



Cocina Regional

MENU DEL DIA
MENU NOCHE

CARNES
PASTAS
VEGETARIANO



CORTES
PARRILLEROS
con guarnicion

PARRILLA



Platos Principales

BIFE DE CHORIZO AL CHIMICHURRI \$22600.-

CAZUELA DE LLAMA TIERNIZADA

PASTEL DE CORDERO SIRVI

RAVIOLONES DE OSOBUCO

CANELONES DE VERDURA

\$17900.-

ENSALADA DE LA QUEBRADA S/Pollo \$12000.-

C/Pollo \$12700.-

Entradas - Empanadas,

HUMITA TILCAREÑA \$7900.-

TAMAL NORTEÑO \$7000.-

EMPANADA DE CARNE [xunidad] \$2500.-

EMPANADA DE QUESO [xunidad] \$2500.-

Pizzas y Picadas

PIZZA MUZZARELLA (8 porciones) \$17900.-

(4 porciones) \$11000.-

PIZZA SIRVIÑACU (8 porciones) \$20500.-

(4 porciones) \$12100.-

PICADA VEGETARIANA (CONSULTAR)



PICADA SIRVIÑACU (para 2) \$23800.-

Postres

QUESO DE CABRA CON DULCE DE CAYOTE Y NUEZ \$9100.-

NOSTALGIA

Brownie de chocolate y api, frutos rojos
mousse de matcha y masa crocante de miel de caña.



\$9100.-

FLAN DE QUINOA \$ 9100.-

SERVICIO DE MESA
900\$ por persona



SEGUINOS EN
@sirvtilcara

Sandwiches - Hamburguesas

SANDWICH DE MATAMBRE

HAMBURGUESA SIRVI

\$17900.-

LLAMA JUJEÑA BURGER

VEGGIE BURGER

\$14200.-

Milanesas



MILANESA DE LLAMA

MILANESA DE TERNERA

\$17900.-

SUPREMA DE POLLO

(Acompañada sde papines andinos y ensalada)

Libre de Gluten



EMPANADA DE CARNE [cada una] \$3000.-

EMPANADA DE QUESO [cada una] \$3000.-

COCINA ABIERTA TODO EL DIA
DE 9:30 AM A 0:30HS



Vinos



PORTILLO 3/8 Malbec	\$ 11500.-
KILKA 3/8 Malbec	\$ 12500.-
PORTILLO Malbec 750 cc.	\$ 15100.-
CORDERO CON PIEL DE LOBO Malbec	\$ 17100.-
UXMAL Malbec 750cc.	\$ 21700.-
GATA FLORA 750cc. Torrantes (Bodega Salta)	\$ 21700.-
DON DAVID Malbec 750cc.	\$23200.-
ALAMOS Malbec 750cc	\$ 25300.-

COPA DE VINO \$6200.-
DESCORCHE \$17100.-



Cervezas

SALTA/NORTE 1lt (Negra - Rubia)	\$7900.-	•
SALTA 500cc.(Negra - Rubia)	\$6300.-	•
QUILMES 1lt	\$7600.-	•
PATAGONIA 740 cc.	\$9800.-	•
CORONA 710 cc.	\$9800.-	•
CORONA 330 cc.	\$6300.-	•
LATAS (x Unidad)	\$5700.-	•



Cervezas Artesanales

SARASISA Pinta tirada	\$6600.-
RIO ARRIBA 500cc (LA QUIACA)	
Maiz Morado 4,5% Al	\$6100.-
Porter Coco 5,5% Al	\$6100.-
Rica Rica 4% Al	\$6100.-

TRAGOS

TRAGO SIRVI (Gin/Almibar de Jengibre, limón y dulce de Cayote)	\$10500.-
CHUFLAI (Xingani+Sprite)	\$10300.-
CAMPARI	\$10100.-
FERNET C/COCA	\$10100.-
GIN TONIC	\$10100.-
NEGRONI	\$10500.-
MOJITO	\$10500.-
WHISKY JB/BALLANTINES	\$11800.-

Aguas y Gaseosas

LINEA COCA COLA 500cc	\$4650.-
AGUAS SABORIZADAS 500CC	\$3950.-
AGUA sin gas 500cc.	\$3550.-
AGUA con gas 500cc.	\$3550.-

Cafeteria - Tortas



CAFÉ CHICO	\$3500.-	MEDIALUNA c/u	\$2200.-
CAFÉ JARRITO	\$3800.-	TOSTADO, JAMON QUESO	\$5400.-
CAFÉ DOBLE	\$4900.-	TORTA BROWNIE (Porción)	\$6600.-
CAFÉ CON LECHE	\$5200.-	TORTA ROGEL (Porción)	\$6600.-
SUBMARINO	\$5200.-	CONCERTO VIENES (Porción)	\$7500.-
CAPUCCINO	\$4750.-	LEMON PIE (Porción)	\$6600.-
TE NEGRO	\$3150.-	ALFAJOR ARTESANAL (x unidad)	\$3250.-
TE CON LECHE	\$3550.-		
TE DE HIERBAS	\$3450.-		
TE DE COCA	\$3600.-		

Jugos Naturales

JUGO DE NARANJA EXPRIMIDO	\$5100.-
POMELADA SIRVIÑACU 1 Lt.	\$7150.-
LIMONADA SIRVIÑACU 1lt.	\$6250.-
LIMONADA SIRVIÑACU Vaso	\$3200.-
LICUADO BANANA	\$5950.-
JUGOS NATURALES DE ESTACIÓN (Consultar)	

COLABORACION A LOS MUSICOS \$4500.-

CENA SHOW MUSICAL, CONSULTA CARTELERA SEMANAL.





Our Flavors

DAILY MENU

MEAT
PASTA
VEGETARIAN



menu grill



Main Dishes

SIRLOIN STRIP STEAK

\$22600.-

LLAMA CONFIT WITH BEET CRACKLES

SIRVIÑACU LAMB

OSSOBUCO WTH LARGE RAVIOLI

CANELONES DE VERDURA

\$17900.-

QUEBRADA" SALAD

w.o/Chicken
w/Chicken

\$12000.-

\$12700.-

TABLE SERVICE CHARGE
900\$ p.p.

Follow us
@sirvitolcara

Sandwichs - Burgers

FLANK STEAK SANDWICH

SIRVIÑACU BURGER

LLAMA JUJEÑA BURGER

\$17900.-

VEGGIE BURGER

\$14200.-



Breaded Cutlet

LLAMA BREADED

VEAL BREADED CUTLET

CHICKEN BREADED

\$17900.-

(with a side of Andean small potatoes and salad)

Pizzas & appetizers

MOZZARELLA PIZZA (8 slices)
(4 slices)

\$17900.-

\$11000.-

SIRVIÑACU STYLE PIZZA (8 slices)
(4 slices)

\$20500.-

\$12100.-

VEGETARIAN APPETIZER CHECK WITH STAFF



SIRVIÑACU STYLE APPETIZER (FOR 2 P)

\$23800.-

Desserts

GOAT CHEESE, SWEET CAYOTE AND WALNUTS

\$9100.-

NOSTALGIA Chocolate brownie and api
(the quechua word for smoothie'),



\$9100.-

CARAMEL QUINOA FLAN

\$9100.-

Gluten Free



BEEF EMPANADA (each)

\$3000.-

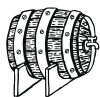
CHEESE EMPANADA (each)

\$3000.-

OPEN KITCHEN DAILY
9:30 AM TO 0:30HS



Wines



PORTILLO 3/8 Malbec	\$ 11500.-
KILKA 3/8 Malbec	\$ 12500.-
PORTILLO Malbec 750 cc.	\$ 15100.-
CORDERO CON PIEL DE LOBO Malbec	\$ 17100.-
UXMAL Malbec 750cc.	\$ 21700.-
GATA FLORA 750cc. Torrantes (Bodega Salta)	\$ 21700.-
DON DAVID Malbec 750cc.	\$23200.-
ALAMOS Malbec 750cc	\$ 25300.-

WINE GLASS \$6200.-
CORKAGE FEE \$17100.-



BEERS

SALTA/NORTE 1lt (STOUT -LAGER)	\$7900.-	•
SALTA 500cc.(STOUT -LAGER)	\$6300.-	•
QUILMES 1lt	\$7600.-	•
PATAGONIA 740 cc.	\$9800.-	•
CORONA 710 cc.	\$9800.-	•
CORONA 330 cc.	\$6300.-	•
LATAS (x Unidad)	\$5700.-	•



Craft Beers

SARASISA Pinta tirada	\$6600.-
RIO ARRIBA 500cc (LA QUIACA)	
Maiz Morado 4,5% Al	\$6100.-
Porter Coco 5,5% Al	\$6100.-
Rica Rica 4% Al	\$6100.-

DRINKS

SIRVI DRINK (Gin/Almibar de Jengibre, limón y Cayote)	\$10500.-
CHUFLAI (Xingani+Sprite)	\$10300.-
CAMPARI W/ORANGE	\$10100.-
FERNET W/COKE	\$10100.-
GIN TONIC	\$10100.-
NEGRONI	\$10500.-
MOJITO	\$10500.-
WHISKY JB/BALLANTINES	\$11800.-

Sodas & Sparkling Water

SODAS 500cc	\$4650.-
FLAVORED WATER 500CC	\$3950.-
WATER w/o spark 500cc.	\$3550.-
WATER spark 500cc.	\$3550.-

Cafeteria - Cakes & Pies



SMALL COFFEE \$3500.-	CROISSANT each \$2200.-
S. POT OF COFFEE \$3800.-	GRILLED HAM & CHEESE \$5400.-
DOUBLE COFFEE \$4900.-	BROWNIE CAKE (Portion) \$6600.-
COFFEE WITH MILK \$5200.-	ROGEL CAKE (Portion) \$6600.-
HOT CHOCOLATE \$5200.-	VIENNESE CONCERT (Portion) \$7500.-
CAPUCCINO \$4750.-	LEMON PIE (Portion) \$6600.-
TEA \$3150.-	CARAMEL COOKIE (x each) \$3250.-
TEA WITH MILK \$3550.-	
HERBAL TEA \$3450.-	
COCA TEA \$3600.-	

NATURAL JUICES

SQUEEZED ORANGE JUICE	\$5100.-
POMELADA SIRVIÑACU 1 Lt.	\$71500.-
SIRVIÑACU STYLE LEMONADE 1Lt	\$6250.-
SIRVIÑACU STYLE LEMONADE glass	\$3200.-
BANANA SMOOTHIE	\$5950.-
SEASONAL NATURAL JUICES (check with staff)	

ADDITIONAL CHARGE FOR
LIVE MUSIC SHOW - \$ 4500.-

