



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	
ENSALADA DE LA QUEBRADA	
S/Pollo	\$12000.-
C/Pollo	\$12700.-

SERVICIO DE MESA
900\$ por persona**SEGUINOS EN**
@sirvitilcara

Entradas - Empanadas,

HUMITA TILCAREÑA	\$7900.-
TAMAL NORTEÑO	\$7000.-
EMPAÑADA DE CARNE (xunidad)	\$2500.-
EMPAÑADA 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.-

\$ 9100.-

Sandwiches - Hamburguesas

SANDWICH DE MATAMBRE	\$17900.-
HAMBURGUESA SIRVI	
LLAMA JUJEÑA BURGER	

VEGGIE BURGER \$14200.-

Milanesas

**MILANESA DE LLAMA****MILANESA DE TERNERA****SUPREMA DE POLLO**

(Acompañada sde papines andinos y ensalada)

\$17900.-

Libre de Gluten**EMPAÑADA DE CARNE** (cada una) \$3000.-**EMPAÑADA DE QUESO** (cada una) \$3000.-**COCINA ABIERTA TODO EL DIA**
DE 9:30 AM A 0:30HS



Vinos



PORRILLO 3/8 Malbec	\$ 11500.-
KILKA 3/8 Malbec	\$ 12500.-
PORRILLO Malbec 750 cc.	\$ 15100.-
CORDERO CON PIEL DE LOBO Malbec	\$ 17100.-
UXMAL Malbec 750cc.	\$ 21700.-
GATA FLORA 750cc. Torrontes (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/Almíbar 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

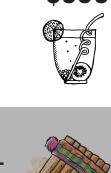


CAFÉ CHICO	\$3500.-	MEDIALUNA c/u	\$2200.-
CAFÉ JARRITO	\$3800.-	TOSTADO, JAMON QUESO	\$5400.-
CAFÉ DOBLE	\$4900.-	TORTA BROWNIE (Porción)	\$6600.-
CAFÉ CON LECHE	\$5200.-	TORTA ROGEL (Porción)	\$6600.-
SUBMARINO	\$5200.-	CONCERTO VIENES (Porción)	\$7500.-
CAPUCCINO	\$4750.-	LEMON PIE (Porción)	\$6600.-
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

QUEBRADA" SALAD

w.o/Chicken
w/Chicken

\$12000.-
\$12700.-

TABLE SERVICE CHARGE
900\$ p.p.

Follow us
@sirvitilcara

Regional Entrees & Empanadas

TILOCARA STYLE HUMITA IN CORN HUSK \$7900.-

NORTHERN TAMELE

\$7000.-

BEEF EMPANADA

(each)

\$2500.-

CHEESE EMPANADA

(each)

\$2500.-

Pizzas & appetizers

MOZZARELLA PIZZA (8 slices)

\$17900.-

(4 slices)

\$11000.-

SIRVIÑACU STYLE PIZZA (8 slices)

\$20500.-

(4 slices)

\$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.-

Sandwichs - Burgers

FLANK STEAK SANDWICH

SIRVIÑACU BURGER

LLAMA JUJEÑA BURGER

\$14200.-



Breaded Cutlet

LLAMA BREADED

VEAL BREADED CUTLET

CHICKEN BREADED

(with a side of Andean small potatoes and salad)

\$17900.-

Gluten Free



BEEF EMPANADA (each) \$3000.-
CHEESE EMPANADA (each) \$3000.-

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



Wines



PORRILLO 3/8 Malbec	\$ 11500.-
KILKA 3/8 Malbec	\$ 12500.-
PORRILLO Malbec 750 cc.	\$ 15100.-
CORDERO CON PIEL DE LOBO Malbec	\$ 17100.-
UXMAL Malbec 750cc.	\$ 21700.-
GATA FLORA 750cc. Torrontes (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/Almíbar 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.-

Cafeteria - Cakes & Pies



Sodas & Sparkling Water

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

NATURAL JUICES

SQUEEZED ORANGE JUICE	\$5100.-
POMELOADA 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.-



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.-	