



INSTRUCTIVO DE HAPPY HOUR

Nuestro Happy Hour es a mitad de precio en los tragos marcados con HH. Todo lo que se pida fuera del horario se considerará a precio normal de carta.

Los tragos servidos a la mesa son individuales. Sólo se podrá solicitar un trago por persona, y el otro cuando se haya terminado el anterior.

Horarios de HH:

De Lunes a Viernes de 16:00 a 22:00 hrs.

Sábados de 20:30 a 22:00 hrs.

Civilo Restobar agradece su preferencia.

Horario de Atención

De Lunes a Viernes abierto todo el día.

Sábados a partir de las 20:30 hrs.

TRAGOS DE LA CASA

Blue Monday	\$ 3.600	H/H
<i>(ron, curacao, jugo de naranja, jugo de piña, dash de limón)</i>		
CaipiriñaNormal	\$ 3.800	H/H
<i>(Agua ardiente de caña, limón de pica, dash de limón)</i>		
Caipiriña "XL"	\$ 4.800	
<i>(Cachaza, limon de pica, dash de limón)</i>		
Mandrinoska	\$ 4.200	
<i>(Absolute mandrin, naranja, dash de jugo de naranja)</i>		
Civilazo.....	\$ 3.500	H/H
<i>(Vodka, Gin, Tequila, Triple sec, Ron)</i>		
Don Charly	\$ 3.600	H/H
<i>(Vodka, Hojas de Albahaca, limon de pica, soda)</i>		
Juliana	\$ 3.600	H/H
<i>(Jugo de Piña, crema de coco, jugo de papaya, jugo de frutilla)</i>		
J.P.....	\$ 3.400	H/H
<i>(Licor de menta, crema de cacao, crema)</i>		
Nutty.....	\$ 3.800	H/H
<i>(Amaretto, ron, crema de coco, jugo de piña)</i>		
Choc Sex.....	\$ 3.800	H/H
<i>(Vodka, dulce de leche, helado chocolate)</i>		
Orgasmo Múltiple.....	\$ 3.800	H/H
<i>(Crema de whisky, triple sec)</i>		
Placer Culpable.....	\$ 3.800	H/H
<i>(ron blanco, jugo de chirimoya, jugo de naranja, triple sec)</i>		

TRAGOS CON RON

Daikiri.....	\$ 3.700 H/H
<i>(Ron, triplesec, jugos de fruta)</i>	
<i>(Frambuesa, Papaya, Frutilla, Naranja, Melón, Mango, Maracuyá, Limón)</i>	
Goombay Smach.....	\$ 3.800 H/H
<i>(Ron, Jugo de piña, crema, triple sec, dash limón)</i>	
Guacamayo.....	\$ 3.800 H/H
<i>(Ron, curacao, jugo de limón, jugo de piña)</i>	
Hurricane.....	\$ 3.600 H/H
<i>(Ron, granadina, jugo de piña, jugo de naranja)</i>	
Jamaica Glow.....	\$ 3.800 H/H
<i>(Ron, jugo de papaya, jugo de limón, crema)</i>	
Mango Cooler.....	\$ 3.800 H/H
<i>(Ron, triple sec, jugo de mango, jugo de limón)</i>	
Melon Colada.....	\$ 3.800 H/H
<i>(Ron, licor de melón, coco lopez, jugo de piña)</i>	
Miami Whammy.....	\$ 3.600 H/H
<i>(Ron, triple sec, jugo de limón, jugo de naranja, granadina)</i>	
Mojito.....	\$ 3.600 H/H
<i>(Ron, Hoja de menta, Soda, Jugo de Limón)</i>	
Piña Colada.....	\$ 3.800 H/H
<i>(Ron, coco lopez, crema, jugo de piña)</i>	
Ron Collins	\$ 3.500 H/H
<i>(Ron, jugo de limón, soda)</i>	

TRAGOS LARGO RON

Bacardi Limon.....	\$ 3.600
Bacardi Razz	\$ 3.600
Bacardi Orange	\$ 3.600
Bacardi Apple	\$ 3.600
Barcelo Dorado	\$ 3.500 H/H
Barcelo Añejo.....	\$ 3.500 H/H
Barcelo Blanco	\$ 3.400 H/H
Cacique Añejo	\$ 3.700 H/H
Habana Reserva	\$ 3.900

TRAGOS CON BAILEYS

BBC.....	\$ 3.800
<i>(Crema de coco, jugo de piña, licor de platano)</i>	
Comet.....	\$ 3.900
<i>(Baileys, amaretto, crema)</i>	
Orbital.....	\$ 3.600
<i>(Jugo de naranja, granadina, licor de platano)</i>	
Baileys.....	\$ 4.500

TRAGOS CON WHISKY

Clavo Oxidado.....\$ 4.500
(Ballantines, Drambuie, clavos de olor)

John Collins\$ 3.700
(Whisky, jugo de limón, soda)

Manhatan.....\$ 3.700
(Ballantines, martini rosso)

Old Fashion\$ 3.800
(Whisky, jugo de piña, jugo de naranja, granadina, amargo de angostura)

Padrino.....\$ 3.900
(Ballantines, Amaretto)

Ballantines.....\$ 3.900

Chivas Reagal.....\$ 4.900

Johnnie Etiqueta Roja\$ 4.100

Johnnie Etiqueta Negra\$ 4.800

Jack Daniels\$ 4.400

TRAGOS CON VODKA

Anchors hawai.....	\$ 3.600 H/H
<i>(Vodka, curacao, coñac, jugo de naranja, jugo de limón)</i>	
Caipiroska.....	\$ 3.700 H/H
<i>(Vodka, limón de pica, azucar flor, dash jugo de limón)</i>	
California.....	\$ 3.600 H/H
<i>(Vodka, ron, triple sec, jugo de naranja, jugo de limón)</i>	
Carib breezer	\$ 3.600 H/H
<i>(Vodka, licor de melón, licor de platano, jugo de piña)</i>	
Cosmopolitan	\$ 3.600 H/H
<i>(Vodka, triple sec, jugo de arándano, dash de limón)</i>	
Laguna azul	\$ 3.600 H/H
<i>(Vodka, curacao, Jugo de piña, Jugo de limón)</i>	
Melon bull	\$ 3.600 H/H
<i>(Vodka, licor de melón, jugo de naranja)</i>	
Ruso blanco	\$ 3.500
<i>(Vodka, crema, licor de café)</i>	
Ruso blanco especial.....	\$ 3.900
<i>(Stolichnaya, crema, Kalua)</i>	
Ruso Negro	\$ 3.500
<i>(Vodka, licor de café)</i>	
Ruso negro especial.....	\$ 3.900
<i>(Stolichnaya, Kalua)</i>	
Sex and the beach	\$ 3.700 H/H
<i>(Vodka, apricot, jugo de frambuesa, Jugo de naranja)</i>	
Vodka sunrise	\$ 3.200 H/H
<i>(Vodka, granadina, jugo de naranja)</i>	
Stolichnaya	\$ 3.400 H/H
Absolute Blue	\$ 3.900
Absolute Citron	\$ 3.900
Absolute Raspberry	\$ 3.900
Absolute Mandrin.....	\$ 3.900
Absolute Vainilla	\$ 3.900
Absolute Kurant	\$ 3.900

MARTINI

Martíni Dry.....	\$ 3.200
<i>(Martín dry, gin)</i>	
Martíni Perfect.....	\$ 3.200
<i>(Martín dry, Martini bianco, gin)</i>	
Martíni de Oro.....	\$ 3.200
<i>(Martín dry, amaretto, gin)</i>	
Martíni Razz.....	\$ 3.200
<i>(Martín dry, bacardi razz)</i>	
Martíni Apple.....	\$ 3.200
<i>(Martín dry, bacardi apple)</i>	
Vodkatini.....	\$ 3.200
<i>(Martín dry, vodka)</i>	

TRAGOS SIN ALCOHOL

Pop cicle.....	\$ 3.500 H/H
<i>(Jugo de piña, coco lópez, jugo de papaya)</i>	
San Francisco.....	\$ 3.400 H/H
<i>(Jugo de piña, Jugo de limón, Jugo de Naranja, granadina)</i>	
B.B. King.....	\$ 3.500 H/H
<i>(Crema de coco, jugo de papaya, jugo de piña, naranja, granadina)</i>	
Piña Colada s/ Licor.....	\$ 3.200 H/H
<i>(Coco lopez, jugo de piña, crema)</i>	
Primavera s/ Licor.....	\$ 3.200 H/H
<i>(Frutas, granadina, jugo de piña, jugo de naranja)</i>	
Juliana.....	\$ 3.400 H/H
<i>(Ver tragos de la casa)</i>	

TRAGOS CON GIN

Alexander..... <i>(Gin, crema, granadina)</i>	\$ 3.700 H/H
GIN 122..... <i>(Gin, licor de menta, jugo de limón, crema)</i>	\$ 3.400 H/H
Miami <i>(Gin, ron, triple sec, whisky, jugo de limón)</i>	\$ 3.600 H/H
Negroni..... <i>(Gin, campari, martini rosso)</i>	\$ 3.400 H/H
Screwin..... <i>(Gin, Jugo de naranja, granadina)</i>	\$ 3.400 H/H
Tom Collins..... <i>(Gin, jugo de limon, soda)</i>	\$ 3.400 H/H
Beefeater.....	\$ 3.400 H/H
Tanqueray.....	\$ 3.600

TRAGOS CON TEQUILA

Blue Margarita..... <i>(Tequila, triple sec, jugo de limón, curacao)</i>	\$ 3.600 H/H
Tequila..... <i>(Frambuesa, frutilla, naranja, mango, papaya, maracuyá)</i>	\$ 3.600 H/H
Tequila Margarita..... <i>(Tequila, triple sec, jugo de limón)</i>	\$ 3.600 H/H
Tequila Sunrise..... <i>(Tequila, Jugo de naranja, granadina)</i>	\$ 3.600 H/H
Mexicana..... <i>(Tequila, jugo de limón, Jugo piña, granadina)</i>	\$ 3.600
Cucaracha..... <i>(Tequila, licor de café)</i>	\$ 3.400 H/H
Corto Tequila.....	\$ 3.200

TRAGOS SOUR

Amareto Sour.....	\$ 3.000 H/H
Pisco Sour.....	\$ 2.400 H/H
Sour Especial.....	\$ 3.000 H/H
Sour Jengibre	\$ 2.800 H/H
Serena Sour.....	\$ 2.700 H/H
Sour Mandrin (Absolut).....	\$ 3.000
Sour Pica.....	\$ 3.000 H/H
Vainilla Sour (Absolut).....	\$ 3.000
Maracuya Sour.....	\$ 2.800 H/H
Mango Sour.....	\$ 2.800 H/H

TRAGOS LARGO PISCO

Capel 35°.....	\$ 2.800 H/H
Alto del Carmen 35°.....	\$ 3.000 H/H
Alto del Carmen 40°.....	\$ 3.200 H/H
Creamise.....	\$ 3.600 H/H
Alto del Carmen Añejo Especial.....	\$ 3.600 H/H

OTRAS VARIEDADES

Frangelico.....	\$ 4.500
Drambuie.....	\$ 4.800
Campari Soda.....	\$ 3.400
Campari Naranja.....	\$ 3.200
Primavera c/Licor.....	\$ 3.200
Vaina.....	\$ 2.600

CERVEZAS

Shop Kunstmann	\$ 2.200
Michelada Vaso Shop.....	\$ 2.500
Michelada Vaso Garza	\$ 2.000
Austral (<i>Patagona, Lager, Calafate</i>)	\$ 1.600
Paceña.....	\$ 1.900
Royal.....	\$ 1.600
Heineken.....	\$ 2.000
Budweiser.....	\$ 2.000
Corona.....	\$ 2.100
Kunstmann (<i>Pale Ale, Bock, Lager, Sin alcohol, Miel</i>)	\$ 2.100
Gran Torobayo.....	\$ 2.600

BEBIDAS

Agua mineral	\$ 1.300
Sprite.....	\$ 1.300
Coca Cola.....	\$ 1.300
Fanta.....	\$ 1.300
Nordic Ginger Ale	\$ 1.300
Nordic Tonica.....	\$ 1.300
RED BULL.....	\$ 2.300
Jugos de Frutas Naturales.....	\$ 1.800

COMIDAS

PICOTEOS

Brochetas de Carne y Pollo.....	\$ 4.300
<i>(Carne, pollo, acompañados de salsa a elección, vino, maní o curry)</i>	
Brochetas de Pollo.....	\$ 4.100
<i>(Pollo, acompañados de salsa a elección, vino, maní o curry)</i>	
Nachos Estilo Civilo.....	\$ 3.900
<i>(Masas crujientes de la casa con salsa Guacamole)</i>	

QUESADILLAS (12 Trozos) Para Servir y Llevar

Quesadilla Carne.....	\$ 5.300
<i>(Carne, verduras salteadas y queso)</i>	
Quesadilla Jamón Champiñón.....	\$ 4.900
<i>(Trocitos de jamón, champiñón y queso)</i>	
Quesadilla Pollo.....	\$ 5.200
<i>(Pollo y verdura salteadas y queso fundido)</i>	
Quesadilla Vegetariana.....	\$ 4.900
<i>(Trocitos de palmitos, choclo, verduras y queso)</i>	
Quesadilla de Mariscos.....	\$ 5.700
<i>(Trocitos de calamar, ostiones, camarones y mariscos surtidos)</i>	
Quesadilla Española.....	\$ 4.900
<i>(Trocitos de Chorizo español, aceitunas negras y queso)</i>	
Quesadilla Sevillana.....	\$ 5.100
<i>(Carne, queso y aceitunas verdes)</i>	

PIL PIL O AL AJILLO

Carne más champiñones salteados	\$ 4.700
Pollo más champiñones salteados	\$ 4.600
Champiñones salteados.....	\$ 4.100

TABLAS FRIAS

5 Quesos.....	\$ 6.400
<i>(Cinco variedades de quesos mas galletas)</i>	
Chilenaza.....	\$ 6.900
<i>(Jamón, salame, queso, aceitunas, pepinillos, cebolla perla, galletas)</i>	
Civilo Mixed.....	\$ 8.800
<i>(Mix de carnes con verduras salteadas más variedades de jamones, quesos crackeret y aceitunas)</i>	

TABLAS AL DISCO

3 Carnes.....	Mediana	\$ 7.600
<i>(Carne, Pollo y cerdo más verduras salteadas)</i>	Grande	\$ 11.100
Carne y Pollo más Verduras Salteadas.....	Mediana	\$ 7.200
<i>(Carne y pollo más panache de verduras y diente de dragón)</i>	Grande	\$ 10.700
Lomo CIVILO con Papas Fritas.....	Mediana	\$ 6.900
<i>(Carne más verduras salteadas)</i>	Grande	\$ 10.400
Wook de Mariscos.....		\$ 10.700
<i>(Camarones, calamares, ostiones, surtido de mariscos mas verduras)</i>		

CRUDOS

Mar y Tierra.....	\$ 6.200
<i>(Exquisita combinación de crudo y cebiche)</i>	
Crudo de la Casa.....	\$ 4.600
<i>(Exquisita combinación de crudo)</i>	
Cebiche de Salmón.....	\$ 5.200
<i>(Salmón, champiñones, cilantro, jugo de limón, cebolla)</i>	
Carpaccio de Res.....	\$ 4.200
<i>(Lomo, queso gruyere, alcaparras)</i>	
Carpaccio de Salmón.....	\$ 4.500
<i>(Láminas de Salmón Ahumado)</i>	

PLATON DE CREPS (2 Unidades)

Platón Creps Vegetariano.....	\$ 5.400
<i>(Champiñones, palmitos, fondo de alcachofas, espárragos, queso y crema)</i>	
Platón Creps Marino.....	\$ 5.900
<i>(camaron, cebollin, queso y crema)</i>	
Platón Creps Peperoni.....	\$ 5.500
<i>(Salame, queso y crema)</i>	
Platón Creps a la Española.....	\$ 5.700
<i>(Chorizo español, aceituna negra, pimentón rojo, queso y crema)</i>	
Platón Creps de pollo.....	\$ 5.500
<i>(Pollo, champiñones, tocino, queso y crema)</i>	

ENSALADAS PARA DOS

Cesar de Pollo.....	\$ 3.900
<i>(Pollo, lechuga, tomate, champiñones, crutones, queso, aderezo)</i>	

NUEVOS PLATOS

Brochetas Especial Filete Pollo Camarón.....	\$ 4.900
<i>(Exquisitos trozos de pollo filete camarón acompañados de aderezo de la casa)</i>	
Fajitas a lo Mero Macho (Servir o Llevar).....	\$ 11.400
<i>(Lomo, camarón, pollo, guacamole, pebre especial, mayonesa, tortillas)</i>	
Cebiche Mixto Salmón Camarón.....	\$ 7.900
<i>(Salmón, camarones, champiñones, cilantro, jugo de limón, cebolla)</i>	
Cebiche Palmito Camarón.....	\$ 7.500
<i>(Exquisitos trozos de Camarón Palmito aliñados al estilo del chef)</i>	
Camarón Estilo Civilo.....	\$ 7.900
<i>(Plato de Camarones, con exquisita preparación de champiñones)</i>	
Filete Champiñón con Papas al Romero.....	\$ 7.400
Corvina Príncipe o Endiablada.....	\$ 7.600
<i>(Plato de Camarones, con exquisita preparación de champiñones)</i>	

NUEVOS PLATOS A LA GREDA

Mariscos San Jack.....	\$ 8.900
<i>(Ostiones, calamares, camarones, parmesano acompañado de pan de ajo)</i>	
Champiñones Farce.....	\$ 7.500
<i>(Champiñones, jamón, crema y queso parmesano)</i>	

SANDWICH

Sándwich Carne Tocino Queso.....	\$ 4.100
<i>(Carne, tocino, queso, acompañamiento papas fritas)</i>	
Sándwich Italiano.....	\$ 3.800
<i>(Carne, tomate, palta, acompañamiento papas fritas)</i>	
Sándwich Chacarero.....	\$ 3.800
<i>(Carne, tomate, aji, poroto verde, acompañamiento papas fritas)</i>	

Club Civilo (Incluso para 2)..... \$ 4.300
(Lechuga, queso, jamón, pollo, huevo, acompañamiento papas fritas)

POSTRES

Copon de Helado con Frutas y Salsa de Chocolate..... \$ 2.300
(Helado, frutas, crema, galleta y salsa)

Crepes con Manjar y Chocolate..... \$ 2.300
(Panqueque relleno con manjar y helado)

Mousse de Chocolate..... \$ 2.300

Suspiro Limeño..... \$ 2.300

CAFETERIA

Café..... \$ 1.000

Té..... \$ 1.000

Agua de hierbas..... \$ 1.000

Carta de Vinos

Cabernet Sauvignon

Considerada la más aristocrática de las cepas tintas, cargada de historia, nuestro Cabernet Sauvignon ha encontrado una de sus máximas expresiones en el Valle Central de nuestro territorio. Originaria de Bordeaux, Francia, en Chile se ha adaptado admirablemente a las condiciones climáticas, logrando definir una variada gama de terroirs. De gran cuerpo y sólida estructura, vasta complejidad cromática y aromática, es sin lugar a dudas un muy buen acompañamiento para todo tipo de carnes rojas y platos condimentadas.

	D.O.	750 c.c.
La Joya.....	Colchagua	\$5.900
Cousiño Macul, Don Luis.....	Maipo	\$5.100
Doña Dominga.....	Colchagua	\$5.200
Montes, Classic Series.....	Colchagua	\$7.900
MontGras.....	Colchagua	\$5.000
Morandé, Pionero.....	Maipo	\$5.700
Tierra del Fuego.....	Maule	\$6.400

Merlot

Aterciopelados y de gran frutalidad, baja astringencia y delicado sabor, los Merlot son hoy, sinónimo de elegancia y sutileza. Acertada opción es beberle en compañía de sabores intensos, como salmón, atún, quesos semi-maduros ó bien con pastas y carnes blancas en salsas blancas, no excesivamente condimentadas.

Baron Philippe de Rothschild.....	Central	\$5.900
Doña Dominga.....	Colchagua	\$5.200
Morandé, Pionero.....	Maipo	\$5.700

Carta de Vinos

Carmenère

La historia y la pasión por el vino se confunden en el Carmenère. Creída por muchos extinta y de bajo potencial, no sólo ha conseguido revertir tales consideraciones, sino además, superar todas las expectativas de los amantes del vino en el Mundo. Emblemática de Chile, único productor, produce vinos tintos de gran color con tonos achocolatados y especiados, de taninos suaves y redondos. Su exquisito sabor frutal es un ideal compañero para carnes magras con salsas, todo tipo de pastas, aves y carnes de caza en general.

La Joya.....	D.O.	750 c.c.
Casa Silva, Reserva.....	Colchagua	\$5.900
Doña Dominga.....	Colchagua	\$9.500
MontGras, Reserva.....	Colchagua	\$5.200
Morandé, Pionero.....	Colchagua	\$9.300
Tierra del Fuego.....	Maipo	\$5.700
	Maule	\$6.400

Syrah

De gran intensidad y solidez, el Syrah -cepa noble insigne del Nuevo Mundo- se nos presenta con un amplio abanico de aromas especiados con notas características de cuero y carne asada. Acompaña muy bien carnes rojas en salsas o bien asadas, cordero al horno y todo tipo de carnes de caza.

Doña Dominga.....	D.O.	750 c.c.
Morandé, Pionero.....	Colchagua	\$5.200
	Maipo	\$5.700

Ensamblajes Tintos

Cabernet Sauvignon/ Carmenère	D.O.	750 c.c.
Doña Dominga.....	Colchagua	\$5.200
Cabernet Sauvignon/ Carmenère	D.O.	750 c.c.
Montes, Limited Selection Series.....	Colchagua	\$9.800

Carta de Vinos

Sauvignon Blanc

Refrescante, frutal, tropical. Todas palabras que inmediatamente ligamos para definir el exquisito sabor del Sauvignon Blanc. Originario de Bordeaux, Francia, se caracteriza por ser rico en aromas frutales, que evocan cítricos y frutos tropicales; produce vinos frescos y estructurados que dejan una agradable sensación de frescor, convirtiéndolo en un aperitivo ideal y en un buen acompañante de pescados y mariscos.

Cousiño Macul, Don Luis.....	D.O. Maipo	750 c.c. \$5.200
Montes, Classic Series.....	Casablanca	\$7.900
	Curicó	\$7.900
Morandé, Pionero.....	Casablanca	\$5.700
Tierra del Fuego.....	Maule	\$6.400

Chardonnay

Chardonnay es sinónimo de elegancia y fineza. Sus orígenes se remontan a la Bourgogne, en Francia. A partir de ella se elaboran vinos que guardados en roble ganan gran complejidad, logrando un abanico de sabores que permiten armonizarlo con carnes blancas en salsa y pescados grasos. También junto a la innovadora comida japonesa. Es además, utilizada en la elaboración de los vinos y champagnes más prestigiosos del Orbe.

La Joya.....	D.O. Colchagua	750 c.c. \$5.900
Doña Dominga.....	Colchagua	\$5.200
Montes, Classic Series.....	Curicó	\$7.900
Veramonte, Reserva.....	Casablanca	\$9.500

Carta de Vinos

Riesling

Cepa originaria del valle del Rin, en Alemania. Produce vinos de cuerpo ligero y refrescante. Presenta alta acidez e intensos aromas frutales y florales con notas minerales, lo que lo vuelve apto para mariscos, crustáceos y pescados poco grasos.

Cousiño Macul, Doña Isidora.....	D.O. Maipo	750 c.c. \$5.100
Vino por Copa.....		\$2000
Doña Dominga (Cabernet Sauvignon)	Colchagua	
Doña Dominga (Sauvignon/ Blanc)	Colchagua	

Carta de Vinos