



CAFE / BAR / RESTAURANT

ENTRADAS

tártaro de salmón, churrascas y pebre de manzana	\$6.900
locos con salsa holandesa, espinaca y palta grillada	\$11.400
pulpo tibio, ensalada de papa y salsa pimiento asado	\$7.800
calamar relleno de prieta y manzana	\$6.900
chupe de mariscos	\$9.600
trilogía de salmón: tartar, curado y sellado	\$8.700
champiñones rellenos con wagyu y queso de cabra	\$7.400
sopa del día	\$6.400

PRINCIPALES

pulpo y vegetales a la parrilla con salsa y almendras	\$11.800
salmón con costra, quinoa, salteado de habas y tocino	\$12.900
pesca del día, puré de tubérculos, alcachofa grillada	\$12.900
pasta conchiglioni, salsa de azafrán y frutos del mar	\$11.400
risotto de zetas trufadas	\$11.400
plateada de wagyu con ñoquis al queso azul y nueces	\$12.900
confit de pato, puré de zanahoria, aderezo de papaya	\$13.800
garrón de cordero, puré de papa y encurtidos caseros	\$12.800
costillas de cerdo, puré rustico, ensalada chilena	\$11.900
placa de pernil, lentejas, longaniza y salsa ahumada	\$12.200

ENSALADAS

al gusto, 4 ingredientes máximo.	\$6.600
básica (tomate, palmitos y palta)	\$6.600
mix de hojas verdes	\$4.400
ensalada chilena con ají grillado	\$4.400
salmón curado, mix hojas verdes y habas	\$7.200
ensalada César de pollo de grano o mariscos	\$7.800
quinoa: palta, aceitunas y habas	\$5.200
roast beef y vegetales a la parrilla	\$7.200

GUARNICIONES

puré rústico estilo cívico	\$3.300
papas chilotas a la provenzal	\$5.600
vegetales salteados	\$4.200
puré cremoso de papas	\$3.300
papas fritas	\$3.300
risotto de verduras	\$4.200
puré de lentejas y longaniza	\$3.300
puré de zanahorias y naranja	\$3.300
arroz basmati	\$3.300

LA PARRILLA DE CUEROVACA

provoleta	\$7.200
longaniza	\$4.400
mollejas	\$6.900
malaya de cerdo 300 gr	\$12.900
tabla mixta:	\$10.600
longaniza parrillera, malaya de cerdo y mollejas	

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
bife chorizo	280 gr.	\$12.900	400 gr.	\$19.400
bife ancho	250 gr.	\$15.900	360 gr.	\$23.200
entraña americana	200 gr.	\$16.700	400 gr.	\$33.200
filete	200 gr.	\$13.200	400 gr.	\$24.800
vacío			400 gr.	\$16.400
asado de tira			450 gr.	\$16.400
escondido (arañita de angus)			400 gr.	\$13.800
cuadril de wagyu			300 gr.	\$19.800
pollo de grano, pechuga			340 gr.	\$10.400

DULCES CHILENOS, VERSIÓN CÍVICO

tres leches y helado de manjar	\$3.900
crème brûlée (dúo) de cedrón y manjar	\$3.600
churros con chocolate caliente y cacao	\$3.900
leche asada	\$4.200
volcán de chocolate (15 min.)	\$5.300
semi esfera de chocolate y maracuyá	\$5.300
panacota de mote con huesillos	\$3.600
tarta de limón	\$4.600
milhojas de manjar y lúcuma	\$5.300

LIQUIDOS

jugo de frutas	\$3.200
jugo prensado	\$4.400
bebidas	\$2.400
red bull	\$3.800
agua mineral	\$2.400
selección de té finos	\$2.000
infusiones	\$2.000
café illy	\$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

CERVEZAS

erdinger 0% Alc.	\$2.900
kross 5, pilsner, golden	\$3.300
szot pale ale, vapor	\$3.300
austral Lager, calafate	\$3.000
estrella damm (españa)	\$3.400
heineken lager	\$3.200

Turn over to view the English version >

cívico

CAFE / BAR / RESTAURANT

FIRST COURSE

salmon tartar, churrascas and apple pebre	\$6.900
chilean avalon, spinach and grilled avocado	\$11.400
warm octopus, potatoe salad, grilled paprika sauce	\$7.800
calamar filled with blood sausage and apple	\$6.900
seafood cacerole	\$9.600
salmon trio: tartar, gravlax, grilled	\$8.700
mushrooms filled with wagyu steak and goat cheese	\$7.400
our homemade cream or soup	\$6.400

MAIN COURSE

octopus, grilled veggies and almonds	\$11.800
crusted salmon, broadbeans and bacon sautéed	\$12.900
fish: catch of the day, tubers purée, grilled artichoke	\$12.900
pasta with seafood and saffron sauce	\$11.400
rissotto with truffled zeta mushrooms	\$11.400
wagyu short plate, gnocchis on blue cheese sauce	\$12.900
duck confit, carrot purée and papayas dressing	\$13.800
lamb garron with mashed potatoes and pickles	\$12.800
pork baby ribs, rustic mashed potatoes, chilean salad	\$11.900
grilled pork leg, lentils, red sausage, smoked sauce	\$12.200

SALADS

choose your own ingredients	\$6.600
basic salad (tomato, palm hearts, avocado)	\$6.600
bitter greens	\$4.400
chilean salad with grilled chile	\$4.400
salmon gravadlax, bitter greans, broadbeans	\$7.200
ceasar salad: chicken or seafood	\$7.800
quinoa: avocado, olives & broadbeans	\$5.200
roast beef and grilled veggies	\$7.200

SIDE DISHES

rustic purée	\$3.300
chiloe's potatoes provenzal style	\$5.600
sauteed veggies	\$4.200
soft mashed potatoes	\$3.300
french fries	\$3.300
vegetables rissotto	\$4.200
lentils purée and sausage	\$3.300
carrot and orange purée	\$3.300
basmati rice	\$3.300

OUR CUEROVACA GRILL / ENTRAILS

provolone cheese	\$7.200
grilled sausage	\$4.400
heart sweet breads	\$6.900
pork flank steak 300 gr	\$12.900
assorted entrails for 2:	\$10.600
sausage, pork flank steak and sweet breads	

Cooking points: rare, medium rare & medium (well done is not recommended)
Our meat is hormone and antibiotic free

MEAT CUTS	WEIGHT	PRICE	WEIGHT	PRICE
strip loin	280 gr.	\$12.900	400 gr.	\$19.400
cube roll	250 gr.	\$15.900	360 gr.	\$23.200
inside skirt	200 gr.	\$16.700	400 gr.	\$33.200
tenderloin	200 gr.	\$13.200	400 gr.	\$24.800
flank steak			400 gr.	\$16.400
short ribs			450 gr.	\$16.400
hidden cut (angus "arañita")			400 gr.	\$16.400
Wagyu rump			300 gr.	\$19.800
free range breast chicken			340 gr.	\$10.400

CHILEAN DESSERTS, CIVICO VERSION

three milks and "dulce de leche" ice cream	\$ 3.900
crème brulée: "cedron" and "dulce de leche"	\$3.600
churros, cacao & hot chocolate	\$3.900
roasted milk	\$4.200
chocolate volcano (15 min.)	\$5.300
chocolate and maracuya semi sphere	\$5.300
"mote con huesillos" panacota	\$3.600
lemon pie	\$4.600
"dulce de leche" and lucuma strudel dough cake	\$5.300

LIQUIDS

fruit juice	\$3.200
pressed juice	\$4.400
soft drinks	\$2.400
red bull	\$3.800
mineral water	\$2.400
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	
erdinger 0% Alc.	\$2.900
kross 5, Pilsner, Golden	\$3.300
szot Pale Ale, Vapor	\$3.300
austral Lager, Calafate	\$3.000
estrella Damm (España)	\$3.400
heineken Lager	\$3.200

Dar vuelta para ver la versión Español