

*Donde*

OLANO

**F u s i ó n   C a r i b e**

**1 9 9 7**

*"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*



# Entradas



**Gazpacho de Tomate** (vegetariana)

**19.000 COP**

**Buñuelos de Pescado** (Corvina)

**19.000 COP**

**Calamares rebozados con mayonesa**

**33.000 COP**

**Ceviche de Pescado**

**34.000 COP**

**Coctel de Camarón en cama de aguacate**

**33.000 COP**

**Muelas de cangrejo**

**34.000 COP**

**Terrine de Campagne**

**33.000 COP**

**Crema del día**

**19.000 COP**



# Carnes



## **Lomito a la Plancha**

Acompañado con papas a la francesa y verduras al wok.

**49.000 COP**

## **Lomito Pimienta** (Sugerencia del chef)

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

**56.000 COP**

## **Estofado de Lomo** (Beuf Bourguignon)

Precocinado durante 3 horas con vino tinto, zanahoria y champiñones, acompañado de arroz blanco .

**63.000 COP**

## **Pavé** (sugerencia del chef)

Centro del lomito de res macerado en vino con spaghetti y mostaza dijon.

**73.000 COP**

## **Filet Mignon**

En salsa de champiñones y tocineta, acompañado de papas a la francesa y verduras al wok.

**66.000 COP**



## **Pollo a la Plancha**

Con papas a la francesa y verduras al wok.

**39.000 COP**

## **Colombo de Pollo**

Estofado de pollo al curry con cúrcuma, zanahoria, cebolla blanca y laurel, acompañado de arroz blanco.

**44.000 COP**

## **Pollo a la Italiana**

Con salsa napolitana, queso mozzarella y spaghetti.

**46.000 COP**



# Mariscos



## **Ensalada del Mar**

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

**61.000 COP**

## **Arroz Creole del Mar**



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

**61.000 COP**

## **Camarones Gabo**

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

**57.000 COP**

## **Camarones al Ajillo**

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

**57.000 COP**

## **Camarones Pasión**

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

**57.000 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.

**86.000 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.

**129.000 COP**

### **Cazuela Olano** (sugerencia del chef)

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

**86.000 COP**

### **Langosta Gabo**

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

**155.000 COP**

### **Langosta Olano**

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

**155.000 COP**

**Gramaje adicional de 100 gr de langosta**

**25.000 COP**



# Pescados



## **Blanquette de Salmón**

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

**68.000 COP**

## **Róbalo del Mar a la Plancha**

Filete con arroz de coco y verduras al wok .

**55.000 COP**

## **Róbalo del Mar al Limón**

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

**56.000 COP**

## **Róbalo del Mar al Ajillo**

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

**56.000 COP**

## **Róbalo del Mar Olano**

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

**86.000 COP**



# Pastas



## **Spaghetti Bolognesa**

Con salsa napolitana, carne de res fresca y queso.

**42.000 COP**

## **Spaghetti con Mariscos**

Calamares, pulpo, camarones en salsa bechamel y queso.

**70.000 COP**



# Vegetarianos

## **Ensalada Fraîcheur** (vegetariana)

Tomate, pimentón, aceitunas, cebolla, lechuga, pepino, uchuva, rábano, champiñones y aguacate con su salsa.

**32.000 COP**

## **Berenjena a la Parmesana**

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

**39.000 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.

**39.000 COP**

## **Arroz Creole Vegetariano**

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

**37.000 COP**



# Postres



**Brownie con Helado**  
**24.000 COP**

**Flan de Coco**  
**18.000 COP**

**Crème Brûlée**  
**18.000 COP**

**Fondant au Chocolat**  
**24.000 COP**

**Tarte Tartín**  
**18.000 COP**