

Olivia

R e s t a u r a n t e B a r

Camino del Inca 310, Surco
Las Begonias 469, San Isidro



Todos los precios de esta carta incluyen IGV y servicios

Para picar.....

Humus con romesco s/. 25.00

Pan campesino

Tequeños de queso (6 unid) s/. 31.00

Guacamole

Siu Mai de langostinos y lechoncito s/. 31.00

Piña encurtida / Salsa Ganjang / Sweet chili

Tacos de pollo crocante s/. 32.00

Mayo siracha / Col morada / Piña encurtida / Culantro

Tortilla de papas s/. 34.00

Alioli de ajo confitado / Aceite ahumado de pimentón

Tacos de costilla BBQ s/. 39.00

Guacamole / Pico de gallo de jalapeños / Piña encurtida

Muchame de bonito s/. 39.00

Aceite de oliva / Palta / Ajo / Orégano / Tomate cherry / Tostadas

Tataki de bonito s/. 39.00

Leche de tigre de ají amarillo / Chalaquita / Palta

Langostinos al pankó s/. 42.00

Reducción picante de maracuyá / Mango





Steak tartare de lomo con tuétano a la brasa s/. 43.00

Alioli de parmesano y trufa / Yema orgánica

Carpaccio de lomo s/. 44.00

Aceite de oliva / Alcaparras / Arúgula / Parmesano / Tomate cherry /
Salsa Tonnato

Pastel de choclo s/. 45.00

Estofado de cola de buey / Mozzarella / Queso Pecorino

Langostinos al ajillo s/. 48.00

Vino blanco / Mantequilla / Ajo crocante / Gremolata

Tartare de salmón s/. 55.00

Palta sopleteada / Salsa Ganjang / Salsa Spicy / Alioli de jalapeños y wasabi

Pulpo a la gallega s/. 58.00

A la brasa / Papas cocktail crocantes / Alioli de ajo / Pimentón ahumado /
Oliva

ENSALADAS Y QUICHES

Del huerto s/. 33.00

Mix de orgánicos / Vegetales de estación / Huevo de codorniz / Vinagreta de balsámico

Caesar s/. 33.00

Lechuga romana / Vinagreta Caesar / Grana Padano / Crutones

Thai s/. 33.00

Mix de lechugas / Cashews / Frutas de estación / Pollo crocante / Vinagreta de curry

Olivia s/. 42.00

Mix de lechugas / Alcachofa / Espárragos / Palta / Champiñones / Pollo a la plancha

Burrata s/. 45.00

Frutas de estación a la brasa / Reducción de balsámico / Jamón serrano

Salmón y mandarina s/. 49.00

Mix de lechugas / Quinoa pop / Espárragos / Palta / Tomate cherry / Huevito de codorniz

Quiche de tocino y quesos (Solo producción del día) s/. 24.00

Guarnición de ensalada mixta

Pastel de acelga (Solo producción del día) s/. 24.00

Guarnición de ensalada mixta

Quiche de poro y cebolla caramelizada (Solo producción del día) s/. 24.00

Guarnición de ensalada mixta





CARNES Y PESCADOS

Pollo al wok s/. 42.00

Vegetales de estación / Arroz blanco / Salsa oriental

Asado de res s/. 42.00

Puré de papa amarilla / Zanahoria / Arroz arverjado / Arúgula

Milanesa napolitana

Pomodoro / Pesto / Jamón Serrano / Arúgula / Mozzarella / Papas fritas

De pollo s/. 45.00

De lomo s/. 69.00

Pollo trufado s/. 49.00

Espárragos a la parrilla / Papas crocantes / Salsa trufada de champiñones

Panceta confitada s/. 56.00

Manzana asadas / Reducción de codillo y miso / Arroz con frutos secos

Lomo saltado s/. 66.00

Al wok / Papas fritas / Arroz

Beouf bourguignon de carrilleras s/. 70.00

Puré de papa amarilla / Zanahorias y cebollas asadas

Lomo apanado s/. 70.00

Spaghetti al pesto

Lomo en salsa de pimientas s/. 70.00

Pastel de papas / Vegetales de estación a la parrilla

Costillas BBQ

s/. 77.00

Papas fritas / Ensalada orgánica / Encurtidos

Media porción:

s/. 43.00

Pesca a la meuniere

s/. 78.00

Alcaparras / Ajo crocante / Papas cocktail crocantes

Pesca asiática

s/. 78.00

Vegetales al wok / Salsa Ganjang / Arroz blanco

Tortellinis y pesca

s/. 78.00

Pasta rellena de ricotta / Crema de zucchini y trufa

Ossobuco XL (800G)

s/. 85.00

Reducción de vinos / Ají limo / Risotto de azafrán



PASTAS Y ARROCES



Pastas tradicionales s/. 37.00

Pomodoro / Pesto / Puttanesca / Grana Padano / Bolognesa /
A lo alfredo

Panzottis verdes de espinaca, ricotta y parmesano s/. 39.00

Mantequilla de salvia / Pecanas / Tomates confitados

Lasagna de ragout de ossobuco s/. 40.00

Lasagna de vegetales grillados s/. 40.00

Berenjenas / Zucchini / Hongos / Pesto / Pomodoro /
Fior de latte / Parmesano

Ravioles de choclo s/. 42.00

Ají amarillo / Mantequilla / Tierra de cecina / Aceite de huacatay

Ravioles rojos s/. 44.00

Zapallo loche / Leche de almendras / Jamón serrano

Ravioles de cola de buey s/. 44.00

Reducción de fondo de cola / Grana padano

Nero di seppia Alle Vongole s/. 46.00

Salmón / Langostinos / Mantequilla / Vino blanco /
Ajos crocantes / Perejil

Risotto trufado de espárragos s/. 48.00

Pollo a la parrilla / Demiglace de pollo / Almendras tostadas

Arroz meloso de langostinos s/. 49.00

Papardelle con ragú de asado de tira s/. 49.00

Gnocchis Olivia s/. 49.00

Salmón y langostinos / Tomates confitados / Peperoncino /
Salsa rosé



PIZZAS

Focaccia natural o al ajo

s/. 12.00

Mantequilla de ajo / Orégano / Tomillo / Romero

Margarita

s/. 37.00

Salsa de tomate / Fior de latte / Albahaca

Tamaño personal:

s/. 24.00

Americana

s/. 45.00

Salsa de tomate / Fior di latte / Jamón

Tamaño personal:

s/. 27.00

Peperoni

s/. 50.00

Salsa de tomate / Fior di latte / Queso de cabra / Cebolla dulce

Tamaño personal:

s/. 30.00

Mediterránea

s/. 53.00

Salsa de tomate / Fior di latte / Jamón / Champiñones /

Cebolla / Aceitunas / Pimiento / Albahaca

Tamaño personal:

s/. 31.00

La charapita

s/. 53.00

Salsa de tomate / Fior di latte / Chorizo amazónico /

Cecina ahumada / Piña encurtida / Ají charapita

(ligeramente picante) / Albahaca

Tropical

s/. 56.00

Salsa de tomate / Fior di latte / Jamón / Piña encurtida /

Jalapeños / Miel picante

Tamaño personal:

s/. 33.00

Iberica

s/. 57.00

Pesto genovés / Fior di latte / Stracciatella / Jamón serrano /

Higos



Olivia

s/. 63.00

Salsa de tomate / Aceite de Oliva / Burrata / Cebolla caramelizada / Tomate cherry / Arúgula

Parma

s/. 64.00

Salsa de tomate / Fior de latte / Prosciutto di parma / Arúgula / Balsámico glass / Parmesano

Tamaño personal:

s/. 37.00

Roast beef

s/. 65.00

Salsa de tomate / Alioli de ajo / Arúgula / Cebolla caramelizada / Aceite de oliva /

Pimienta / Sal de maras / Peperoncino

FUGAZZAS

Tradicional

s/. 14.00

Cebolla blanca / Queso parmesano

De papa

s/. 14.00

Queso mozzarella / Papa amarilla / Queso parmesano / Romero

Con aceitunas y tomates confitados

s/. 16.00

Queso mozzarella / Cebolla blanca



HAMBURGUESAS

Hamburguesa Olivia

s/. 49.00

Queso gouda / Tocino / Cebolla dulce / Champiñones /
Salsa de la casa / Papas fritas

Hamburguesa clásica parrillera (200g)

s/. 35.00

Lechuga / Tomate / Mayo de la casa / Papas fritas

Hamburguesa clásica angus (200g)

s/. 42.00

Lechuga / Tomate / Mayo de la casa / Papas fritas

Complementa tu hamburguesa con:

Piña a la brasa	s/. 3.00	Queso Gouda	s/. 7.00
Salsa BBQ	s/. 3.00	Tocino	s/. 8.00
Huevo frito	s/. 4.00	Jamón crocante	s/. 8.00
Cebolla caramelizada	s/. 4.00	Pepinillo / Pickles	s/. 9.00
Aros de cebolla	s/. 5.00	Champiñones salteados	s/. 9.00
Queso Edam	s/. 5.00	Papas fritas adicionales	s/. 12.00

MENU DE NIÑOS

Milanesa con papas fritas

s/. 25.00

Pastas tradicionales (Pomodoro, Pesto, a lo Alfredo)

s/. 25.00



SANDWICHES

Butifarra s/. 26.00

Jamón de pierna de la casa / Dijon / Salsa criolla

Pollo y durazno s/. 26.00

Pechuga deshilachada / Lechuga / Durazno / Pecanas

Pollo crujiente s/. 29.00

Pan de hamburguesa / Col morada / Mayo de manzana verde / Encurtidos

Pejerrey crocante s/. 30.00

Palta / Salsa tártara / Salsa criolla

Pavo criollo s/. 30.00

Lechuga criolla / Dijon / Salsa criolla / Tártara

Chicharrón de panceta s/. 30.00

Camote frito / Salsa criolla / Salsa de ají

Cerdo oriental s/. 32.00

BBQ oriental / Encurtidos / Palta

Roast beef en focaccia s/. 39.00

Compota de cebolla / Arúgula / Salsa de queso

Asado de tira s/. 39.00

Queso cajamarquino / Arúgula / Tomates confitados /
Pan focaccia

Club sandwich s/. 44.00

Pollo / Tocino / Queso edam / Jamón ahumado



BEBIDAS Y JUGOS



Agua con o sin gas	s/. 9.00
Gaseosa	s/. 8.00
Té helado	s/. 9.00
Té helado Olivia (pregunta por nuestros nuevos sabores)	s/. 12.00
Chicha morada	s/. 12.00
Jugos de fruta natural	s/. 14.00
Limonadas Con hierba luisa, kion o al estilo Mojito	s/. 12.00
Frozen De frutas tropicales, limonada o de chicha morada	s/. 16.00
Milkshake (A elección)	s/. 22.00
Mocktails	
Jamaica	s/. 14.00
Aguaymanto	s/. 14.00

INFUSIONES

Infusiones naturales	
Anis, hierba luisa, manzanilla, muña y té negro	s/. 8.00
Té verde	s/. 10.00
Frutos rojos	s/. 10.00
Relajante	s/. 10.00
Manzanilla, hierba luisa, toronjil, naranja	

Digestivo s/. 10.00

Muña, té verde, gengibre, anís

Cítrico s/. 10.00

Cedrón, toronjil, hoja de coca, limón

Lúcumo s/. 10.00

Lúcuma, mango, piña, semilla de cardamomo

Alba s/. 10.00

Menta, cedrón, limón deshidratado

CAFÉ OLIVIA

Americano s/. 8.00

Cortadito s/. 8.00

Espresso s/. 8.00

Capuccino con leche s/. 10.00

Capuccino con crema s/. 11.00

Chocolate s/. 12.00

Chocolate con crema s/. 13.00

Frapuccino clásico s/. 15.00

Frapuccino Moka s/. 16.00

Café descafeinado,
adicional s/. 2.00



LOS FAVORITOS

DESAYUNO EL DE LA CUADRA

s/. 19.00

Empanada de ossobuco criollo, crema de rocoto y limón, acompañado de café americano o espresso o infusión Olivia.

DESAYUNO DE VERANO

s/. 35.00

Bowl de Açaí (con fresa, mango, arándano, piña, plátano), miel de abeja o miel de maple, acompañado de zumo de naranja y café americano o espresso o infusión Olivia.

DESAYUNO SALUDABLE

s/. 35.00

Wrap de atún (con mix de lechugas, sprout y palta) acompañado de jugo surtido de frutas de estación y café americano o espresso o infusión Olivia.

DESAYUNO ESPECIAL

s/. 35.00

Tostada francesa acompañada de zumo de naranja y café americano o espresso o infusión Olivia.



DESAYUNOS OLIVIA

Continental

s/. 25.00

Canasta de minipanes o porción de tostadas, acompañados de mantequilla y mermelada, jugo de frutas de estación (a la elección) y café americano.

Americano

s/. 35.00

Huevos fritos, pasados o revueltos, con jamón inglés.

Acompañados de pan campesino, mermelada, mantequilla, jugo de frutas de estación (a elección) y café americano, capuccino o espresso.

Opciones adicionales: Tocino, queso edam, espinaca o champiñones. Cada una s/. 8.00

La punta

s/. 36.00

Pan con pejerrey (palta, salsa tártara, salsa criolla) acompañado de jugo surtido de frutas de estación y café americano.

Desayuno proteico

s/. 37.00

Omelette Olivia (a base de claras, espinacas, champiñones, tomates y cebolla caramelizada) acompañado de jugo surtido de frutas de estación y café americano.

Criollo

s/. 42.00

Sandwich de chicharrón, pavo criollo o butifarra, tamalito criollo y salsa criolla.

Acompañados de jugo de frutas de estación (a elección) y café americano, capuccino o espresso.



— ENSALADAS DE FRUTA —



- Con yogurt y miel de abeja s/. 19.00
- Con yogurt, granola y miel de abeja s/. 21.00
- Con bowl de Açaí, granola, miel de abeja o miel de maple s/. 32.00

HUEVOS



- Fritos, pasados o duros (2 unidades) s/. 6.00
- Revueltos (3 unidades) s/. 8.00
- Huevos a tu manera s/. 16.00
Fritos, revueltos, pasados o duros, acompañados de pan campesino o tostadas.
- Huevos rotos s/. 23.00
Huevos fritos, papa nativa y jamón serrano.
- Huevos a la huachana s/. 23.00
Revueltos con salchicha de Huacho y tostadas de pan campesino.
- Huevos benedictinos s/. 28.00
Con salsa holandesa, jamón serrano y pan campesino.

— OMELETTES

Acompañados de canasta de minipanes

- Tradicional s/. 24.00
Jamón y queso edam
- Olivia s/. 29.00
Base de claras, espinacas, champiñones, tomate y cebolla caramelizada



TOSTAS

Tosta (una tostada grande de pan campesino)

De palta con huevo pochado s/. 17.00

Mediterranea s/. 17.00

Ratatouille, arúgula, salsa de tomate y huevo de codorniz

Crocante s/. 17.00

Guacamole, pollo crocante y tortilla de huevos

Hongos y setas con crema de trufa s/. 18.00

Stracciatella y tomate s/. 20.00

Roast beef s/. 22.00

(Alioli de ajos, arúgula, tomate confitado y cebolla caramelizada)

De langostinos s/. 26.00

(Brioche, siracha, guacamole y piña encurtida)

Higos y queso feta de cabra s/. 26.00

Tostón de palta con huevo pochado s/. 28.00



SANDWICHES

Focaccia natural o al ajo

s/. 12.00

Mantequilla de ajo, orégano, tomillo y romero

Mixto completo

s/. 18.00

Jamón inglés, queso edam, huevo en pan de molde

Butifarra

s/. 26.00

Jamón de pierna artesanal, mostaza Dijon y salsa criolla

Pollo y durazno s/. 26.00

Pechuga desilachada, mayonesa de la casa, durazno,
lechuga, pecana en pan francés

Wrap de atún s/. 26.00

Mix de lechugas, sprout y palta

Pavo criollo s/. 30.00

Lechuga criolla, mostaza Dijon, salsa criolla y tártara

Pejerrey crocante s/. 30.00

Palta, salsa tártara y salsa criolla

Chicharrón de panceta s/. 30.00

Camote frito, salsa criolla y salsa de ají

Asado de res clásico s/. 33.00

Cebolla caramelizada, arúgula y mostaza dijon



DULCES

Crepe

- Con Nutella s/. 24.00

- Con Nutella y bola de helado s/. 28.00

Tostadas francesas s/. 27.00

Con miel de maple

Postres

*Preguntar por los postres del día que
están en nuestra vitrina*



ADICIONALES

Canasta de minipanes varios	s/. 10.00
Porción de tostadas	s/. 11.00
Tamalito criollo con salsa criolla y huancaína	s/. 12.00
Mantequilla	s/. 2.00
Mermelada	s/. 2.00
Jarrita de leche	s/. 4.00
Jarrita de leche de almendras	s/. 5.00
Salsa a la huancaína	s/. 2.00



*Considere que nuestros platos pueden contener
algún producto alérgico o trazas de este.
Comunique en los comentarios de su pedido
cualquier alergia y/o intolerancia.*

COCTELERÍA DE AUTOR

Sangría Olivia s/. 35.00

Intipalka Quebranta / Vino tinto / Zumo de naranja /
Jugo de piña

Clericot s/. 35.00

Vino blanco / Jugo de naranja / Zumo de limón /
Jarabe de goma

Herejia s/. 35.00

Blend de Havana Club / Cointreau / Shrub de piña / Jugo
de maracuyá

Gin Blaze s/. 35.00

Beefeater London Dry / Campari / Zumo de naranja /
Orange bitter / Agua tónica Britvic

Aperol Breeze s/. 35.00

Aperol / Cinzano Spritz / Zumo de naranja

Matacuy Sour s/. 35.00

Matacuy Elixir Andino / Zumo de limón / Jarabe de goma

Curandero s/. 39.00

Matacuy Elixir Andino / Reducción de kión / Zumo de
lima / Jarabe de lima / Agua con gas

Paloma andina s/. 40.00

Salqa Añejo / Zumo de toronja / Mr. Perkins Pink /
Sal de maras

El zorro s/. 45.00

Olmecca Altos Plata / Piña braseada / Agua de jamaica /
Culantro



COCTELES CLÁSICOS



Pisco Punch s/. 28.00

Intipalka Quebranta / Jugo de piña / Zumo de limón

Pisco Sour s/. 30.00

Intipalka Quebranta / Zumo de limón / Jarabe de goma

Mojito s/. 30.00

Havana club 3 años / Hierbabuena / Agua con gas

Moscow Mule s/. 33.00

Absolut / Zumo de limón / Reducción de kió / Ginger Ale

Caipirinha s/. 33.00

Cachaza 51 / Zumo de limón / Rodajas de limón /

Jarabe de goma

Margarita s/. 35.00

Olmeca Altos Plata / Triple sec / Zumo de limón

Gin Tonic s/. 35.00

Beefeater London Dry / Agua tónica Britvic

Negroni s/. 35.00

Beefeater London Dry / Campari / Vermouth rosso

Old Fashioned s/. 36.00

Jack Daniel's / Bitter de angostura / Azúcar

Aperol Spritz s/. 38.00

Aperol / Cinzano to Spritz / Agua con gas



VINOS TINTOS

Tintos, blancos y espumantes

Revisa nuestra carta en el QR

