

SURVENIR

Cocina & Bar

SURVENIR

BARRA



TRAGOS DE AUTOR

MILODÓN SPRITZ

BASE DE GIN FRESA Y RAMAZOTTI, GOMA,
SODA Y EL SECRETO DE LA CASA

\$ 7.900

PAINE SPRITZ

BASE DE ESPUMANTE, LICOR DE SAUCO,
SYRUP RUIBARBO, LIMON Y SODA

\$ 7.700

PATAGONIA SPRITZ

BASE DE ESPUMANTE BRUT, SYRUP DE
CALAFATE Y GOMA

\$ 7.500

SANTIAGO CALLING

BASE DE GIN, MERLOT Y TÓNICA

\$ 7.500

Q' CRÚOOOO !!!

BASE DE ESPUMANTE, APEROL, LICOR DE
SAUCO Y SODA

\$ 7.700

CON JUICIO EHH !!!

BASE DE ESPUMANTE, VERMOUTH,
WHISKY, SYRUP MARACUYÁ Y SODA

\$ 7.900

COMO ESTACA (850 CC)

BASE CERVEZA, RED BULL Y SHOT DE
JAGGER

\$ 11.500

JARDIN OCULTO (850 CC)

BASE GIN BOTÁNICO, TÉ VERDE, SYRUP
FRAMBUESA Y LIMÓN

\$ 10.500



BAR & CÓCTELES

COCTELERÍA

DAIQUIRÍ.....	\$6.100
CLAVO OXIDADO.....	\$6.800
TEQUILA MARGARITA.....	\$5.900
TEQUILA SABORES.....	\$6.300
CAIPIRÍÑA.....	\$5.600
PIÑA COLADA.....	\$6.400
PADRINO.....	\$6.400
TOM COLLINS.....	\$5.900
JIM BEAN TÓNICA.....	\$6.200
TROPICAL GIN.....	\$7.900
NEGRONI.....	\$6.800
MOJITO TRADICIONAL.....	\$6.100
MOJITO SABORES.....	\$6.500
MOJITO PARIS.....	\$5.900
MOJITO JAGGER.....	\$6.700
MOJITO JACK.....	\$6.800
MARTINI DRY.....	\$5.900
FERNET.....	\$5.700
RON HAVANNA.....	\$5.600
MIMOSA.....	\$4.400
TEQUILAZO.....	\$4.500
SHOT JAGGER.....	\$4.500

COCTELERIA RED BULL

TROPICAL GIN.....	\$7.900
2 X TROPICAL GIN.....	\$13.500
2 CORTOS DE PISCO + BEBIDA + RED BULL.....	\$10.500

ESPECIALIDADES DE LA CASA

SOUR (CALAFATE O RUIBARBO).....	\$5.300
SOUR SABORES.....	\$ 5.100
PISCO SOUR.....	\$4.800
SOUR CATEDRAL.....	\$7.500
SOUR CATEDRAL CALAFATE.....	\$8.500
CHARDONNAY SOUR.....	\$5.200
SANGRIA 1 LT.....	\$15.500
SANGRIA COPA.....	\$5.900
ESPRESSO MARTINI.....	\$6.900

GIN

HENDRICK'S.....	\$ 8.700
BEEFEATER DRY.....	\$ 6.900
BEEFEATER PINK.....	\$ 7.300
PATAGON.....	\$ 7.500
FENNEC	\$ 6.900
TANQUERAY.....	\$ 7.300
TANQUERAY SEVILLA.....	\$ 7.500

PISCO

ALTO DEL CARMEN 35°.....	\$ 5.300
ALTO DEL CARMEN 40°.....	\$ 5.600
HORCÓN QUEMADO.....	\$ 5.900
EL GOBERNADOR.....	\$ 5.900

WHISKY

BALLANTINES.....	\$ 6.200
J. W. RED LABEL.....	\$ 5.900
JACK DANIELS OLD N°7.....	\$ 7.200
JACK DANIELS HONEY.....	\$ 7.400

VODKA

ABSOLUT.....	\$6.500
STOLI.....	\$5.800

CAMBIA TU TÓNICA NORMAL POR BEBIDA PREMIUM POR \$2.000

AGUAS-BEBIDAS-JUGOS

RED BULL.....	\$3.000
BEBIDAS.....	\$2.800
JUGOS.....	\$4.200
LIMONADA.....	\$3.700
LIMONADA MENTA JENGIBRE.....	\$4.200
PIÑA COLADA SIN ALCOHOL.....	\$4.900
LIMONADA CALAFATE.....	\$4.800
AGUA PREMIUM PERRIER.....	\$2.800
AGUA MINERAL	\$2.400
TÓNICA SABORES PREMIUM.....	\$3.200
MOJITO SIN ALCOHOL.....	\$4.700

CERVEZAS-VINOS-SPRITZ

CERVEZAS Y SCHOP

SCHOP AUSTRAL CALAFATE.....	\$5.800
SCHOP HEINEKEN.....	\$4.500
CORONA 330 CC.....	\$4.300
TOROBAYO 500 CC.....	\$ 6.100
CERVEZA S/ALCOHOL.....	\$4.100
TUBINGÜER SUMMER	\$ 4.800
TUBINGÜER IPA.....	\$ 5.200
TUBINGÜER RED	\$ 5.200
MICHELADA -CHELADA.....	\$1.600



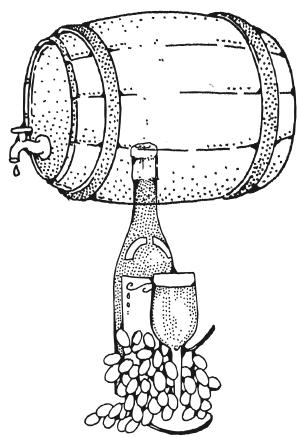
SPRITZ



APEROL.....	\$ 6.700
RAMAZOTTI.....	\$ 6.900
CAMPARI TONIC..	\$ 6.500
ST GERMAIN	\$ 7.200
MOSCOW MULE..	\$ 7.900

VINOS RESERVA Y GRAN RESERVA

ÉTNICO.....	\$17.200
ALMA MORA	\$16.200
VIU MANENT GRAN RESERVA....	\$18.500
L.F.EDWARDS./VIU MANENT.....	\$16.000
ESPUMANTE BRUT VADO	\$14.900
ESPUMANTE UNDURRAGA.....	\$14.500
COPA DE VINO RESERVA.....	\$ 4.700
COPA ESPUMANTE.....	\$ 4.700



SURVENIR

COCINA

PARA PICAR

PULPO AL OLIVO.....\$ 11.900

(150 GRS DE PULPO TROZADOS, CEBOLLA MORADA EN CORTE PLUMA, CILANTRO, ACEITE DE OLIVA, LIMÓN Y SAL).
INCLUYE TOSTADAS Y SALSA OLIVO.

CAMARONES TEMPORIZADOS.....\$ 12.800

(CAMARONES APANADOS FRITOS, CEBOLLA MORADA, CILANTRO Y SALSA SOYA AGRIDUCLE)

BRUSQUETTAS (2 UN).....\$ 6.900

(JAMON SERRANO/ BERENJENA/ Y TOMATE SECO Y PESTO)

CAUSEO SUREÑO CON SOPAIPILLAS.....\$ 9.800

(VEGETALES FRESCOS, QUESO, PALTA, ACEITUNAS, PEPINILLOS Y SOPAIPILLAS)

PAPAS RÚSTICAS Y SALSA DE LA CASA.....\$ 6.900

PAPAS AL HUERTO.....\$ 9.200

(PAPAS RÚSTICAS Y VEGETALES SALTEADOS CON VINO, SOYA Y AJO)

RECOMENDADOS DE LA CASA

COSTILLAR BRASEADO C/PAPAS RÚSTICAS.....\$ 14.500
(INCLUYE ENSALADITA)

CHORRILLANA.....\$ 16.500
(PAPAS RÚSTICAS, CARNE MECHADA, CHORIZO ARTESANAL, CEBOLLA CARAMELIZADA Y HUEVO FRITO)

ENTRAÑA CON SOPAIPILLAS Y PEBRE\$17.800
(INCLUYE ENSALADITA)

ATÚN DEL PACÍFICO.....\$13.500
(ATÚN APANADO EN SÉSAMO ACOMPAÑADO CON ENSALADA DE COUS COUS Y VEGETALES)

MILANESA A LO POBRE\$13.900

MILANESA NAPOLITANA Y HUEVO FRITO.....\$ 14.500
MILANESA DE CARNE O POLLO, QUESO GAUDA FUNDIDO, TOMATE, ACEITUNAS Y HUEVO FRITO, ACOMPAÑADO DE PAPAS RUSTICAS)

LOMO A LO POBRE.....\$14.900

PIZZAS



MARGARITA.....\$ 11.900

(QUESO MOZARELLA, TOMATE CHERRY Y ALBAHACA FRESCA)

SURVENIR.....\$ 14.500

(QUESO MOZARELLA, QUESO ROQUEFORT, CARNE MECHADA, CEBOLLA CARAMELIZADA Y ORÉGANO)

VEGGIE 1.....\$ 13.900

(QUESO MOZARELLA, FONDO DE ALCACHOFA, ACEITUNAS , PIMENTON ROJO Y ALBAHACA)

VEGGIE 2\$ 13.900

(QUESO MOZARELLA, CHERRY, BERENJENA, CHAMPIÑONES Y RÚCULA)

CAMPESTRE.....\$ 13.900

(QUESO MOZARELLA, JAMÓN ARTESANAL, ACEITUNAS Y PIMENTON ROJO)

PATAGÓNICA.....\$ 14.500

(QUESO MOZARELLA, CAMARONES, CEBOLLA MORADA Y RÚCULA)

AL PESTO.....\$ 13.900

(QUESO MOZARELLA, TOMATES CONFITADO AL OREGANO, PESTO Y ALBAHACA FRESCA)

SUREÑA.....\$ 14.500

(QUESO MOZARELLA, POLLO SALTEADO, CARNE DESMECHADA, BUTIFARRA Y ORÉGANO)

IBÉRICA.....\$ 13.900

(QUESO MOZARELLA, JAMON SERRANO Y RÚCULA)

PEPERONI.....\$ 12.500

TODAS NUESTRAS PIZZAS SON CON BASE A POMODORO,
QUESO MOZARELLA Y QUESO PARMESANO RALLADO

TABLAS PARA COMPARTIR

PAPAS RÚSTICAS Y SOPAIPILLAS \$ 9.800
(ACOMPAÑADOS DE SALSA VERDE Y PEBRE)

TABLA MAR Y TIERRA \$18.500
(PAPAS RÚSTICAS, POLLO, CARNE Y CAMARONES, SALSA Y PEBRE)

PICHANGA MAGALLÁNICA.....\$ 19.800
(CARNE, POLLO Y CHORIZOS SALTEADOS, HUEVO DURO, TOMATE CHERRY, PEPINILLOS, PALTA, ACEITUNAS Y PAPAS RÚSTICAS)

CHORRILLANA.....\$ 16.500
(PAPAS RÚSTICAS, CARNE MECHADA, CHORIZO ARTESANAL, CEBOLLA CARAMELIZADA Y HUEVO FRITO)

PAPAS AL HUERTO.....\$ 9.200
(PAPAS RÚSTICAS Y VEGETALES SALTEADOS CON VINO, SOYA Y AJO)

TABLA MIX SURVENIR.....\$14.900
MINI CAUSEO DE VEGETALES Y QUESO GAUDA, EMPANADAS DE QUESO, PAPAS RÚSTICAS FRITAS, SOPAIPILLAS Y SALSA DE LA CASA)

SÁNDWICHES AL ESTILO SURVENIR

HAMBURGUESA LA SURVENIR.....\$ 11.500
(180 GRS DE HAMBURGUESA CASERA 100% VACUNO, PROSCIUTTO, QUESO FUNDIDO Y RÚCULA EN PAN BRIOCHE DE MASA MADRE)

LA AUSTRAL.....\$ 11.500
(CAMARONES ECUATORIANOS SALTEADOS EN VINO Y AJO, QUESO FUNDIDO CON BASE LECHUGA Y PAN BRIOCHE DE MASA MADRE)

LA SUREÑA.....\$ 11.500
(MILANESA DE CARNE O POLLO APANADA, LECHUGA, TOMATE, PALTA, CEBOLLA MORADA EN PAN CASERO).

LA MECHADA DESMECHADA LUCO.....\$ 10.900
(MECHADA DE COCCIÓN LENTA CON QUESO FUNDIDO EN PAN CASERO)

VEGETARIANO.....\$ 9.500
(QUESO FRESCO, PESTO DE LA CASA, TOMATE Y BERROS)

TODOS LOS SÁNDWICH INCLUYEN PORCIÓN DE PAPAS RÚSTICAS Y SALSA DE LA CASA

CONSULTA POR OPCIÓN VEGETARIANA

ENSALADAS

MIX ORGÁNICO \$ 9.200

(MIX DE HOJAS VERDES, QUESO FRESCO, TOMATE CHERRY, PEPINO, PALTA, COUS COUS, DRESSING DE LA CASA).

DEL MAR..... \$ 9.900

(MIX DE HOJAS VERDES, ATÚN SELLADO LAMINADO, TOMATES SECOS, ACEITUNAS, PALMITOS Y DRESSING DE LA CASA).

SUREÑA..... \$ 9.900

(MIX DE HOJAS VERDES, TOMATES SECOS, FONDO DE ALCACHOFA, JAMÓN SERRANO, QUESO FRESCO, ACEITUNAS Y DRESSING DE LA CASA).

CAMPESTRE..... \$ 9.200

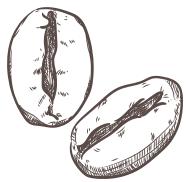
(MIX DE HOJAS, TOMATE, DOS HUEVO DURO, CEBOLLA MORADA, PEPINILLO, QUESO GAUDA)

TRADICIÓN AL PIL PIL

CAMARONES AL PIL PIL..... \$ 11.900

POLLO AL PIL PIL..... \$ 9.500

CHAMPIÑONES AL PIL PIL..... \$ 9.100



SURVENIR

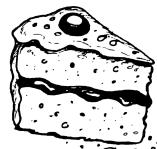
CAFETERÍA

CAFÉ HELADO.....	\$ 5.800
AFFOGATO.....	\$ 4.900
ESPRESSO.....	\$ 2.900
ESPRESSO DOBLE.....	\$ 3.300
AMERICANO SIMPLE.....	\$ 2.900
AMERICANO DOBLE.....	\$ 3.400
MACCIATO.....	\$ 2.900
MACCIATO DOBLE.....	\$ 3.300
CAPUCCINO SIMPLE.....	\$ 3.500
CAPUCCINO DOBLE.....	\$ 3.900
LATTE SIMPLE.....	\$ 3.500
LATTE DOBLE.....	\$ 3.900
CORTADO DOBLE.....	\$ 3.900
MOKACCINO.....	\$ 3.500
MOKACCINO DOBLE.....	\$ 3.900
CAFÉ IRLANDES.....	\$ 5.500
CHOCOLATE CALIENTE(SÓLO INVIERNO).....	\$ 4.700
AGREGADO LECHE SIN LACTOSA.....	\$ 500
AGREGADO LECHE VEGETAL.....	\$ 800
AGREGADO VAINILLA.....	\$ 800
AGREGADO CANELA	\$ 600
TÉ VARIEDADES.....	\$ 2.600
TETERA DE TÉ	\$ 5.500
INFUSIÓN	\$ 2.400
CAFE FRIO TIPO AMERICANO.....	\$ 3.900
CAFE FRIO CON LECHE.....	\$ 4.500
TÉ FRIO.....	\$ 3.500

PASTELERIA

(CONSULTAR DISPONIBILIDAD)

BROWNIE.....	\$3.500
BROWNIE CON HELADO VAINILLA.....	\$ 5.200
TORTAS (CONSULTAR VARIEDADES).....	\$ 4.800
KUCHEN DE MANZANA.....	\$ 4.500
PIE DE LIMON.....	\$ 4.500
CHEESECAKE	\$ 4.500
MEDIA LUNA.....	\$ 1.800



DESAYUNOS / ONCES

DESAYUNOS (VIERNES, SABADO Y DOMINGO)

SIMPLE.....\$ 8.200

1 CAFÉ AMERICANO, LATTE O CAPUCCINO SIMPLE O ESPRESSO
SIMPLE.

1 SÁNDWICH QUESO O TOMATE QUESO.

JUGO DEL DÍA

COMPLETO.....\$ 9.900

1 CAFÉ AMERICANO, LATTE O CAPUCCINO SIMPLE O ESPRESSO
SIMPLE.

1 SÁNDWICH QUESO O TOMATE QUESO.

1 AGREGADO PALTA.

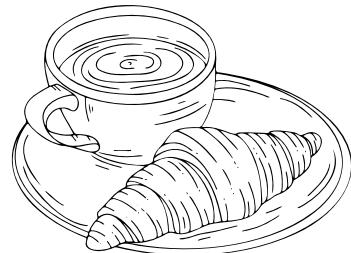
1 AGREGADO HUEVO

JUGO DEL DÍA

1 YOGHURT CON GRANOLA

1 MEDIA LUNA

AGREGA TU MIMOSA POR \$2.500



ADICIONALES:

PAILA DE HUEVO CON TOSTADAS.....\$ 4.700

SANDWICH PALTA\$ 5.500

SANDWICH MECHADA-PALTA.....\$ 9.000

PANINI QUESO TOMATE.....\$ 5.500

PANINI QUESO - JAMÓN SERRANO.....\$ 6.200

PANINI JAMON-QUESO.....\$ 5.800

BRUNCH

(SÁBADOS Y DOMINGOS)

INCLUYE:

1 CAFÉ AMERICANO O LATTE O CAPUCCINO SIMPLE O ESPRESSO SIMPLE.

TOSTADITAS, PAN AMASADO Y CHURRASCA FRITA
PORCIÓN DE PALTA.

PORCIÓN DE HUEVO

DIP DE QUESO

1 YOGHURT CON GRANOLA

1 MEDIALUNA Ó 1 PORCIÓN DE FRUTAS DE LA ESTACIÓN

1 JUGO DEL DÍA

AGREGA TU MIMOSA POR \$2.000

VALOR POR PERSONA: \$ 14.500

VALOR POR DOS : \$ 25.900



ENCUENTRANOS EN:



@RESTAURANT_SURVENIR_