salsa de aji amarillo con un toque de queso parmesano.	\$10.490
 <b>ARROZ CHAUFA MAR Y TIERRA</b> Pollo, camarones, longanilla salteados con mix pimentón, huevo, cebollín y arroz.	\$10.490
 <b>PASTA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO</b> Spagetti en salsa huancaína acompañadas de Lomo cortado en cubos flambeado con mix de pimentones, cebolla y cebollín.	\$13.490
 <b>LOMO SALTADO</b> Lomo saltado en cubos flambeado con mix de pimentones, cebolla y cebollín. Acompañado de arroz pilaf y papas rústicas.	\$13.490
 <b>PASTAS VEGETARIANAS</b> Spagetti saltado con mix de pimentones, cebolla, cebollín y tomate. Acompañado de palta grillada con un toque de sésamo tostado.	\$10.280
 <b>PESCADO A LO MACHO</b> Lomo de reineta apanado en panko con camarón y calamar en salsa de aji amarillo acompañado de arroz pilaf.	\$13.990
 <b>PULPO GRILLADO</b> Pulpo grille acompañado de papas rústicas, anillas de calamar y un toque de salsa al olivo de la casa.	\$14.990
<b>POLLO Y CAMARÓN SALTADO</b> Pechuga de pollo cortado en cubos y camarones flambeados con mix de pimentones, cebolla y cebollín. Acompañado de arroz pilaf y papas rústicas.	\$11.490
 <b>PASTAS CON MARISCOS</b> Spagetti con salsa de aji amarillo, camarones y anillas de calamar.	\$10.280
<b>CHUPE DE MARISCOS</b> Camarones, calamar, choritos y jaiba preparados con nuestra receta al estilo oceanico	\$13.280
<b>CALDILLO DE CONGRIO</b> Medallón de congrio preparado en base a sabores de la casa, acompañado de camarón, trocitos de pulpo, papas y sofrito de verduras.	\$15.990
<b>MENÚ NIÑO</b> <b>FISH &amp; CHIPS</b> Opción pescado o pollo apanado	\$9.280

### DISPONIBLES DESDE LAS 18HRS EN ADELANTE

<b>TABLA OCEÁNICO</b> Ajís 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.	\$18.490
<b>SANGUCHES</b> + CHIPS DE CAMOTE O PAPAS FRITAS	
<b>LA MORENA</b> Pan negro, hamburguesa de carne, cheddar, tocino crocante, aros de cebolla, pepinillos, salsa de la casa.	\$9.790
<b>LA GRANJERA</b> Pollo frito, palta grillada, salteado de champiñones con cebolla y cebollín, salsa teriyaki y un toque picante	\$9.790
<b>LA REINA</b> Pescado frito, salsa criolla, emulsionado de vinagreta	\$9.790
 <b>LA SIRENA</b> Pan de betarraga, champiñón apanado en quinoa, tartar de palta, aros de cebolla y salsa de pimentón.	\$9.790

### PARA COMPARTIR 2 PERSONAS

 <b>CEVICHE DE ATÚN</b> Cubos de atún (320gr) con cebolla y cilantro y rocoto marinado en leche de tigre.	\$18.780
 <b>CEVICHE MIXTO</b> Cubos de atún (320gr) camarones y anillas de calamar con cebolla, cilantro y rocoto.	\$19.990
<b>FISH &amp; CHIPS</b> Filetillos de reineta apanados en panko acompañado de papas rústicas	\$13.490
 <b>MIX EMPANADAS OCEÁNICO (8 UNI)</b> Mix de empanadas fritas rellenas de aji de gallina y lomo saltado con mix de pimentones.	\$14.990

### POSTRES

<b>SUSPIRO LIMEÑO INDIVIDUAL</b> Manjar blanco con cobertura de merengue italiano.	\$3.680
<b>TORTA PANQUEQUE CHOCOLATE</b> Trozo	\$5.000
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	\$5.000
<b>MANJARATE</b>	\$4.500
<b>TORTA CROCANTE MANJAR NUEZ</b> Trozo - Disponible según Stock	\$4.500

### 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 330CC	\$3.800
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 PREGUNTA POR VARIEDAD 500 CC	\$4.890
VIEJO LOBO BOTELLÍN 375 CC	\$4.990
KUNSTMANN SIN ALCOHOL BOTELLÍN 330 CC	\$3.490

### 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

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

 POCO PICANTE	 PLATO VEGETARIANO
 PICANTE	 PLATO VEGANO