



Donde

OLANO

F u s i ó n C a r i b e

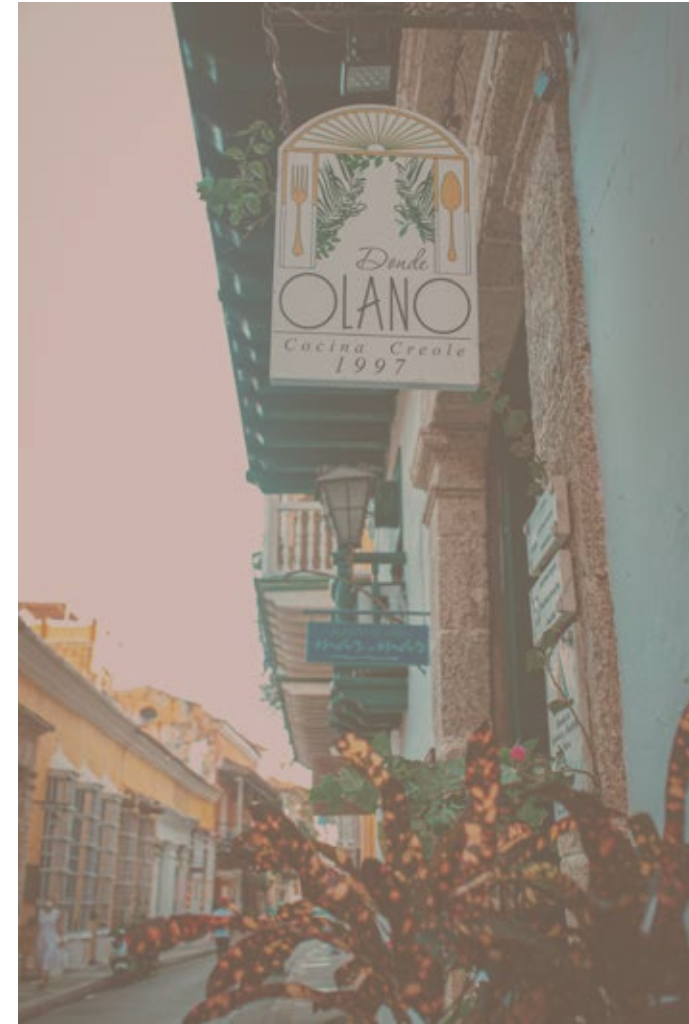
1997

PORTAFOLIO DE SERVICIOS

Delicioso, como siempre

Entre jugar con la idea de ser chef y ser un chef de verdad, el único límite es la voluntad. O eso pensaba el Sr. Olano cuando en 1997 fue concebida en su cabeza la idea de tener un restaurante.

Un anticuario lleno de mágicas historias se convirtió más que en un sitio para comer, en un club social donde los cartageneros de esas épocas se reunían para celebrar **la felicidad, la amistad y el amor**. Sentimientos de antaño que permanecen hasta hoy, al igual que Donde Olano, el restaurante de los sabores tradicionales y únicos que llevaron a sus clientes a despedirse con una sonrisa, y con un eufórico comentario que hoy se convierte en nuestra más fuerte promesa: **delicioso, como siempre.**



1997

Nuestra razón de existir

Desde que nacimos, sabemos que fuimos concebidos para dos cosas:

- 1 Hacer **felices** a las personas
- 2 Ser un tributo a la **amistad, al amor y al compartir.**

1997


En esto creemos

- 1 En la Honestidad.
- 2 En el Respeto.
- 3 En la Sostenibilidad: utilizamos mayormente productos locales, hacemos una buena disposición de los recursos y promovemos el ahorro de agua y energía.
- 4 En La mujer: la fuerza femenina mueve el mundo.
- 5 En el amor: hay poder en hacer el bien a las personas.
- 6 En la amistad.
- 7 En nuevas oportunidades: mentalidad abierta exploradora y dinámica.
- 8 Pet friendly: mascotas como parte de la familia.
- 9 Apoyamos el arte y la cultura.
- 10 Somos inclusivos.



Servicios

1997



1997



Experiencia

Felicité

Una celebración nace cuando existe un hecho digno de felicidad. Recibir una buena noticia; conmemorar momentos únicos; disfrutar de la compañía de aquellos que amamos, son solo algunas de las experiencias dentro de las infinitas y posibles para ser felices.

Por eso, en Olano creamos **"Felicité"** una experiencia de celebración para conmemorar la felicidad.

Felicité

PLATA

Entrada para compartir

Buñuelos de corvina

Fuertes

Lomito Pimienta

Camarones Gabo

Bebida (x 2)

Limonada o Jugo

Postre para compartir

Limonada o Jugo

Precio para 2 **\$260.000**

Precio para 4 **\$520.000**

**Incluye decoración especial Felicité:
Arreglo floral, mantel blanco, velas aromáticas, dos candelabros de cristal
con briseros y velas largas, apaga velas, platos base, vajilla y cubiertos especiales.*



Felicité

ORO

Entrada para compartir

Calamares rebozados

Fuertes

Cazuela Olano

Pavé

Bebida (x 2)

Cerveza o Limonada de Coco

Postre para compartir

Fondant Au Chocolat

Precio para 2 **\$350.000**

Precio para 4 **\$700.000**

**Incluye decoración especial Felicité:
Arreglo floral, mantel blanco, velas aromáticas, dos candelabros de cristal
con briseros y velas largas, apaga velas, platos base, vajilla y cubiertos especiales.*



Felicité DIAMANTE

Entradas

Ceviche de Pescado
Terrine de Campagne

Fuertes

Langosta Olano 600 gr
Tentación de Zeus

Bebida (x 2)

Copa de vino u otro

Postre para compartir

Brownie con helado

Precio para 2 **\$580.000**

Precio para 4 **\$1.160.000**

**Incluye decoración especial Felicité:
Arreglo floral, mantel blanco, velas aromáticas, dos candelabros de cristal
con briseros y velas largas, apaga velas, platos base, vajilla y cubiertos especiales.*



Eventos para grupos

Cumpleaños

Quinceañeros

Grados

Primeras comuniones

Bodas

Baby Shower

Bautizos

Almuerzos y cenas empresariales

Características del servicio:

Esta experiencia consta de un paquete de diferentes tiempos y opciones, pero con un único precio. Las propuestas son personalizadas y dependerán del número de personas.

La experiencia no incluye decoración.

No incluye la decoración de experiencia Felicité.



1997

Opción #1

Entrada para compartir

Buñuelos de pescado (corvina)

Fuertes

- 1) **Lomito Pimienta:** Lomito de res adobado en pimienta molida con vino blanco, mantequilla y toque de crema de leche, acompañado con papas a la francesa y verduras al wok.
- 2) **Camarones Ajillo, Pasión o Gabo:** Acompañado con arroz de coco y verduras al wok.
- 3) **Robalo del mar al Ajillo:** Filete con salsa al ajillo, arroz de coco y verduras al wok.

Opción vegetariana:

Berenjena a la parmesana

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

Champiñones Olano

Champiñones salteados, rellenos de ricota casera, acompañados de quinua, crema de maíz de choclo y vegetales crudos con un queso de soja.

Bebida

Limonada natural, Jugo Natural o botella de agua

Postre

Flan de café



Precio por persona **\$160.000** + servicio voluntario

Opción #2

Entrada para compartir

1) Calamares rebosados en mayonesa 2) Ceviche de pescado 3) Coctel de camarón

Fuertes

- 1) **Robalo de mar olano:** Filete acompañado con espagueti con salsa de mariscos y queso gratinado.
- 2) **Camarones Olano (Sugerencia del chef:** En plato con compartimientos y cuatro salsas (Ajillo, Brigitte, Cartagena y Pasión), acompañado con arroz de coco y verduras al wok.
- 3) **Pavé (Sugerencia del Chef):** Centro del lomito de res macerado en vino, con spaghetti y mostaza Dijon.

Opción vegetariana:

Berenjena a la parmesana

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

Champiñones Olano

Champiñones salteados, rellenos de ricota casera, acompañados de quinua, crema de maíz de choclo y vegetales crudos con un queso de soja.

Bebida

Limonada natural, Jugo Natural o botella de agua

Postre

Flan de coco o Flan de café

Precio por persona **\$190.000** + servicio voluntario



A decorative graphic of a leafy branch, rendered in a light beige color, curves from the bottom left towards the top left of the page. The leaves are simple, elongated shapes with pointed tips.

**Contáctanos si deseas armar
un menú personalizado**

Políticas y condiciones

EVENTOS

Las propuestas personalizadas se entregarán en los (2) días hábiles después de realizado el requerimiento de cotización. Los tiempos de corrección o modificación son adicionales a los dos días de promesa.

Deberá realizarse un anticipo del 50% del valor total del evento para llevarlo a cabo.

Primas de exclusividad

*A partir de 20 personas

Salón: \$1'200.000

Restaurante completo: 4'600.000

Descorche de botellas de licor

Hasta 1 litro: \$87.000 por botella

No se realizan reembolsos de dinero. En caso de emergencia, solo se podrán cancelar los eventos con 10 días de anticipación a la fecha estipulada. El restaurante negociará con el cliente bajo qué terminos se realiza la devolución, en caso de ser necesario.

El patio puede ser usado como zona de fumadores.

Todas las decoraciones a ingresar, deberán ser evaluadas y autorizadas por el restaurante.

PET FRIENDLY

Todas las mascotas son bienvenidas en el restaurante hasta el área del patio. No se permitirá el ingreso de mascotas al salón.

A large, stylized, light brown leaf graphic is positioned on the left side of the image, partially overlapping the text.

Música en vivo

Todos los días a partir de las
8:00 PM



1997

¡Celebra con Nosotros!

📍 Centro, Calle Santo Domingo #33-81
Cartagena de Indias - Colombia

☎ Fijo: (605) 67 877 60 Whatsapp: +57 312 293 6336
Gerencia: +57 320 630 4777 / + 57 310 279 2121

✉ dondeolano@gmail.com

🖱 www.dondeolano.com



Delicioso, como siempre

Donde
OLANO
Fusión Caribe
1997