

A close-up photograph of a chef's hand, wearing a dark blue apron, sprinkling coarse salt onto a piece of roasted meat. The meat is served on a round wooden platter and is garnished with fresh herbs and vegetables. The background is dark, making the hand and the food stand out.

OLIVIO

— LISTO PARA
EXPANDIR TUS
SENTIDOS? —

BIENVENIDO

AL MARIDAJE DE TUS EXPECTATIVAS

DESCUBRI UN ESPACIO QUE SE MIDE
POR TU PROPIA EXPERIENCIA EN CADA
PLATO Y ENCUENTRO.

DONDE LAS MIRADAS, LAS ANÉCDOTAS,
EL BUEN GUSTO POR LA COMIDA DE AUTOR,
LA INNOVACION Y LOS DETALLES BRINDAN
A CADA RATO. BRINDÁS CON ELLA, CON EL,
CON ELLOS, ELLAS Y CON VOS MISMO.

Dale un guiño a nuestra invitación.
Estás en buenas manos. Buen provecho a todo.

OLIVIO

CARTA

SALON

TUS SENTIDOS EN BUENAS MANOS

ENTRADAS

- **DÚO DE MAR | \$12.500**
Aros de calamares/ Langostinos rebozados en Panko. Salsa de Alioli y jalea picante.
- **LANGOSTINOS CROCANTES | \$12.000**
Rebozados en Panko con jalea picante sobre cama de hojas verdes.
- **RABAS CLASSIC | \$12.000**
Crocante en secos sobre cama de verdes, alioli y limón fresco.
- **MEJILLONES GRATINADOS | \$10.500**
Crujientes de Panko, pesto y parmesano.
- **PROVOLETA AHUMADA | \$10.500**
Disco de queso provoleta con chimi de tomate seco y crocante de panceta.
- **CROQUETAS DE VERDURA Y HONGOS | \$9.000**
- **TORRE DE VEGETALES ASADOS CON HUMMUS OLIVIO | \$9.000**
- **EMPANADA CRIOLLA | \$2.700**
Ragout de blend de ternera cortada a cuchillo freida en grasa bovina.

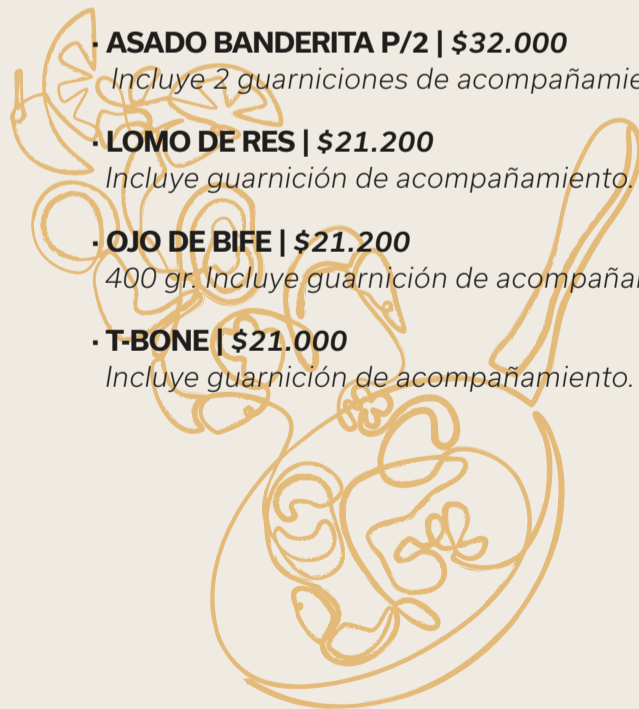
PRINCIPALES

COCINA

- **SALMÓN GRILLE EN CREMA DE PERAS Y AZAFRÁN CON VEGETALES GRILLADOS | \$23.500**
- **BONDIOLA LAQUEADA EN CERVEZA NEGRA | \$17.500**
- **WOK DE VEGETALES SOBRE ARROZ | \$17.000**
Tofu/Mar/Lomo.
- **OSOBUCO AL MALBEC SOBRE POLENTA CROCANTE | \$15.500**
- **SORRENTINOS AL SCARPARO | \$15.000**
Ternera/Queso, albahaca y nuez.
- **RAVIOLÓN DE VERDURA BICOLOR CON CREMA DE HONGOS | \$15.000**
- **ENSALADA OLIVIO | \$12.000**
Verdes, peras asadas, roquefort y praliné.
- **CESAR SALAD | \$12.300**
Veggie/Ave/Shrimp.

AL GRILL

- **TOMAHAWK | \$35.000**
Incluye 2 guarniciones de acompañamiento.
- **ASADO BANDERITA | \$22.000**
Incluye guarnición de acompañamiento.
- **ASADO BANDERITA P/2 | \$32.000**
Incluye 2 guarniciones de acompañamiento.
- **LOMO DE RES | \$21.200**
Incluye guarnición de acompañamiento.
- **OJO DE BIFE | \$21.200**
400 gr. Incluye guarnición de acompañamiento.
- **T-BONE | \$21.000**
Incluye guarnición de acompañamiento.



CARTA

SALON

TUS SENTIDOS EN BUENAS MANOS

ACOMPAÑAMIENTOS

- **ENSALADA (HASTA 3 GUSTOS) | \$6.600**
Lechuga, rúcula, tomate, zanahoria,
huevo, parmesano, cebolla.
- **PAPAS / BATATA BASTÓN | \$6.600**
- **PURÉ DE PAPA / BATATA | \$6.600**
- **VEGETALES GRILLADOS | \$6.600**



POSTRES

- **SEMIFREDO DE TRILOGÍA DE CHOCOLATE | \$8.500**
- **CRUMBLE DE MANZANA | \$6.000**
- **PANNA COTTA DE CHOCOLATE BLANCO | \$5.200**
- **PANQUEQUE DE DULCE DE LECHE | \$4.500**
- **TIRAMISÚ | Consultar**

OLIVIORESTO.COM.AR
@OLIVIOURBANRESTO

URBAN GOURMET RESTÓ
PICHINCHA

CARTA

VINOS

DISFRUTA EL MARIDAJE
PERFECTO



OLIVIO

CARTA

VINOS

TINTOS

LAS PERDICES

- EXPLORACIÓN MALBEC GUALTALLARY | \$22.000
- EXPLORACIÓN MALBEC CHACAYES | \$21.500
- ALA COLORADA CABERNET FRANC | \$19.500
- LAS PERDICES RESERVA MALBEC | \$13.500
- LAS PERDICES RESERVA CABERNET SAUVIGNON | \$13.500
- LAS PERDICES RESERVA PINOT NOIR | \$13.500

CHANDON

- TERRAZAS RESERVA MALBEC | \$19.000

ZUCCARDI

- ZUCCARDI SERIE Q MALBEC | \$38.500
- ZUCCARDI SERIE Q TEMPRANILLO | \$38.000
- ZUCCARDI SERIE A MALBEC | \$23.000

FABRE MONTMAYOU

- FABRE MONTMAYOU RESERVA TERRUÑO CABERNET SAUVIGNON | \$14.200
- H. J. FABRE MALBEC -CABERNET FRANC | \$13.500
- H. J. FABRE MALBEC- PINOT NOIR | \$13.500

KALOS

- KALOS CRU MALBEC | \$49.500
- YOLI BLEND MALBEC-CABERNET FRANC-PETIT VERDOT | \$29.500

BODEGA DE ARTE

- CLAROSCURO CABERNET FRANC | \$21.300
- CLAROSCURO TINTAS DE UCO | \$21.300

LOSANCE

UNIVERSO VIGIL

- LOSANCE MALBEC | \$49.800
- LOSANCE BLEND DE TINTAS (MALBEC -CABERNET FRANC) | \$44.000

SALENTEIN

- NUMINA MALBEC | \$28.000
- SALENTEIN RES. PINOT NOIR | \$22.000

CATENA ZAPATA

- CATENA ZAPATA MALBEC ARGENTINO | \$152.000
- ANGÉLICA ZAPATA ALTA MALBEC | \$55.000
- ANGÉLICA ZAPATA ALTA CABERNET FRANC | \$45.000
- D.V. CATENA CABERNET/MALBEC | \$29.000
- SAINT FELICIEN MALBEC | \$22.500
- NICASIA RED BLEND MALBEC | \$19.000
- NICASIA RED BLEND CABERNET FRANC | \$19.000

FAMILIA KRESTCHMAR

- SANGUINARIA CABERNET FRANC | \$22.500
- SANGUINÁRIA MALBEC | \$22.500

PASO A PASO (Orgánicos)

- VINOS DE GARAGE BONARDA | \$13.500
- VINOS DE GARAGE MALBEC | \$12.800

BLANCOS

- LOSANCE RIESLING | \$24.500
- LAS PERDICES GEWÜRZTRAMINER | \$23.500
- ZUCCARDI SERIE A TORRENTES | \$21.500
- FABRE MONTMAYOU RESERVA TERRUÑO CHARDONNAY | \$13.100

ROSADOS

- ROSADO MALBEC | \$27.900
- CLAROSCURO ROSADO DE PETIT VERDOT | \$21.000
- TERRAZAS DE LOS ANDES MALBEC ROSE | \$19.500
- SALENTEIN ROSADO DE SYRAH | \$19.000
- H. J. FABRE MALBEC-ROSE | \$14.200
- CRIOLLAS DE DON GRACIANO CLARETE | \$13.500



OLIVIORESTO.COM.AR
@OLIVIOURBANRESTO

URBAN GOURMET RESTÓ
PICHINCHA

CARTA

COCTELERIA

MEZCLAR, MEZCLARSE
Y CREAR RECUERDOS



OLIVIO

CARTA

COCTELERIA

DE AUTOR

METROPOLITAN GRAND BAR

Hennessy VS, Carpano Bianco, Campari y Perfume de limón | **\$17.020**

OLIVIO

Whiskey Jamenson, Carpano Rosso, Tónica, Shyrup de Frutos Rojos.
Frutas cítricas | **\$13.800**

INSOMNIO

Johnnie Walker Red, Carpano Rosso, Jugo de Pomelo,
Campari, Piel de pomelo y Albahaca | **\$9.890**

MAULLIDO

Vodka Sernova wild berries, Agua Tónica, Té de hibiscus,
Cointreau, Flores comestibles y Naranja disecada | **\$9.430**

SPRITZ COSMOPOLITANO

Aperol, Chandon 187 Rose, Cordial de Frutos Rojos,
Twists de naranja y Frutos rojos | **\$9.315**

LIVE TO ROAD

Gin Blue, Carpano Dry, Cynar 70, Dash Aceto Balsámico,
Olivas negras y Twists de naranja | **\$8.855**

BOCA ROJA

Gin Blue, agua tónica, shyrup frutos rojos,
rodaja de pomelo y pimienta rosa | **\$7.820**

CLÁSICOS

• **ANTICA PERFECT SERVER | \$13.000**

Antica Fórmula, Soda, Rodaja de naranja.

• **CARPANO CUP | \$7.000**

Gin Blue, Carpano, Lima limón y Rodaja de pepino

• **NEGRONI PERFETO | \$6.900**

Gin Blue, Antica Fórmula, Campari, Rodaja de
naranja.

• **PEM JULEP | \$5.100**

Punt E Mes, Almíbar simple, Jugo de limón,
Gaseosa de pomelo, Lima y Menta.

• **FERNET BRANCA CLÁSICO | \$5.000**

Fernet Branca + gaseosa Cola.

• **AMERICANO | \$5.000**

Carpano Rosso, Campari, Soda, Naranja y Limón.

• **CARPANO ORIGINALE | \$4.500**

Carpano, Soda y Olivas verdes.

• **CARPANO ORANGE | \$4.500**

Carpano, Soda y Rodaja de naranja.

• **MINT TONIC | \$4.200**

Fernet Branca Menta, Agua Tónica y
Ramillete de menta.

CARTA

COCTELERIA



NEGRONI SBAGLIATTO

Campari, Carpano Rosso, Chandon Extra Brut 187,
Soda y Rodaja de naranja

\$11.000

APEROL SPRITZ 187

Aperol, Chandon Extra Brut 187, Soda y Rodaja de naranja

\$11.000

CAMPARI TONIC

Campari, Agua tónica y Rodaja de limón

\$5.100

CYNAR JULEP

Cynar, lima, menta, almíbar, agua con gas,
ramillete de menta y slice de naranja

\$4.900

ESPUMANTES

LAS PERDICES

- LAS PERDICES EXTRA BRUT METODO CHAMPENOISE | \$17.000

CHANDON

- BARON B BRUT NATURE | \$45.000
- CHANDON CUVÉE BRUT NATURE | \$23.000
- CHANDON EXTRA BRUT | \$19.500
- CHANDON 187 EXTRA BRUT | \$7.000
- CHANDON 187 ROSE | \$7.000

SALENTEIN

- SALENTEIN BLANC DE BLANCS | \$19.500
- SALENTEIN BRUT NATURE | \$16.000

CERVEZAS

- PATAGONIA 24.7 IPA | \$7.000
- PATAGONIA AMBER LAGGER | \$7.000
- PATAGONIA BOHEMIAN PILSENER | \$7.000
- PATAGONIA WEISSE | \$7.000
- CORONITA 330CC | \$4.000

SIN ALCOHOL

- GASEOSA LÍNEA PEPSI | \$2.800
- AGUA CON GAS | \$2.800
- AGUA SIN GAS | \$2.800

BEBIDAS BLANCAS

- WHISKYS | \$
- RON | \$
- VODKA | \$
- GIN | \$

LOSANCE

UNIVERSO VIGIL

- LOSANCE EXTRA BRUT MÉTODO CHARMAT | \$29.500
- LOSANCE BRUT NATURE MÉTODO CHARMAT | \$29.000



CARTA

WHISKYS



JOHNNIE WALKER RED

\$4.700

JOHNNIE WALKER BLACK

\$7.800

JAMENSON BLACK BARREL

\$9.000

GLENMORANGIE ORIGINAL 10 AÑOS

\$15.200

OLIVIO

OLIVIO

URBAN GOURMET RESTÓ | PICHINCHA