OASIS
RESTAURANTE

EXPLORE OUR MENU

ENGLISH
Scan to view

PORTUGUÊS
Escaneie para ver

Para Compartir

AGUA DEL DESIERTO
Trozos de filete de vacuno y pollo, champiñones y camarones ecuatorianos flambeados al coñac.

$ 26.900

ALAMBRE MEXICANO CON GUACAMOLE
Dados de vacuno y pollo, salteados con cebolla y morrón montado sobre papas fritas, coronado con queso fundido y guacamole.

$ 22.900

CAMARONES AL PIL PIL
Salteado con ají merkén, ajos, vino blanco, mantequilla y perfumado con toques de cilantro.

$ 16.900

EMPANADITAS DE LA CASA
Mechada y espinaca queso
servidas con guacamole, 6 unidades.

$ 16.900

EMPANADAS DE LOMO SALTADO
Rellenas con el clásico sabor peruano, con toques de queso mozzarella y parmesano.6 unidades.

$ 16.900

PULPO ANTICUCHERO CON PAPAS A LA DIABLA
Pulpo adobado en salsa de infinitas especies andinas como su principal ingrediente los ajíes.

$ 27.900

OSTIONES A LA PARMESANA
Receta original de las conchitas a la parmesana Ítalo Peruano del siglo XIX.

$ 20.900

MUSCIAME DE SALMÓN CURADO CON CÍTRICOS Y ROMERO
Plato típico de la gastronomía del Callao, finas láminas de pescado salado, con chimichurri de morrón, palta, tomate y aceite extra virgen de oliva, fresco fresco al paladar.

$ 16.500

CONCHITAS A LA DIABLA AL PISCO ACHOLADO
Opcion al estilo del Chef, con aji amarillo, pisco acholado y rocoto procesado al estilo andino, simplemente bocados de sabores unicos!!!...

$ 16.900

LOS TIGRES Y SUS CAUSAS
Las leches de tigres en sabores de cilantro, rocoto y aceituna de botija, con la clásica combinación de la causa limeña con relleno de camarones, pulpa de cangrejo y coronado con chicharrón de pescado. Si mplemente criminal!

$24.900

CEVICHE CON LA PESCA DEL DÍA Y PAPA RELLENA CON AJÍ DEL BARRUNTO
Un clásico de las tabernas limeñas donde se rinde homenaje a la cocina de barrio de sabores intensos y contraste de texturas. Simplemente achorado al paladar

$ 26.900

Entradas

CEVICHE DE CHAMPIÑONES
Una opción vegetariana llena de champiñones y nuestro toque único chileno-peruano.

$ 10.900

CEVICHE DE PESCADO ESTILO PERUANO
Frescos cortes de sashimi regular de pescado fresco, aliñados con limón de pica, rocoto, cilantro,acompañado de camote glaseado, choclo desgranado peruano y su infaltable canchita.

$ 19.900

CEVICHE MIXTO
Frescos frutos del mar, cortes de sashimi regular de pescado fresco, leche de tigre, limón de pica, cilantrito, acompañado de choclito peruano,cancha y camote glaseado, buenazo!

$ 22.900

PULPO AL OLIVO
Para los que aman el pulpo y la salsa de olivas. quedarás enamorado!

$ 16.500

CAUSA VEGANA
Causa limeña vegetariana con palta, tomate y cebolla caramelizada al coñac, acompañada de mayonesa casera.

$ 10.900

TIRADITO DE CAMARONES CON LECHE DE TIGRE DE MAÍZ MORADO
Láminas de camarón, en fantasía de leche de tigre a base de maíz morado, palta, cebollitas perla y rabanito baby.

$ 15.900

CAUSA CON PULPO ANTICUCHERO E HILOS DE CAMOTE
La mezcla perfecta de pulpo ahumado y la frescura de la papa acevichada.

$ 19.900

Sopas & Cremas

PARIHUELA
Un clásico de los muelles porteños, con variedad de mariscos "Un verdadero" levanta muertos".

$ 15.900

VICHYSSOISE
De textura sedosa a base de puerros, coliflor y papa; coronado con crotones y aceite de rocoto.

$ 8.900

CREMA DE ZAPALLO
Cremosa, fresca y deliciosa.

$ 8.900

CONSOMÉ DE AVE
Sencilla pero exquisita, la preferida.

$ 8.900

CONSOMÉ DE VACUNO
La clásica sopa que todos quieren.

$ 8.900

Ensaladas

CÉSAR CAMARÓN
Mix de hojas verdes, camarones, crutones, parmesano y aderezo césar.

$ 15.900

CÉSAR POLLO
Mix de hojas verdes, trozos de pollo, crutones, parmesano y aderezo césar.

$ 14.900

LASANA
Mix de lechugas, quinoa, tomate cherry, palta, cebolla morada y aceitunas con limoneta.

$ 13.900

OASIS
Pechuga de pollo a la grilla sobre mix de lechuga, durazno, palmito, palta y honey mustard.

$ 15.500

SANTA FE
Mix de lechugas, salmón sellado en sésamo mixto, manzanas deshidratadas, gajos de naranja, arándanos, pistacho con salsa de soya tropical.

$ 17.500

ENSALADA DE LA HATUN MAMA
Mix de lechugas hidropónicas, con truto de ave marinado en salsa de pollo a la brasa, manzana verde, palta, palmito y panceta, acompañado con una suave vinagreta de curry y coco.

$ 15.900

Pastas

CANELONES DE SALMÓN A LA VASCA
Típico cannelloni de Cataluña rellenos de Salmón a la Vasca de la zona sur austral de Chile.

$ 22.900

LASAÑA REINA
Relleno con variedad de queso, alcachofas, jamón y pechuga de pollo.

$ 17.900

RAVIOLES MARYLAND
En salsa de hongos y shiitake flambeados al Pisco acholado.

$ 17.900

GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI
con burrata, parmesano, mozzarella y roquefort en salsa bechamel, tomates deshidratados y crotones

$ 17.900

CANELONES DE RICOTTA
Un clásico de la gastronomía Italiana.

$ 19.900

PAPARDELLES RAGÚ
Con filete, shiitake, demi glace y pomodoro.

$ 18.900

A La Grilla / Plancha

CARNES

ENTRAÑA AMERICANA ANGUS 400 GR.	$ 41.900
ENTRAÑA AMERICANA ANGUS 250 GR.	$ 31.900
FILETE NOVILLO IMPORTADO 300 GR.	$ 25.900
ANGUS LOMO LISO 400 GR.	$ 39.900
ANGUS LOMO VETADO 400 GR.	$ 44.900
BIFE CHORIZO 450 GR. (C.ARGENTINO)	$ 29.900
OJO DE BIFE 450 GR. (C.ARGENTINO)	$ 36.900
BIFE ANGOSTO 300 GR. (C.ARGENTINO)	$ 34.900
BIFE ANCHO 300 GR. (C.ARGENTINO)	$ 29.900
COSTILLAR DE CERDO 375 GR.	$ 18.900
PECHUGA DE POLLO GRILLÉ	$ 12.900

PESCADOS

ATÚN ISLA DE PASCUA GRILLÉ	$ 19.900
REINETA	$ 18.900
SALMÓN GRILLÉ	$ 17.900
TRUCHA	$ 18.900
ALBACORA 300 GR.	$ 18.900
MERLUZA AUSTRAL 300 GR.	$ 14.900
CONGRIO 300 GR.	$ 18.900

PUNTOS DE COCCIÓN Y TIEMPOS APROXIMADOS

INGLÉS	MEDIO	TRES CUARTOS	ASADO
Temperatura interna: 48 – 50 °C	*Temperatura interna: 54 – 57 °C*	*Temperatura interna: 60 – 65 °C*	*Temperatura interna: 70 – 75 °C*
Zona de cocción: 25 %	*Zona de cocción: 50 %*	*Zona de cocción: 35 %*	*Zona de cocción: 100 %*
8 min	*15 min*	*17 min*	*24 min*

Acompañamientos

ARROZ	$ 3.900
ARROZ DE LA CASA	$ 5.900
CHAMPIÑONES SALTEADOS	$ 5.900
ENSALADA SURTIDA	$ 5.900
ÑOQUIS EN SALSA BLUE CHEESSE	$ 6.900
PALTA TOMATE PALMITO	$ 6.900
PAPAS FRITAS	$ 3.900
PAPAS A LA BRAVA	$ 5.900
RISOTTO MILANÉS	$ 6.900
VERDURAS GRILLADAS	$ 5.900
VERDURAS SALTEADAS AL WOK	$ 5.900
RISOTTO NAPOLITANO	$ 6.900

Nuestras Especialidades

CHANCHO CON TAMARINDO Y ARROZ CHAUFA A LA RIENDA

Delicioso plato oriental agridulce con costillar de cerdo en salsa de tamarindo, acompañado de arroz y fideos chinos salteados al wok.

$22.900

SALMÓN EN COSTRA DE AJONJOLÍ MIXTO SOBRE TIMBAL DE CAMARÓN

Textura cítricas al paladar sobre Salmón en costra de sésamo tostado con rocío de huacatay.

$ 22.900

FILET MIGNON CON FETUCCINIS AL PESTO GENOVÉS

Oh la la! Nuestras pastas con filete te volverán loco, el toque fresco del pesto, te encantará.

$ 26.900

FILETE A LAS 5 PIMIENTAS CON RISSOTO MILANESE

Filete a las 5 pimientas sobre reducción de cabernet acompañado de risoto milanés.

$ 25.900

LOMO SALTADO

Cortes de filete salteados al Wok, con toques de salsas orientales, crujientes cebollas y fresco tomate, perfumado de cilantro y ajicito amarillo,con arrocito y papitas fritas.

$ 20.900

LOMO VETADO XL

Vetado XL a la grilla salseado con mix de champiñones acompañado de un cremoso ñoquis en salsa blue cheese.

$26.900

SALMÓN EN SALSA DE OCOPA

Salmón grillado sobre una ancestral salsa de huacatay, acompañado de choclo peruano y papas rústicas flambeados al pisco acholado.

$ 21.900

SALTADO MAR Y TIERRA SOBRE FETUCINNIS A LA HUANCAÍNA

Camarón, filete y champiñones, salteado al wok con notas de soya, ostras, cebolla morada, tomate, sobre fetuccini a la huancaína.

$ 22.900

RISOTTO AL FUNGHI VEGANO, TOFU Y VARIEDAD DE SETAS.

Risotto vegano con tofu y una variedad de setas, acompañado de salsa de tomate y vino blanco.

$ 17.900

FILETE EN COSTRA DE MOSTAZA ANTIGUA

Filete de vacuno en costra de mostaza antigua, acompañado de salsa huancaína y risotto al vino rosso.

$ 26.900

Nuestras Especialidades

CORDON BLEU CON ARROZ A LA CHICLAYANA

Clásico de la gastronomía Europea con fusión del sabor emblemático del norte peruano.

$ 18.900

FILETE LIBANES CON TACU TACU DE HABAS

Medallones de filete sobre ilusión de ají habanero.

$ 23.900

ENTRAÑA ANTICUCHERA CON MELOSO NORTEÑO

Entraña macerada en salsa anticuchera, sobre arroz norteño de textura cremosa y húmeda.

$ 28.900

MARISCOS A LO MACHITO PONCE CON ESPESADO DE CHOCLO

Mariscos en salsa de sabor potente y picante, coronado con qapchi Ayacuchano.

$ 19.900

SALMÓN AL CURRY

Arroz basmati al ciboulette y semillas de linaza, el acompañamiento ideal para el Salmón coronado con Chutney de mango.

$ 19.900

MELOSO DE MARISCOS CORONADO CON ATÚN PASCUENSE

Risotto en salsa de mariscos a lo anticuchero, chimichurri, parmesano, coronado con el fruto estrella de Rapa Nui

$ 22.900

CHAUFA WHA TONG

Con cerdo a la caja china, trutro deshuesado, tortilla de camarones, ají pachikay y teriyaki.Te encataláá!!!

$ 20.000

SALMÓN A LA TOSCANA

Acompañado de gnocchi en salsa de champiñones flambeados al pisco quebranta.

$ 20.900

Sabores del Desierto

MI NORTE GRANDE

Hojas verdes, rabanitos, queso de la zona en costra crocante, maíz blanco, aceitunas de Azapa, palta, tomates cherry y quinua, con limoneta de rica-rica y miel silvestre.

$ 15.900

MIX GRILL ALTO LOA

Dueto de res y pollo grillados, bañados en salsa de chañar nativo del Alto Loa, acompañado de quinua al maple.

$ 25.900

AJIACO ANDINO

Sopa tradicional andina de papa, chuño, carne y verduras, que evoca los sabores y la cocina ancestral del Alto Loa.

$ 8.900

TRUCHA DEL OASIS

Trucha frita de piel crocante, sobre patasca tradicional de Ayquina, acompañada de hierbas frescas.

$ 25.900

CACHARPAYA DE CERDO

Encuentro de sabores y texturas inspirado en el carnaval andino y las celebraciones de los pueblos del interior. Costillar de cerdo crocante, papas nativas confitadas en rica-rica, zanahoria de Chiu Chiu y algarrobo.

$ 25.900

Sándwiches

CHURRASCO ITALIANO
Churrasco, palta, tomate y mayonesa servido en pan hamburguesa de la casa.
$ 12.900

CLUB SANDWICH
Pan tostado en capas, con pollo, jamón, queso, huevo, lechuga, tomate y mayonesa. Servido con papas fritas.
$ 14.900

CHACARERO
Un clásico Chileno, en pan ciabatta casero.
$ 12.900

ROYAL BURGER
Hamburguesa hecha en casa, queso, huevo, papas al hilo, lechuga y tomate en pan hamburguesa de la casa.
$ 14.900

VEGETARIANO
Hojas verdes, queso fresco, palta, tomate y champiñones en pan integral.
$ 12.000

EL TOCOPILLANO
Con chicharrón de pescado, tártara, salsa de olivo, zarza criolla y lechuga en pan ciabatta casero.
$ 14.900

Nuestro dulce final

COPA DE HELADOS ARTESANALES
Tres esferas de helado artesanal, acompañadas de tuile crocante.
*Preguntar por sabores disponibles
$ 7.900

OASIS DEL DESIERTO
Helado artesanal de rica-rica, turrón de quinua y mousse de arrope de chañar.
$ 8.900

FLAN CARAMEL 4 LECHES
Flan cremoso de cuatro leches, servido sobre caramelo artesanal y acompañado de dulce de leche.
$ 6.900

CREME BRULEE
Clásica crema de vainilla horneada, cubierta con una fina capa de azúcar caramelizada al momento.
$ 6.900

CACAO DEL DESIERTO
Bizcocho húmedo de chocolate, almíbar de Jack Daniel's, toffee de maracuyá, salsa de chocolate y crocantes de chocolate.
$ 8.900

COCO & MANGO
Panna cotta de coco sobre tierra crocante de chocolate, con coulis de mango.
$ 7.500

COPÓN DE TIRAMISÚ
Bizcotelas de la casa, café espresso, crema de mascarpone, cacao amargo y virutas de chocolate.
$ 9.900

TRES LECHES
Bizcocho húmedo bañado en tres leches, con vainilla y ligero merengue.
$ 7.900

FRUTAS DE LA ESTACIÓN
Selección de frutas frescas de temporada de nuestra región.
$ 5.900

Menú para Niños

CRISPY CHICKEN

Filetitos de pollo crispy acompañado de papas fritas o arroz y salsa golf.

$ 10.900

EL NIDO BOLOÑESA

Divertido nido de spaghetti con salsa boloñesa premium, suave y sin trozos grandes.

$ 12.900

MILA PIZZA

El corte de carne más tierno y blandito del mundo, horneado con suave salsa de tomate y una capa gigante de abundante queso mozzarella fundido. Puedes elegir tu guarnición favorita: arroz, papas fritas o puré

$ 12.900

PASTA ALFREDO

Fideos largos con salsa blanca súper suave y cremosa. Viene con jamón acaramelado y queso parmesano.

$ 12.900

SUPER BURGER AL PLATO

Una rica hamburguesa casera y jugosa que viene sin pan para que la disfrutes directo al plato. Se acompaña de un colorido jardín de lechuga con tomate y crujientes papas fritas.

$ 12.900

SALMÓN POPS

Dados de salmón a la plancha en formato de paleta. Acompañados de su salsa glaseada por separado para que tu mismo lo puedas bañar. Puedes elegir tu guarnición favorita: arroz, papas fritas o puré

$ 14.900

El rincón dulce

BARCO DE BANANA SPLIT

Un barquito de plátano con tres bolas de tus helados favoritos, olas de crema batida e hilos de chocolate tibio. ¡Una deliciosa aventura dulce! Mini Candy Rolls de Manjar

$ 8.900

MINI CANDY ROLLS

Rollitos de panqueque rellenos de sabroso manjar y cortados en mini porciones. Vienen acompañados de una lluvia de crujientes y coloridos chubis. Un bocado dulce y divertido!

$ 8.900

COPA "CREA TU OBRA DE ARTE"

Dos bolas de helado (vainilla y chocolate) servidas junto a una paleta de pintor con toppings: chispitas de colores, galleta triturada y salsas dulces para decorar a tu gusto.

$ 8.900