



MENÚ

OREGANO - GASTROBAR

ORÉGANO

Gastrobar

Bienvenidos a Orégano, donde vivirás una experiencia que sabemos , te va inspirar.

Este lugar está pensado, diseñado y planeado para que puedas sentirte en un Gastro Bar de las mejores ciudades del mundo.

Llegamos para entregarte un lugar diferente que te invita a soñar, fusionando nuestra gastronomía y cultura del pacífico con sabores internacionales.

Deleita tus sentidos con nuestra gastronomía de autor, junto a una exquisita selección de licores, cócteles clásicos y originales, diseñados para que vivas momentos memorables.

En Orégano nos esmeramos en los pequeños detalles que le dan sentido al buen vivir.



CÓCTELES DE AUTOR

ORÉGANOS CLUB

Vodka, Curao, Zumo De Limón, Romero y Carambolo.

\$28

PEACHY BEACH

Viche, Licor De Melón, Ron Malibú y Angostura.

\$28

WAKANDA

Vodka, Pisco, Licor De Durazno, Limón y Kiwi.

\$29

ATLAS

Viche, Limón, Jamaica y Sour Mix.

\$22

JAMAICA SOUR

Viche, Limón, Jamaica y Syrup.

\$22

TIKI COLADA

Pisco, Whisky, Ron Blanco, Ron Malibú y
Crema De Coco.

\$30

MOJITO JÄGGER

Jägermeister, Hierbabuena, Zumo De Limón y Azúcar.

\$30

NEGRONI PACÍFICO

Viche, Campari y Cinzano.

\$26

SABOR 43

Ginebra, Licor 43, Limón y Syrup.

\$28

CÓCTELES TIKI

MAI-TAI

Ron Blanco, Ron Añejo y Ron Malibú.
Brandy, Zumo De Piña, Zumo de Limón y Zumo de Naranja.
\$36

AKU-AKU

Ron Blanco, Licor De Durazno, Zumo de Piña
y Gotas Amargas.
\$30

PIÑA COLADA

Ron Oscuro, Ron Malibú, Piña y Crema De Leche.
\$30

ZOMBIE

Ron Blanco, Ron Oscuro, Ron Añejo, Brandy, Zumo De Piña,
Zumo de Limón y Granadina.
\$32

BLUE HAWAII

Ron Blanco, Curaçao, Zumo De Limón y Zumo De Piña.
\$30

PÁJARO DE SELVA

Ron Oscuro, Ron Blanco, Campari y Zumo De Piña.
\$26



CÓCTELES CLÁSICOS

MARGARITA	\$24
Tequila, Triple Sec y Zumo De Limón.	
MOSCOW MULE	\$28
Vodka, Ginger Beer y Zumo De Limón.	
PISCO SOUR	\$32
Pisco, Zumo De Limón, Clara de Huevo y Gotas Amargas.	
DRY MARTINI	\$24
Ginebra, Vermouth y Aceitunas.	
TOM COLLINS	\$24
Ginebra, Zumo De Limón y Soda.	
DARK AND STORMY	\$26
Ron Oscuro, Zumo De Limón, Ginger Beer y Gotas Amargas.	
WHITE RUSSIAN	\$26
Vodka, Licor De Café y crema de leche.	
BLACK RUSSIAN	\$24
Vodka y Licor De Café.	
MOJITO	\$24
Ron Blanco, Zumo De Limón, Hierbabuena, Soda.	
OLD FASHIONED	\$24
Whisky, Gotas Amargas y Azúcar.	
ORGASMO	\$26
Crema De Whisky, Amaretto y Licor De Café.	



CÓCTELES CLÁSICOS

DIABLO	\$25
Tequila, Licor De Casis, Zumo De Limón y Ginger Beer.	
NEGRONI	\$22
Ginebra, Campari y Cinzano.	
CUBA LIBRE	\$22
Ron Blanco, Coca Cola, Zumo De Limón y Gotas Amargas.	

SANGRÍA

	JARRA -	1/2JARRA -	COPA
SANGRÍA INVIERNO			
Vino Tinto, Brandy y Frutas.	\$90	\$60	\$20
SANGRÍA VERANO			
Vino Blanco, Brandy y Frutas.	\$90	\$60	\$20
SANGRÍA OTOÑO			
Vino Rosado, Triple Sec, Licor De Casis y Lychee.	\$110	\$70	\$25
SANGRÍA PRIMAVERA			
(Sin licor)			
Té, Frutas, Syrup De Uva, Limon y Naranja.	\$50	\$30	\$15

ENTRADAS

CROQUETAS DE PAPA Y BONITO AHUMADO **\$19**

Croquetas de papa rellenas de bonito ahumado y chiles encurtidos acompañadas de mayonesa de hierbas de azotea.

ROLLOS CROCANTES DE PIANGUA **\$24**

Rollos rellenos de encocado de piangua acompañado de almíbar de cúrcuma y jengibre

ARANCINIS DE JAIBA **\$24**

Croquetas de risotto rellenas de encocado de jaiba acompañado de salsa de cilantro y ajo.

MARRANITAS **\$18**

Tostada de plátano rellena de panceta de cerdo acompañado de ají de lulo.

BALAS DE PLÁTANO MADURO Y ATÚN ALBACORA **\$24**

Tostada de plátano maduro rellena de atún albacora y queso mozzarella acompañado de mayonesa de sofrito.

TACOS DE CHICHARRÓN **\$24**

Tortillas de maíz acompañado de panceta de cerdo, aguacate, salsa de cilantro y ajo, salsa chipotle y pico de gallo.

CEVICHE DE CAMARÓN Y MANGO **\$26**

Ceviche de camarón, cebolla roja, limón, cilantro, aguacate, salsa de tomate y mango acompañado de chips de papa china.

CEVICHE PESCA DEL DÍA **\$38**

Ceviche de pescado, leche de tigre, cebolla roja, limón, cilantro, mayonesa de hierbas de azotea y chips de papa china.

PULPO PARRILLADO **\$65**

Pulpo a la parrilla, acompañado de papas al orégano, chimichurri de la casa y chucrut dorado.

PULPO A LA GALLEGA **\$52**

Pulpo salteado con paprika y especias, acompañado de papas al orégano.



TRADICIONAL

ARROZ DE MARISCOS

Arroz cocido en fondo de mariscos acompañado de gambas, mejillones, anillos de calamares, langostinos, camarones, piangua y araña de plátano.

\$50

CAZUELA DE MARISCOS

Crema de mariscos acompañada de gamba, calamar, camarón, langostino, piangua y chips de papa china.

\$50

PESCA DEL DÍA FRITA

Pesca del día frita acompañada de arroz con coco, arañas de plátano.

\$50

PARA COMPARTIR

PICADA CARNES (2 a 3 personas)

Bandeja de carnes a la parrilla: lomo de res, pechuga de pollo, panceta de cerdo y chorizo casero acompañada de papas al orégano, arañas de plátano, chips de papa china, cebolla caramelizada, gajos de tomate y limón.

\$60

PICADA DE MARISCOS APANADOS

(2 a 3 personas)

Bandeja de mariscos apanados: langostinos, anillos de calamar, camarones, mejillones y pescado acompañado de papas al orégano, arañas de plátano, chips de papa china, gajos de tomate y limón.

\$90

SALCHIPAPA CLÁSICA

Mezcla entre papas a la francesa y salchichas ranchera, gratinada con queso.

\$20

SALCHIPAPA CALLEJERA (2 personas)

Papas al orégano, salchichas ranchera, picadillo de cebolla, jamón, queso, salsa de tomate, salsa rosada, salsa de piña casera y salsa de cilantro y ajo.

\$30

TRIPLE Y PATACÓN (Tradicional)

Canastas de plátano acompañadas de encocado de jaiba, encocado de piangua y encocado de camarón.

\$40

NACHOS

Tortillas de maíz fritas acompañadas de panceta de cerdo, aguacate, sour cream, salsa chipotle y queso gratinado.

\$32



FUERTES

PESCA DEL DÍA Y MANTEQUILLA DE HIERBAS \$48

Filete de pescado a la plancha acompañado de mantequilla de hierbas, puré de papa, limón mandarino parrillado y chips de papa china.

CEVICHE DE CHICHARRÓN \$19

Ceviche de chicharrón, cebolla roja, cilantro, limón mandarino parrillado, salsa de cilantro y ajo, aguacate y chips de papa china.

PUNTA DE ANCA AL GRILL \$55

Punta de anca de res al grill acompañado de mantequilla de hierbas, papas al orégano y ensalada fresca.

MILANESA DE CERDO GRATINADA \$40

Pierna de cerdo apanada en panko bañada en salsa napolitana casera y gratinada con queso mozzarella y parmesano acompañada de papas al orégano y ensalada fresca.

POSTA NEGRA \$50

Punta de anca en cocción lenta (8 a 12 horas) bañada en salsa de panela y tomaseca. Acompañada de arroz con titote, arañas de plátano y aguacate.

ENSALADA DE LA CASA \$24

Mix de lechugas acompañado de paupiette de pollo rellena de tomate y albahaca negra, cherry, vinagreta de la casa, croutons de pan, queso parmesano.



FUERTES

- SALMÓN PARRILLADO** \$45
Filete de salmón a la parrilla acompañado de spaguetti al ajo y romero con queso parmesano.
-  **RISOTTO DE HONGOS Y QUESO** (Vegetariano) \$32
Arroz meloso acompañado de champiñones salteados en tomillo, queso mozzarella y parmesano.
- HAMBURGUESA DE LA CASA** \$26
Pan brioche, carne de res, cebolla caramelizada, ripio, lechuga, tomate, salsa de cilantro y ajo, salsa de tomate, salsa de piña de la casa acompañado de papas al orégano.
- LOMO SALTADO** \$35
Lomo viche saltado al wok acompañado de verduras, arroz blanco y papas al orégano.
- LANGOSTINOS APANADOS** \$67
Langostinos apanados en coco y panko acompañados de salsa de cilantro y ajo, almíbar de cúrcuma y jengibre.
-  **PANACHÉ DE VERDURAS** (Vegetariano) \$26
Verduras salteadas acompañadas de pasta y queso parmesano.

ADICIONES

- Arroz con Coco** \$7
- Arroz Blanco** \$6
- Spaguetti y mantequilla de ajo y romero** \$12
- Arañas de Platano** \$9
- Chips de papa china** \$9
- Papas al orégano** \$9

BEBIDAS

CERVEZAS:

Club Dorada	\$6
Club Roja	\$6
Club Negra	\$6
Aguila Light	\$6
Poker	\$6
Corona	\$12
Heineken	\$12
Sol	\$12
Stella Artois	\$12

LIMONADAS:

Cerezada	\$10
Coco	\$10
Mango Biche	\$10
Hierbabuena	\$10

SODAS ITALIANAS:

Frutos Rojos	\$12
Frutos Tropicales	\$12
Sandía y Lychee	\$12

MALTEADAS

Vainilla - Oreo - Milo - Arequipe
Brownie - Fresa
\$10



CAFÉ

Espresso	\$4
Americano	\$4
Latte	\$5
Mocca	\$7
Granizado de Café	\$10

CAPUCCINO

Tradicional	\$6
Arequipe	\$7
Vainilla	\$7
Nutella	\$10
Licor	\$14

POSTRES

- PANNA COTA** \$12
Base de miga de galleta de coco, flan de leches y salsa de moras.
- TORTA DE CHOCOLATE** \$12
Torta tibia de chocolate acompañada de helado de vainilla y salsa de chocolate.
- TORTA DE BANANO** \$12
Torta tibia de banano acompañada de salsa de chocolate y helado de vainilla
- BROWNIE CON HELADO** \$12
Brownie de chocolate con helado de vainilla y salsa de chocolate.







OREGANO

GASTROBAR - TORRE MAR

 @oreganogastrobar

 Oregano Gastrobar