



CAFE / BAR / RESTAURANT

**DE ENTRADA**

Gaspacho de tomate y esfera de palta	\$4.100
Tartar del mar	\$6.100
Pulpo al olivo	\$6.300
Salmón curado, espirulina, cremoso de palta	\$6.300
Caracoles de mar	\$5.200
Crema de jamón y alcachofa	\$6.300
Tartar de filete	\$6.100

**PRINCIPALES**

Pesca del día sobre lentejas y puré de coliflor	\$10.700
Pollo de grano en su nido	\$11.500
Salmón con costra y puré de habas	\$10.700
Pernil de cerdo y manzana	\$12.800
Wagyu estofado sobre ñoquis y salsa tomatiscán	\$11.600
Asado de tira sobre chuchoca cremosa	\$11.200
Magret de pato con puré de zapallo/zanahoria	\$11.200
Confit de pato con puré de papa chilota	\$12.400
Risotto de hongos paris y aceite de trufa	\$9.300

**ENSALADAS**

Al gusto	\$4.500
Básica (tomate, palmitos y palta)	\$4.500
Mix de hojas verdes	\$3.900
Salmón curado, mix hojas verdes, almendras y nueces	\$6.900
Roast beef sobre mix hojas verdes y huesos de palmito	\$6.900

**GUARNICIONES**

Hummus	\$3.700
Puré de coliflor	\$3.000
Papas chilotas a la provenzal	\$3.700
Vegetales salteados	\$3.900
Pastelera choclo con queso azul	\$3.700
Papas fritas	\$3.000
Risotto tomate y cebolla caramelo	\$3.700

**PARRILLA DE CUEROVACA**

Provoleta	\$4.900
Longaniza	\$3.900
Mollejas	\$5.900

*Puntos de cocción: sellado, jugoso o rosado (no se recomienda cocido)  
Nuestras carnes son libres de hormonas y antibióticos*

CORTES DE CARNE	PESO	VALOR	PESO	VALOR
Filete	200 gr.	\$12.700	400 gr.	\$24.800
Bife chorizo	280 gr.	\$12.000	400 gr.	\$16.200
Bife ancho	250 gr.	\$13.400	360 gr.	\$18.900
Entraña	200 gr.	\$9.700	400 gr.	\$19.300
Punta paleta	400 gr.	\$12.900		
Vacío	400 gr.	\$13.300		
Escondido	400 gr.	\$12.800		
Cuadril de wagyu	300 gr.	\$15.200		
Pollo de grano	340 gr.	\$10.400		

**DULCES CHILENOS, VERSIÓN CÍVICO**

Mote con huesillos	\$ 4.500
Carbón y helado	\$4.500
Paleta de helado choco al 70%	\$4.500
Cola e'mono	\$3.700
Berlín	\$ 3.000
Fantasías chilenas	\$3.000
Chirimoya alegre	\$4.100
Volcán choco, blanco o negro	\$4.100

**LIQUIDOS**

Jugo de frutas	\$3.200
Jugo prensado	\$4.400
Bebidas	\$2.200
Red bull	\$3.800
Agua mineral	\$2.200
Selección de té finos	\$2.000
Infusiones	\$2.000
Café Iilly	\$2.000
Ristreto/Espresso/Macciato	
Capuccino chico o late	\$2.300

**CAFÉS SABORIZADOS (para llevar)**

Amaretto	\$2.600
Chocolate avellana	\$2.600
Irish cream	\$2.600
<b>BEERS</b>	
Mahou (España) 0% Alc.	\$2.900
Kross 5, Pilsner, Golden	\$3.000
Szot Pale Ale, Vapor	\$3.000
Austral Lager, Calafate	\$2.800
Estrella Damm (España)	\$3.100
Heineken Lager	\$2.900

# cívico

CAFE / BAR / RESTAURANT

**FIRST COURSE**

Tomato and avocado gazpacho	\$4.100
Seafood tartar	\$6.100
Octopus on olive sauce	\$6.300
Salmon gravadlax, spirulina, avocado dressing	\$6.300
Sea snails	\$5.200
Ham and artichoke cream	\$6.300
Steak tartar (fillet)	\$6.100

**MAIN COURSE**

Fish of the day on lentils and cauliflower purée	\$10.700
Free range chicken on nest	\$11.500
Seaweed crusted salmon and broadbeans purée	\$10.700
Crusty pork leg and apple	\$12.800
Cacerole wagyu beef with gnocchis and tomatian sauce	\$11.600
Short ribs with polenta	\$11.200
Duck magret and pumpkin/carrot purée	\$11.200
Duck confit and chiloe's potatoes purée	\$12.400
Truffled mushroom risotto	\$9.300

**SALADS**

Choose your own ingredients	\$4.500
Basic salad (tomato, palm hearts, avocado)	\$4.500
Bitter greens	\$3.900
Salmon gravadlax, bitter greens, almonds, nuts	\$6.900
Roast beef, bitter greens and palma heart bones	\$6.900

**SIDE DISHES**

Hummus	\$3.700
Cauliflower purée	\$3.000
Chiloe's potatoes	\$3.700
Sauteed veggies	\$3.900
Sweet corn pie with blue cheese	\$3.700
French fries	\$3.000
Tomato risotto	\$3.700

**OUR CUEROVACA GRILL / ENTRAILS**

Provolone cheese	\$4.900
Grilled sausage	\$3.900
Heart sweet breads	\$5.900

*Cooking points: medium & rare  
(we don't recomend well cooked)  
Our meat is hormone  
and antibiotic free*

MEAT CUTS	WEIGHT	PRICE	WEIGHT	PRICE
Tenderloin	200 gr.	\$12.700	400 gr.	\$24.800
Strip loin	280 gr.	\$12.000	400 gr.	\$16.200
Cube roll	250 gr.	\$13.400	360 gr.	\$18.900
Inside skirt	200 gr.	\$9.700	400 gr.	\$19.300
Flat iron	400 gr.	\$12.900		
Flank steak	400 gr.	\$13.300		
Escondido	400 gr.	\$12.800		
Wagyu rump	300 gr.	\$15.200		
Free range chicken	340 gr.	\$10.400		

**CHILEAN DESSERTS, CIVICO VERSION**

Mote con huesillos	\$ 4.500
Charcoal & ice cream	\$4.500
Bitter chocolate ice cream	\$4.500
Cola e'mono	\$3.700
Berlín (Kopf kuchen)	\$ 3.000
Fantasías chilenas	\$3.000
Chirimoya alegre	\$4.100
Black & white chocolate volcano	\$4.100

**LIQUIDS**

Fruit juice	\$3.200
Pressed juice	\$4.400
Soft drinks	\$2.200
Red bull	\$3.800
Mineral water	\$2.200
Fine assorted teas	\$2.000
Herb infusions	\$2.000
Illy coffee	\$2.000
Ristretto/Espresso/Macciato	
Small capuccino or late	\$2.300

**TASTY COFFEE (take away)**

Amaretto	\$2.600
Chocolate hazel nut	\$2.600
Irish cream	\$2.600

**BEERS**

Mahou (España) 0% Alc.	\$2.900
Kross 5, Pilsner, Golden	\$3.000
Szot Pale Ale, Vapor	\$3.000
Austral Lager, Calafate	\$2.800
Estrella Damm (España)	\$3.100
Heineken Lager	\$2.900