

CASA~OLYMPIA

RESTAURANTE BAR

BRUNCH IS ALWAYS A GOOD IDEA

LOS MÁS PEDIDOS

BOWL DE TAPIOCA. \$180
CON LECHE DE COCO, YOGUR GRIEGO Y FRUTOS ROJOS.

FRENCH TOAST. \$170
CON CREMA INGLESA DE ROMERO Y NARANJA, MERMELEDA DE PONCHE FRUTOS ROJOS Y LYCHEE.

HOT CAKES. \$160
CON SALSA TOFFEE DE CARDAMOMO, PLÁTANO, FRAMBUESA, FRESA Y NUEZ.

HOT CAKES. \$190
CON TOCINO GLASEADO HECHO EN CASA, CREMA DE ROMERO Y MIEL MAPLE.

ENCHILADAS SUIZAS. \$190
RELLENAS DE LONGANIZA VERDE.

BISCUITS CON TOCINO. \$190
CON HUEVOS POCHADOS, QUINTONIL Y SALSA HOLANDESA (OPCIÓN SALSA HOLANDESA CON HABANERO).

SÁNDWICH DE SHORT RIB. \$330
CON GLASEADO DE SOYA Y GRATINADO CON QUESO RACLETTE.

HAMBURGUESA DE RES ANGUS. \$380
REN PAN BRIOCHE HECHO EN CASA CON HUEVO ESTRELLADO, FOIE GRAS Y PEPINILLOS, ACOMPAÑADA DE PAPAS A LA FRANCESA.

VARIEDAD DE PAN DULCE. \$60

TOASTS

TOAST DE AGUACATE. \$200
CON HUEVO POCHADO, QUESO FETA ASADO Y PEPINILLOS CURADOS.

TOAST DE TOCINO HECHO EN CASA. \$220
CON HUEVO REVUELTO Y ALIOLI.

TOAST DE MORTADELA. \$230
CON HUEVO REVUELTO Y PESTO DE BRÓCOLI.

TOAST DE CHILAQUILES. \$240
CHILAQUILES EN SALSA CASCABEL CON CHICHARRÓN DE PORK BELLY Y AGUACATE SOBRE COSTRA DE QUESO MONTERREY.

TOAST DE GRAVLAX CASERO. \$260
CON CREPA DE HUEVO RELLENA DE JOCOQUE Y ALCAPARRAS.

FRESCOS Y MARISCOS A PARTIR DE LAS 11:00 AM

ENSALADA DE CALAMARES CRISPY. \$205
CON VINAGRETA DE HONGO SHITAKE Y BEURRE BLANC.

CEVICHE DE ATÚN ALETA AMARILLA. \$340
CON VINAGRETA DE ZANAHORIA.

AGUACHILE. \$360
CON ATÚN ALETA AMARILLA, CAMARÓN Y PULPO.

FUENTE DE MARISCOS. \$580
CON OSTIONES DEL PACÍFICO Y ALMEJAS CHOCOLATA; ACOMPAÑADOS DE SALSA COCTELERA.

SLIDERS

SOFT SHELL CRAB. \$145
CON SALSA TÁRTARA DE PEPINILLOS Y OLIVAS.

PICAÑA DE CERDO. \$160
CON PESTO DE BRÓCOLI Y HOJA SANTA.

HARISSA. \$180
CON PATO, SALSA HARISSA, YOGUR DE COCO Y ESPECIAS.

SAMPLER DE SLIDERS (3 PZAS). \$410
SOFT SHELL CRAB, SOUVLAKI Y HARISSA.

CRISPY RICE

CRISPY RICE DE KIMCHI DE COLINABO. \$240
CON SETA ASADA (VEGANO)

CRISPY RICE DE SALMÓN CHILENO. \$320
SELLADO CON MANTEQUILLA DE SALVIA.

CRISPY RICE DE TARTAR MAR Y TIERRA. \$350
CON ATÚN ALETA AMARILLA, FILETE DE RES, MASAGO Y MAYONESA DE WASABI.

CRISPY RICE DE CANGREJO. \$210
CON ENDIVIA CAMELIZADA EN MELAZA Y JUS DE HONGO SHIITAKE.



GREY GOOSE®
VODKA

CASA~OLYMPIA

RESTAURANTE BAR

BRUNCH COCKTAILS

BRAMBLE SPRITZ. \$210

BOMBAY BRAMBLE, CHANDÓN DÉLICE, SODA, LIMÓN VALENCIANO Y BROCHETA DE FRUTOS ROJOS.

COSMO OLYMPIA. \$220

GREY GOOSE, LE CITRON INFUSIONADO CON CEREZAS NEGRAS, LICOR DE NARANJA Y JUGO DE ARÁNDANO.

RED SNAPPER. \$230

BOMBAY SAPPHIRE Y JUGO DE TOMATE DE LA CASA; ACOMPAÑADO DE TOCINO FRITO Y BROCHETA DE PEPINILLO, ACEITUNA Y CHILE GÜERO.

BLOODY MARY. \$230

GREY GOOSE, JUGO DE TOMATE DE LA CASA, SALSA BRUJA Y SAL DE CHILES; ACOMPAÑADO DE BROCHETA DE PEPINILLO, ACEITUNA, CHILE GÜERO Y BASTÓN DE APIO.

BLOODY MARÍA. \$230

TEQUILA PATRÓN SILVER, JUGO DE TOMATE DE LA CASA, SALSA BRUJA Y SAL DE CHILES; ACOMPAÑADO DE BROCHETA DE PEPINILLO, ACEITUNA, CHILE GÜERO Y BASTÓN DE APIO.

ESPRESSO MARTINI. \$200

GREY GOOSE, LICOR DE CAFÉ, CAFÉ Y PIZCA DE SAL.

BRUNCH SPRITZ. \$220

BOMBAY SAPPHIRE, LICOR DE SAÚCO, PROSECCO, AGUA MINERAL, HIERBABUENA Y JUGO DE LIMÓN EUROPEO.

WHISPERING SPRITZ. \$220

WHISPERING ANGEL, CHANDON DÉLICE, AGUA MINERAL Y JUGO DE LIMÓN.

ESPECIALES CHANDON

CHANDON GARDEN SPRITZ. \$260

CHANDON GARDEN (BOTELLA): \$1,300

CHANDON
GARDEN SPRITZ

MIMOSAS

CLÁSICA. \$220

CHANDON DÉLICE Y JUGO NATURAL DE NARANJA.

TORONJA. \$220

CHANDON DÉLICE Y JUGO NATURAL DE TORONJA.

MANGO MARACUYÁ. \$220

CHANDON DÉLICE Y JUGO NATURAL DE MANGO CON MARACUYÁ.

GRANADA FRUTOS ROJOS. \$220

CHANDON DÉLICE Y JUGO NATURAL DE GRANADA CON FRUTOS ROJOS.

MANDARINA. \$220

CHANDON DÉLICE Y JUGO NATURAL DE MANDARINA.

(SOLO POR TEMPORADA).

JARRA. \$660

ESPECIAL DEL MES

REBUJITO OLYMPIA. \$210

JEREZ FINO TÍO PEPE, HIERBABUENA, SODA DE LIMA LIMÓN Y LIMÓN EUROPEO.

MOJITO SELTZER. \$200

RON BACARDÍ BLANCO, HARD SELTZER TOPO CHICO LIMÓN Y HIERBABUENA.

**Topo
Chico**
TM


GREY GOOSE
VODKA