



Postres

Brownie con helado
con nueces de Brasil y helado.
27.000 COP

Flan de coco
con un caramelo a base de coco.
20.000 COP

Crème Brûlée
a la manera tradicional francesa.
20.000 COP

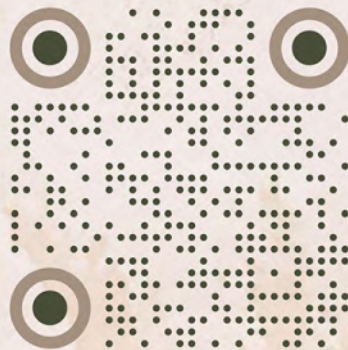
Fondant au Chocolat
Cobertura semi amarga con helado.
27.000 COP

Chesecake de maracuyá
24.000 COP

Torta Vasca
Torta de queso costeño con mermelada de guayaba o mora.
20.000 COP

Delicioso, como siempre.

Galería de Sabor
Escanea este QR



Donde
OLANO
Fusión Caribe
1997

*"He comido tanto y tan bien,
que ya no me queda nada que
decir, sino recordar que pocas
noches he conocido otro milagro*

Gabriel García Márquez, 2010
Libro de Oro, Donde Olano



TripAdvisor



Donde Olano



@dondeolanorestaurante



Entradas

Gazpacho de tomate (vegetariano)
Inspirado en el gazpacho Andaluz, elaborado con tomate pelati.
22.000 COP

Buñuelos de pescado (Corvina)
22.000 COP

Calamares rebozados con mayonesa
38.000 COP

Ceviche de pescado
39.000 COP

Coctel de camarón en cama de aguacate
38.000 COP

Muelas de cangrejo
39.000 COP

Terrine de Campagne
27.000 COP

Crema de champiñones
22.000 COP

Sopa de cebolla
22.000 COP

Vegetarianos



Ensalada Fraîcheur (vegetariana)

ensalada verde con aguacate, bastoncitos de pepino, champiñones frescos, tomate cherry, melón, aceitunas negras y verdes, pimientos asados y rábano, acompañado de vinagreta Provenzal o parisinne.

37.000 COP

Berenjena a la parmesana

Capas de berenjena, salsa napolitana y queso mozzarella, gratinado con parmesano.

45.000 COP

Champiñones Olano

Champiñones salteados, rellenos de ricotta casera, acompañado de quinua, una crema de maíz choclo y vegetales crudos con un toque de soja.

45.000 COP

Arroz Creole vegetariano

Con verduras salteadas en salsa de soja y picante al gusto.

45.000 COP

Pastas



Pastas Bolognesa

Una clásica combinación de pasta fresca al dente servida con una irresistible salsa boloñesa casera y rematada con queso parmesano y albahaca.

48.000 COP

Pastas con mariscos (Base tomate)

Calamares, pulpo, camarones en salsa a base de tomate pelati.

80.000 COP

Pastas con mariscos a la provenzal

Calamares, pulpo, camarones y mejillones dorados con ajo y champiñones frescos, aderezados con aceite de oliva y vino blanco. Rematado con generosas notas de perejil.

80.000 COP

Mariscos



Camarones Gabo

En salsa de vino blanco y cognac, arroz de coco y verduras al wok.

66.000 COP

Camarones al ajillo

En salsa de mantequilla y ajo, arroz de coco y verduras al wok.

66.000 COP

Camarones pasión

En salsa de maracuyá agrídulce, arroz de coco y verduras al wok.

66.000 COP

Camarones Olano (sugerencia del chef)

En plato con compartimentos y cuatro salsas (Ajillo, Brigitte, Cartagena y Pasión), acompañado de arroz de coco y verduras al wok.

99.000 COP

Tentación de Zeus (sugerencia del chef)

En plato con compartimentos: langosta, calamar en salsa de vino blanco y cognac, camarones en salsa de maracuyá, pulpo al ajillo, muelas de cangrejo, acompañado de arroz de coco y verduras al wok.

149.000 COP

Cazuela Olano (sugerencia del chef)

Sopa de mariscos, calamar, pulpo, camarones y róbalo, acompañado de arroz de coco y verduras al wok.

99.000 COP

Langosta Gabo

Langosta de 600gr con salsa de mantequilla al ajillo, arroz de coco y verduras al wok.

179.000 COP

Ensalada del mar

Camarones, pulpo, calamar, cebolla roja, lechuga, tomate, aguacate, aceitunas, en salsa de aceite de oliva y zumo de limón.

70.000 COP

Arroz Creole del mar

Pulpo, calamar, camarones, verduras salteadas en salsa de soja y un poco de picante.

70.000 COP

Langosta Olano

Langosta de 600gr con champiñones y queso gratinado, arroz de coco y verduras al wok.

179.000 COP

Langosta Parisienne

Langosta de 600gr a la plancha, acompañado de una mayonesa artesanal y papas a la francesa.

179.000 COP

Langosta a la provenzal

Langosta de 600gr con salsa a la provenzal (ajo, perejil y aceite de oliva) acompañado con pastas.

179.000 COP

Gramaje adicional de 100 gr de langosta

29.000 COP

Pescados



Blanquette de salmón

Filete en salsa blanca de champiñones y mejillones con arroz blanco.

78.000 COP

Róbalo del mar a la plancha

Filete con arroz de coco y verduras al wok.

63.000 COP

Róbalo del mar al limón

Filete en salsa de limón, arroz de coco y verduras al wok.

65.000 COP

Róbalo del mar al ajillo

Filete en salsa ajillo, arroz de coco y verduras al wok.

65.000 COP

Róbalo del mar Olano

Filete acompañado de pastas con salsa de mariscos y queso gratinado.

89.000 COP

Carnes



Lomito a la plancha

Lomo fino de res con mantequilla de perejil "maitre d'hôtel", y papas a la francesa.

56.000 COP

Lomito pimienta (Sugerencia del chef)

Lomito de res adobado en mezcla de pimientas con vino blanco, mantequilla y un toque de crema de leche, acompañado con papas a la francesa y verduras al wok.

65.000 COP

Estofado de lomo (Beuf Bourguignon)

Lomo de res estofado a fuego lento durante 4 horas en un exquisito vino tinto, realizado con zanahorias y champiñones glaseados, y tocineta crujiente. Acompañado con su elección de arroz, pasta o papas.

73.000 COP

Pavé (sugerencia del chef)

Exquisito centro de lomito de toro, macerado en vino durante al menos 24 horas para resaltar su sabor y terneza. Acompañado de papas o pastas y una mostaza a la antigua casera, inspirada en la clásica mostaza Dijon.

84.000 COP

Turnedo francés

Medallón de filete de res envuelto en tocineta con salsa a base de vino tinto, champiñones, coñac y mostaza, acompañado de papas a la francesa.

76.000 COP

Pollo a la plancha

con papas a la francesa y verduras al wok.

45.000 COP

Colombo de pollo

Deliciosos trozos de pollo adobados con la exótica mezcla de especias árabes Ras el Hanout, acompañados de jugosas uvas pasas maceradas en vino blanco y zanahorias. Servido con arroz blanco.

51.000 COP

Pollo a la italiana

Filete de pollo, acompañado de una seductora salsa napolitana elaborada con tomates pelati, queso mozzarella derretido y queso grana padano rallado, todo servido sobre una cama de pastas.

53.000 COP