Entradas
appetizers

Empanada Argentina — 4
Típica empanada argentina de res cortada a cuchillo, jugosa y sabrosa.
(Typical argentinian empanada, knife cut beef, juicy and delicious)

Portobellos Rellenos — 16,5
Portobellos asados a la parrilla, rellenos con una exquisita mezcla de choclo dulce, pimiento morrón, aceitunas y tomate deshidratado. Todo gratinado para realzar los sabores ahumados, dulces y salados en cada bocado.
(Grilled portobellos stuffed with an exquisite mix of sweet corm red bell pepper, olives and dehydrated tomatoes. Au gratin to uplift the smoky, sweet and salty flavors in each bite)

Carpaccio de Res — 16,5
Finas láminas de lomo de res, aderezadas con aceite de oliva, limón, sal marina, parmesano, tomate deshidratado y rúcula. Un plato fresco, delicado y sofisticado.
(Beef carpaccio. Fine tenderloin strips marinated in olive oil, lemon, sea salt, parmesan cheese, dehydrated tomatoes and arugula)

Láminas de Pesca Blanca con Ají Dulce — 12,5
Finas láminas de pesca blanca combinadas en una salsa de ají dulce y coco, logrando un equilibrio perfecto entre dulzura y frescura marina.
(Sea bass strips with sweet hot peppers. Fine strips of sea bass combined with sweet hot peppers and coconut sauce, reaching a perfect balance between a sweet and marina freshness)

Tuétano de Res — 12
Asado a la perfección y servido con lomo fino, aderezado con finas hierbas, vinagre de manzana y aceite de oliva extra virgen.
(Beef bone marrow. Grilled to perfection and served with tenderloin, seasoned with fine herbs, apple cider vinegar and extra virgen olive oil)

Chicharrón con Guacamole — 14,5
Crujiente chicharrón servido con guacamole fresco, logrando una combinación perfecta de texturas y sabores.
(Pork crackling with guacamole. Crunchy and crackling pork served with fresh guacamole achieving a perfect combination of textures and flavors)

Oreganata Gaucha — 12,5
Fusión de sabores argentinos que combina la frescura de los camarones con la intensidad de la chistorra, todo cubierto con una capa crujiente de pan rallado y hierbas aromáticas.
(A fusion of Argentinean flavors that combine the freshness of shrimp with the intensity of the chistorras, covered with a layer of bread crumbs and herbs)

SUR
parrilla gourmet

Produbanco
Grupo Promerica

Entradas de la parrilla
barbecue appetizers

Provoleta (Grilled provolone cheese)	12
Provoleta con Chistorra Queso provolone derretido y dorado, acompañado de chistorra asada y un mix de lechugas frescas. Un balance perfecto de sabores y texturas. (Grilled provolone cheese with chistorra. Melted provolone cheese, sided with grilled chistorra sausages with a mix of fresh lettuce. A perfect balance of textures and flavors)	14,5
Pulpo Grillado Pulpo asado a la parrilla, tierno por dentro y crujiente por fuera, acompañado de papa cecilia y una cremosa mayonesa de maní. (Grilled octopus, soft on the inside and crispy on the outside. Sided with cecilia potatoes and a creamy peanut mayonnaise)	20,5
Chorizo Tradicional (Traditional sausage)	10
Chorizo Morrón y Queso (Red bell pepper and cheese filled sausage)	10
Butifarra (Butifarra sausage)	10
Morcilla (Blood sausage)	10
Mollejas de Res (Sweetbreads)	14,5
Riñones (Kidneys)	10
Chinchulines (Veal entrails)	16

SUR
parrilla gourmet

Sopas
soups

Sopa de Tortilla Criolla 12

Fusión de sabores argentinos y mexicanos con un caldo sabroso, trozos crujientes de tortilla, carne a la parrilla, chile, cilantro y un toque de queso cítrico.
(Typical tortilla soup. A fusion of argentinean and mexican flavors with a delicious broth, pieces of crunchy tortilla chips, grilled beef, chile, cilantro and a touch of citric cheese)

Caldo de Costilla 12

Costillas de res cocidas lentamente hasta alcanzar una textura tierna, papa, hierbas aromáticas logrando un caldo reconfortante y delicioso.
(Bone broth soup. Beef meaty bone, slow cooked until softened, potato, herbs and spices.
A delicious and conforting soup)

Ensaladas
salads

Tomatina Patagónica 14,5

Tomates jugosos y crocantes con zucchini crujiente, vinagreta de tomate de árbol y stracciatella cremosa.
(Patagonian tomatoes. Juicy and crunchy tomatoes, with crispy zucchini with a tree tomato and stracciatella cream vinaigrette)

Ensalada de Hojas Frescas 11

Mezcla de hojas verdes frescas con vinagreta de albahaca, aguacate, espárragos, brócoli, tomate cherry y cebolla morada.
(Fresh leaf salad. A mix of fresh green leafs with avocado, asparagus, broccoli, cherry tomatoes and red onion with a basil vinaigrette)

Milanesa de Berenjena (vegetariano) 18

Berenjenas empanizadas y crujientes, servidas con guacamole fresco, nectarinos a la parrilla y mozzarella fior di latte.
(Ibreaded eggplant, served with fresh guacamole, grilled nectarines and fior di latte mozzarella)

Huerto del Asador (vegano) 18

Un plato vibrante donde el jus (jugo de vegetales) es la estrella, realzando el umami profundo de los hongos ostra salteados. La coliflor tempura crujiente por fuera y tierno por dentro, se equilibra con espárragos asados, tomates cherry caramelizados y brócoli al dente, una experiencia llena de texturas y sabores.
(Grillers garden - vegan. A vibrant dish where the jus (vegetable juices) is the star, uplifting the deep umami of the stir fried oyster mushrooms, the cauliflower tempura balanced with grilled asparagus, caramelized cherry tomatoes and al dente broccoli. Creating an experience full of textures and flavors)

SUR
parrilla gourmet

Pasta y Risotto
pasta and risotto

Ravioles de Cerdo en Salsa Cuatro Quesos 20

Ravioles rellenos de cerdo ahumado por 7 horas, acompañado de una salsa bbq ahumada y una cremosa salsa de cuatro quesos.
(Pork ravioli en four cheeses sauce. Smoked pork stuffed raviolis, with a smoked bbq sauce and a creamy four cheeses sauce)

Risotto Frutos de Mar 29,5

Cremoso risotto con caldo de mariscos y vino blanco, enriquecido con camarones, calamares y pulpo, con un toque de queso parmesano y mantequilla.
(Seafood risotto. Creamy risotto made with seafood broth and white wine, enriched with shrimp, calamari and octopus. With a touch of parmesan cheese and butter)

Pescados
fish

Pesca Blanca a la Parrilla con Salsa de Curry 35

Pesca blanca tierna y jugosa, servida con una suave salsa de curry. Guarnición a elección.
(Grilled sea bass with curry sauce. Tender and juicy white fish served with a soft curry sauce. Select your side dish)

Salmón en Costra de Sandía 38

Salmón sellado con una costra dulce de sandía, acompañado de puré de arveja, hongos ostra salteados y cebollas caramelizadas.
(Salmon with a sweet watermelon crust, accompanied by pea puree, sautéed oyster mushrooms, and caramelized onions)

SUR
parrilla gourmet

Especiales
specialties

Langostinos al Ajillo — 35
Langostinos cocinados a la parrilla, bañados en aceite de oliva con ajo y un toque de limón.
Una combinación perfecta de sabores ahumados y jugosos. Con guarnición a elección.
(Grilled jumbo shrimp, drizzled with olive oil, garlic, and a hint of lemon. Served with your choice of side)

Rib Eye a la Piedra — 45
Flameado con Ron Abuelo 7 años en piedra de sal del himalaya con guarnición a elección.
(Stone cooked Rib Eye. Flamed with Ron Abuelo 7 yrs, rum, on a himalayan salt stone, with a wide dish of your choice)

Lomo Fino a la Mantequilla — 49
Lomo fino bañado en mantequilla noisette a las finas hierbas, acompañado de tuétano de res y guarnición a elección.
(Tenderloin in butter. Tenderloin bathe in noisette herbal butter sided with beef bone marrow and a selected side dish)

Lomo Fino Arropado en Bacon — 33
Acompañado de cebollas caramelizadas y champiñones farci.
(Filet migñon. Served with caramelized onions and farci mushrooms)

Cochinillo — 40
Cocido lentamente por 12 horas hasta lograr una textura tierna y crujiente. Servido con puré de maqueño, coliflor morada, zanahorias dulces y pak choi.
(Sucking pig. Slow cooked for 12 hours until soft and crunchy. Served with maqueño puree, purple cauliflower, carrots and pak choi)

Costillas St. Louis — 29
Costillas de cerdo tiernas y jugosas acompañadas de salsa bbq con un toque picante, guarnición a elección.
(St. Louis Ribs. Pork ribs, tender and juicy, with bbq sauce and a touch a hot pepper, side dish of your choice)

Parrillas
B B Q

Parrilla Degustación (Para 2 personas) — 85
Asado de tira (🇺🇸), picaña (🇺🇸), bife angosto (🇺🇾), rack de cordero (🇪🇨), matambre de cerdo, molleja de res, chorizo tradicional argentino, butifarra, queso provolone y vegetales grillados.
(BBQ assortment imported cuts (2 pax). Short ribs (USA), picanha (USA), strip steak (Uruguay), lamb rack (Ecuador), pork matambre, beef sweetbread, traditional argentina sausage, butifarra sausage, provolone cheese and grilled vegetables)

Parrilla de Mar
Calamar pulpo, pesca blanca, salmón, mejillones, almejas, camarón, langostinos y vegetales grillados.
(BBQ seafood assortment. Calamari, octopus, sea bass, salmon, mussels, clams, shrimp, jumbo shrimp with grilled vegetables)

(Para 1 pax) — 37

(Para 2 pax) — 70

SUR
parrilla gourmet

Parrilla Mar y Tierra (Para 2 personas) 80

Calamar, pulpo, pesca blanca, salmón, mejillones, almejas, camarón, bife de chorizo (), bife angosto (), rack de cordero, lomo fino, chorizo tradicional argentino, butifarra, queso provolone y vegetales grillados.
(Sea and land bbq (2 pax). Calamari, octopus, sea bass, salmon, mussels, clams, shrimp, sirloin steak (Ecuador), strip steak (Uruguay), lamb rack, tenderloin, traditional argentina sausage, butifarra sausage, provolone cheese with grilled vegetables)

Parrilla Cocción Ancestral (Para 2 personas) (solo jueves) 85

Picaña al barril, costillar de cerdo y cordero a la cruz, dos guarniciones y piña asada.
(Ancestral barrel and cross cooking (2 pax - Only thursdays). Picanha cooked in a barrel, pork and lamb ribs grilled on a cross. Two side dishes of your choice and roasted pineapple)

Parrilla Típica Argentina (Para 2 personas) 50

Pata muslo deshuesada, matambre de cerdo, bife de chorizo, chinchulines, riñones, morcilla y chorizo tradicional acompañado de 2 guarniciones a elección.
(Typical Argentina BBQ (2 pax). Boned chicken, leg and thigh, pork matambre, sirloin steak, veal entrails, kidneys, blood sausage and traditional sausage with two side dishes of your choice)

Clásicos de la parrilla, carnes nacionales

classic barbecue

Medallón de Lomo Fino 280g 34
(Tenderloin steak medallion)

Cuadril 280g 34
(Rump steak)

Bife de Chorizo 280g 34
(Striploin steak, argentinian cut)

Rib Eye 350g 34
(Ribeye)

Rack de Cordero 280g 34
(Lamb rack)

Matambre de Cerdo 280g 30
(Pork matambre)

Pollo Deshuesado al Limón 27
(Boneless chicken with lemon)

SUR
parrilla gourmet

Carnes Importadas
imported meat

(Según disponibilidad) (when available)

Bife de Chorizo (Angus) 330g (Striploin steak)	46
Picaña (Angus) 330g (Picanha)	46
Rib Eye (Angus) 400g (Ribeye)	56
Asado de Tira de Res (Angus) 400g (Beef ribs argentinian cut)	46
New York Steak (Angus) 350g (New York steak)	56
Wagyu Striploin 250g (Wagyu Striploin)	82
Kobe Striploin 200g (Kobe Striploin)	200
Wagyu Australiano 200g (Australian Wagyu)	138

Disfruta de la exquisitez de nuestras carnes Angus y Wagyu, seleccionadas cuidadosamente para ofrecerte una experiencia gastronómica inigualable, donde la ternura y el sabor se unen en cada bocado.

SUR
parrilla gourmet

Complementos y Guarniciones
side dishes

Extras	4,8

Ensalada Mixta
Lechuga, tomate, zanahoria y cebolla.
(Mixed salad. Lettuce, tomatoes, carrot and onion)

Papas Fritas
(French fries)

Papas Noisette a la Provenzal
(Noisette potatoes. With garlic and parsley)

Papa al Horno con Salsa de Queso
(Baked potatoe. With cheese sauce)

Puré de Papas
(Mashed potatoes)

Vegetales Grillados
Cebollas, pimientos, berenjena y zuchini.
(Grilled vegetables. Onions, peppers, eggplant and zuchini)

Guarnición Especial (special side dishes)

Risotto	5,5

Arroz tipo arborio, aromatizado con vino blanco y ajo, acompañado con champiñones salteados.
(Risotto rice flavored with white wine, garlic, with sautéed mushrooms)

Para complementar tu plato principal, ofrecemos una selección de guarniciones que elevarán tu experiencia culinaria. Elige entre nuestras deliciosas opciones.

★ ★ ★

SUR
parrilla gourmet

Produbanco
Grupo Promerica

Postres
Desserts

Creme Bruleé 8

Creme Bruleé / Crème Brulée

Una suave crema de vainilla con un toque de caramelo crocante flameado al momento, un clásico irresistible.
A soft vanilla cream with a touch of crunchy caramel, flambéed at the moment, an irresistible classic.

Cheesecake de Manzana 8

Cheesecake de Manzana / Apple Cheesecake

Cheesecake estilo New York relleno de manzana caramelizada y flambeada con ron, base de streusel de canela, acompañado de ganache montada de manjar de leche y gel ácido de manzana Granny Smith.
New York Style Cheesecake with caramelized apple; flambéed with rum, a cinnamon streusel base, sided with a mounted ganache of caramel and acid gel of Granny Smith apple.

VISA | Produbanco Grupo Promerica

SUR
parrilla gourmet

Torta Sacher 8

Torta Sacher / Torta Sacher

Clásico pastel de chocolate con un giro especial, relleno de mermelada de fresa y cubierto con ganache de chocolate, una delicia que combina dulzura y elegancia.
Classic rich chocolate cake with a special twist, strawberry marmalade filling, covered with chocolate ganache, a delicate combination of sweetness and elegance.

Flan de Dulce de leche 8

Flan de Dulce de Leche / Flan de Dulce de Leche

Suave y cremoso flan con el toque irresistible del dulce de leche, acompañado de crema chantilly para un toque extra de suavidad.
Soft and creamy custard with an irresistible dulce de leche, served with whipped cream for extra softness.

Volcán de Chocolate 8

Volcán de Chocolate / Choco Lava Cake

Bizcocho de chocolate tibio con un centro fundido, acompañado de helado de vainilla para un contraste perfecto.
Warm chocolate cake with a liquid chocolate filling, sided with vanilla ice cream for a perfect contrast.

Tiramisú 8

Tiramisú / Tiramisú

Delicado postre italiano elaborado con café ecuatoriano de altura, capas de mascarpone y un toque de cacao, perfecto para los amantes de los sabores auténticos.
Delicate Italian dessert made with Ecuadorian coffee, layers of mascarpone cheese and a touch of cocoa. Perfect for authentic flavor lovers.

Los Precios Incluyen IVA y Servicio

SUR
BEST WINES
[DISFRUTA LA EXPERIENCIA EN
VINOS
DISFRUTA DE LA EXPERIENCIA SUR]

Malbec

Uva originaria de Cahors Francia, ahora emblemática de Argentina. Conocida por sus intensos aromas a frutas negras y violetas. Maridaje recomendado: Carne de res, cordero y cerdo a la parrilla.

Zuccardi Aluvional 263

Crianza en piletas de concreto

Mosquita Muerta 156

Crianza 60% - 16 meses en roble

José Zuccardi 150

Crianza 24 meses en foudres

Angelica Zapata 121

Crianza 18 meses en roble

Alegoría Gran Reserva 74

Crianza 15 meses en roble

Zuccardi Q 74

Crianza 12 meses en roble

Del Fin del Mundo Reserva 72

Crianza 12 meses en roble

Perro Callejero 65

Crianza 30% - 6 meses en roble

Zuccardi Serie A 60

Crianza 70% - 10 meses en roble

SUR
parrilla gourmet

Navarro Correas Reserva 59

Crianza 12 meses en roble

Postales Roble 58

Crianza 6 meses en roble

Santa Julia Reserva 51

Parte del vino crianza 10 meses en roble

Navarro Correas (Colección Privada) 40

Crianza 6 a 8 meses en roble

Cordero con Piel de Lobo 35

Crianza en roble y piletas de concreto 4 a 6 meses

Postales 33

Crianza leve paso por roble

Santa Julia 33

Carmenere

Uva originaria de Burdeos Francia ahora emblemática de Chile. Conocida por su color profundo y aromas a frutas rojas maduras, notas herbales y especiadas. Maridaje recomendado: Carne de res, cordero a la parrilla, pastas con salsas de tomate cremosas o especiadas y platos especiados.

Misiones de Rengo Cuvee Gran Reserva 65

Crianza 70% - 10 meses en roble

Morande Gran Reserva 56

Crianza 12 meses en roble

SUR
parrilla gourmet

Pionero Reserva 43

Crianza paso por roble

Misiones de Rengo Reserva 40

Crianza 8 a 9 meses en roble

Misiones de Rengo 33

Crianza 3 a 4 meses en roble

Cabernet Sauvignon

Uva originaria de la región de Burdeos Francia. Hija de la mezcla de la uva tinta Cabernet Franc y la uva blanca Sauvignon Blanc. Conocida por su complejidad y profundidad, presenta aromas como cassis y mora, junto con notas de especias y tabaco. Maridaje recomendado: Carne de res, cordero, cerdo especialmente con salsas contundentes y postres de chocolate.

Mosquita Muerta Black 189

Crianza 70% de 10 a 14 meses en roble - 30% en concreto

Navarro Correas Reserva 59

Crianza 12 meses en roble

Postales Roble 58

Crianza 6 meses en roble

Maison Castel Gran Reserva 46

Crianza 8 a 10 meses en roble

Pionero Reserva 43

Crianza paso por roble

Misiones de Rengo Reserva 40

Crianza 8 a 9 meses en roble

Navarro Correas (Colección Privada) 40

Crianza 6 a 8 meses en roble

Maison Castel 36

Cordero con Piel de Lobo 35

Crianza paso por roble

Misiones de Rengo 33

Crianza 3 a 4 meses en roble

Merlot

Uva Originaria de la región de Burdeos Francia, es suave y afrutada con taninos suaves y una acidez equilibrada. Maridaje recomendado: Carne de res, pollo, pavo asado, platos de pastas con salsas y verduras asadas o gratinadas.

Santa Julia Reserva 51

Parte del vino crianza 10 meses en roble

Pionero Reserva 43

Crianza paso por roble

SUR
parrilla gourmet

Maison Castel 36

Santa Julia 33

Misiones de Rengo 33

Crianza 3 a 4 meses en roble

Tempranillo

Uva emblemática de España, presenta aromas a cerezas y fresas, junto con notas de cuero, especias y tabaco. Maridaje recomendado: Carne de cordero, cerdo, res y paellas.

Vega Sicilia Pintia D.O Toro 230

Crianza 12 meses en roble

Cune Imperial Reserva Rioja 116

Crianza 24 meses de roble

Faustino I Gran Reserva 78

D.O.C. Rioja

Crianza 12 meses en roble

Zuccardi Q 74

Crianza 12 meses en roble

SUR
parrilla gourmet

Faustino V Reserva D.O.C. Rioja 58

Crianza 24 meses en roble

Santa Julia Reserva 51

Parte del vino crianza 10 meses en roble

Cune Ribera del Duero Roble 47

Crianza 5 meses en roble

Cune Crianza Rioja 44

Crianza 12 meses en roble

Faustino Crianza D.O.C. Rioja 37

Crianza 12 meses en roble

Faustino VII D.O.C. Rioja 33

Bonarda

Uva originaria de Italia, aunque ha encontrado su hogar en Argentina donde ha ganado gran popularidad. De perfil frutal con notas a cereza, ciruelas y un toque de especias, de buena acidez y taninos suaves. Maridaje recomendado: Carnes de res, cerdo, cordero, pastas con salsas de carne y pizza.

El Enemigo 90

Crianza 14 meses en roble

Tannat

Uva originaria del suroeste de Francia ahora emblemática de Uruguay, conocida por ser la uva con más alto contenido de taninos, presenta aromas a frutas negras, notas de especias cuero y tabaco. Maridaje recomendado: Carnes de res, cerdo, cordero, venado, jabalí a la parrilla o con salsas especiadas y con postres de chocolate amargo.

Don Pascual Crianza en Roble 90

Crianza 6 a 9 meses en roble

Don Pascual 41

Syrah o Shiraz

Una de las uvas más antiguas originaria de Persia lo que hoy en día es el norte de Irán. Hoy en día es la cepa emblemática de Australia. La cepa que tomó Jesucristo en la última cena o el vino que tomaba Cleopatra. Aromas a frutas negras, especias, pimienta negra, chocolate y hierbas. Maridaje recomendado: Carnes de res, cordero, de caza, platos con especias y carnes ahumadas.

Pendfolds Max's 91

Crianza 18 meses de roble

Maison Castel Gran Reserva 46

Crianza 8 a 10 meses en roble

Navarro Correas (Colección Privada) 40

Crianza 6 a 8 meses en roble

Santa Julia 33

SUR
parrilla gourmet

Pinot Noir

Uva originaria de la Borgoña Francia, conocida por producir vinos elegantes y complejos. Aromas de frutas rojas junto con notas terrosas y especiadas, de cuerpo medio y taninos suaves. Se lo toma a una temperatura más baja que lo habitual en los vinos tintos a 12 grados C. Maridaje recomendado: Carnes de cerdo, pollo, cerdo asado, pescados como atún, salmón y mariscos; platos vegetarianos y pastas.

Maison Castel Gran Reserva 46

Crianza 8 a 10 meses en roble

Maison Castel 36

Cabernet Franc

Uva originaria de la región de Burdeos Francia, conocida por su elegancia y versatilidad. Se caracteriza por su perfil aromático que incluye notas de frutos rojos, hierbas y especias. Esta uva a ganado mucha popularidad en la región Mendoza Argentina. Maridaje recomendado: Carnes de res, cordero a la parrilla, venado, faisán, pastas con salsas de tomate, verduras asadas y platos vegetarianos.

El Enemigo 90

Crianza 14 meses en roble

Zuccardi Q 74

Crianza 12 meses en roble

Perro Callejero 65

Crianza 50% - 4 a 6 meses en roble

SUR
parrilla gourmet

Sangiovense

Es la variedad de uva tinta más emblemática de Italia, conocida por ser la principal en la producción de vinos icónicos como el Chianti y el Burnello di Montacilno. Con aromas de frutas rojas como cerezas y fresas, junto a notas herbáceas y especiadas. Maridaje recomendado: Carnes de res, cordero, cerdo, pastas con salsa de tomate o ricas hierbas, pizza y platos vegetarianos.

Rosetti Poggio Civetta Chianti 79
Classico Reserva D.O.C.G

Crianza 9 meses en roble y 5 meses en botella

Rosetti Poggio Civetta Chianti 45
Classico D.O.C.G

Crianza 9 meses en roble

Primitivo

Uva originaria de la región de Puglia Italia, es la misma uva emblemática llamada Zinfandel que se da en California Estados Unidos. Se caracteriza por su alta concentración de azúcar lo que resulta en vinos con un contenido alcohólico elevado y sabores intensos. Aromas a ciruelas, moras junto a matices especiados. Es ideal para tomarlo solo o maridado. Maridaje recomendado: Cortes de carne como costillas de cerdo, cordero o ternera, platos de pasta con salsa de tomate o salsas cremosas, pizza y platos picantes.

Riporta I.G.P. Puglia 52

Crianza 6 meses en roble

Nero D´avola

Uva originaria de Sicilia Italia, Aromas a cerezas y ciruelas junto con notas especiadas con un toque terroso. Maridaje recomendado: Carnes asadas como cordero, res o ternera, platos de pasta en salsas ricas con carne, pizza y platos mediterráneos.

Riporta I.G.P. Sicilia 58

Crianza 4 meses en roble

Blend

Estos vinos son una mezcla de diferentes variedades de uvas que se combinan para crear un vino con características únicas. Son vinos que pueden ofrecer mayor diversidad de aromas y sabores que los varietales.

Vega Sicilia Unico 1220
Tempranillo y Cabernet sauvignon

Crianza 10 años entre roble y botella

Vega Sicilia Valbuena N°5 525
Tempranillo y Merlot

Crianza 5 años entre roble y botella

Gran Enemigo 200
Malbec, Cabernet F, Cabernet S, Merlot y Petit Verdot

Crianza 18 meses en roble

House of Morande 192
Cabernet S. Syrah, Cabernet Franc y Carignan

Crianza 18 meses en roble

Del Fin del Mundo Gran Reserva Especial 192
Malbec, Cabernet S., Merlot y Cabernet Franc

Crianza 24 meses en roble

Sapo de otro Pozo Red 98
Malbec, Syrah, Cabernet Franc

Crianza 60% - 10 a 12 meses en roble y 30% en piletas de concreto

Del Fin del Mundo Gran Reserva 90
Malbec, Cabernet S., Merlot y Cabernet Franc

Crianza 18 meses en roble

Chateau Ferrande Graves 79
Cabernet Sauvignon y Merlot

Crianza 12 meses en roble

SUR
parrilla gourmet

Chateau D'Arcins Huat- Medóc 77

Cabernet Sauvignon y Merlot

Crianza 12 meses en roble

Rosetti Governo all'Uso Toscano 72

Sangiovense, Merlot, Cabernet S. y Syrah

Crianza 5 meses en roble

Chateau Latour Camblanes 55

Cabernet Sauvignon y Merlot

Crianza 12 meses en roble

Silk & Spice 42

Alicante, Bouschet, Touriga Nacional y Baga

Crianza 12 meses en roble

Navarro Correas (Colección Privada) 40

Cabernet S., Merlot y Malbec

Crianza 6 a 8 meses en roble

Chardonnay

Uva originaria de la región de la Borgoña Francia, es una de las uvas blancas más populares y versátiles del mundo. Presenta aromas a manzanas, peras y cítricos, junto a notas de mantequilla. Maridaje recomendado: Mariscos, pescados, pollo, pavo, pato, pastas con salsas cremosas, verduras asadas y postres con frutas o postres cremosos.

Santa Julia 33

Sauvignon Blanc

Uva originaria de la región de Burdeos y el Valle del Loira, conocida por su acidez y frescura. Aromas a frutas cítricas como el limón y lima, notas herbáceas, como hierbas frescas y pimiento verde. Maridaje recomendado: Mariscos y pescados a la parrilla con salsas cítricas, ensaladas, pollo, pavo y verduras al vapor.

Misiones de Rengo 29

Los Precios Incluyen IVA y Servicio

SUR
parrilla gourmet

Pinot Grigio

Esta uva blanca es una mutación de la uva tinta francesa Pinot Noir, mas conocida por su cultivo en Italia. Presenta notas de manzana verde, limón, pomelo y matices florales. Maridaje recomendado: Mariscos, pescados, ensaladas, pollo, pavo, espaguetis en salsas de tomate ligera, risottos, pizzas y verduras asadas o al vapor.

Riporta D.O.C. Sicilia 41

Riesling

Es una uva blanca originaria de Alemania. Con una alta acidez que nos confiere frescura. Suele presentar aromas a manzana, pera, melocotón y cítricos junto con notas florales y minerales. Maridaje recomendado: Mariscos, pescados, pollo, pavo, pato, platos picantes y verduras asadas o frescas.

Peter Mertes 25

Blend

Estos vinos son una mezcla de diferentes variedades de uvas que se combinan para crear un vino con características únicas. Son vinos que pueden ofrecer mayor diversidad de aromas y sabores que los varietales.

Silk & Spice 42
Arinto, Alvarinho y Bical portugues

Cordero con Piel de Lobo 31
Tórrontés, Chardonnay, Pedro Ximénez y Moscatel

SUR
parrilla gourmet

Rosados

Es un tipo de vino que se elabora a partir de uvas tintas, pero con un tiempo de contacto limitado con las pieles lo que le da ese color característico. Por lo general son vinos frescos y afrutados. Maridaje recomendado: Pescados, mariscos a la parrilla, pollo a la parrilla, pavo, cerdo, cordero a la parrilla, tapas antipastos, platos mediterráneos y verduras asadas.

Santa Julia Syrah Rosé 30

Dulces

Estos vinos son ideales para acompañar postres de frutas, chocolate blanco, patés, foie gras, queso azul, sopas frías y frutos secos.

Barton & Guestier Sauternes 59

Crianza paso por madera

Santa Julia Tardio Torrontes 42

Vinos Espumosos

Son Aquellos que contienen dióxido de carbono, le que les confiere burbujas y una sensación efervescente en el paladar. Este es un símbolo de celebración y lujo.

Moet & Chandon Ice Imperial 215
Champagne

Moet & Chandon Rosé Imperial 205
Champagne

Moet & Chandon Brut Imperial 179
Champagne

SUR
parrilla gourmet

Chandon Brut Rosé *Espumante*		59
Chandon Extra Brut *Espumante*		54
Anna De Codorniu Brut Rosé *Cava*		57
Codorniu Clásico Semi Sec *Cava*		44
Martini Rossi D.O.C *Prosecco*		43
Blue Num Gold Edition *Sparkling*		37
Blue Num Rosé *Sparkling*		37
Cordero Con Piel de Lobo Extra Brut *Espumante*		35

Fortificados

Son vinos a los que se les ha añadido un destilado de uva, generalmente aguardiente, durante o después de la fermentación. Lo que resulta un vino más dulce y alcohólico. Se utilizan como aperitivo o bajativo y maridan muy bien con los postres dulces.

Tío Pepe Jerez Xeres Sherry *Palomino Fino*		8.81
Barros Oporto Ruby		9.73
Malamado Malbec		9.00
Vermut Real		5.00

SUR
parrilla gourmet

Nuestras Catas

VINOS, ESPUMANTES, WHISKY, TEQUILA, RON, AGUARDIENTE Y CERVEZA.

Las catas show maridaje, consisten en la combinación perfecta entre la bebida, comida y música. En un ambiente exclusivo degustarás varias bebidas acompañadas de entrada, plato fuerte, postre y música en vivo de acuerdo a la ocasión.

Cotiza con nosotros nuestras Catas de vinos y licores para grupos desde 15 personas en adelante.

SUR
parrilla gourmet

SUR

parrilla gourmet

Bebidas

Jugos

Naranja	$3,6
Mora	$3,3
Guanábana	$3,3
Frutilla	$3,3
Piña	$3,3
Naranjilla	$3,3

Limonadas

Limonada Natural	$3,1
Limonada imperial	$3,3
Limonada de hierba buena	$3,3
Limonada de jengibre	$3,3
Limonada de frutos rojos	$3,3

Limonadas Frappé

Lemon Crush: Limonada con sandía y hierba buena	$4,1
Lemon Fresh: Limonada con frutilla	$4,1

SUR
parrilla gourmet

Los Precios Incluyen IVA y Servicio

Mocktails
(cócteles sin alcohol)

Paraíso Este mocktail es una fusión tropical perfecta: fresas jugosas y naranjas brillantes se entrelazan con la intensidad exótica del maracuyá y la dulzura refrescante de la piña. La leche condensada aporta una textura cremosa que envuelve cada sorbo en suavidad, mientras el equilibrio de sabores evoca el contraste perfecto entre lo clásico y lo inesperado.	$6,7
Sunshine Una explosión tropical con el toque vibrante de la ciudad. Este mocktail fusiona la dulzura aterciopelada del mango con la frescura jugosa de la piña y la intensidad cítrica del maracuyá, creando un equilibrio perfecto entre dulzura y acidez.	$6,7
Aurora Tropical La dulzura aterciopelada del durazno se combina con la acidez brillante del limón y la frescura tropical de la piña, mientras la miel de cereza aporta un toque sofisticado y ligeramente floral. El resultado es una mezcla equilibrada, con notas dulces y cítricas que refrescan y sorprenden en cada sorbo.	$6,7
Limonada Caribeña Un clásico tropical con un giro fresco y sofisticado, perfecto para disfrutar en Sur. Esta refrescante mezcla combina la acidez vibrante del limón con la cremosidad envolvente de la leche condensada y la suavidad exótica de la crema de coco. Un toque de hierbabuena aporta un frescor herbal que equilibra a la perfección la dulzura y la textura sedosa de esta limonada brasileña.	$6,7

Bebidas Soft

Gaseosa	$2,6
Agua con gas	$2,6
Agua sin gas	$2,6

SUR
parrilla gourmet

Los Precios Incluyen IVA y Servicio

Cervezas

Stella Artois	Sofisticada lager de origen europeo con más de 600 años de tradición cervecera. Caracterizada por un sutil amargor. Perfectamente servida en su exclusivo cáliz de cristal.	$5,7
Corona	Tomártela al atardecer. El mejor momento del día queda representado en cada cerveza corona. En la etiqueta, vemos como el sol se está poniendo en el mar.	$6,7
Modelo Especial	Son sus maltas tostadas a fuego lento las responsables de su icónico sabor equilibrado. Fácil de disfrutar, esta variedad tiene un amargor limpio y carbonización refrescante que acentúa sabores ligeros, ácidos y refrescantes.	$6,7
Club Premium	Con lúpulos nobles y cebada seleccionada para ofrecerle un sabor y aroma distinguido. Desde 1966 ha consolidado una trayectoria que le permite hablar con toda autoridad de la Maestría cervecera.	$4,7
Pilsener	Cerveza rubia tipo pilsener, con un grado alcohólico de 4,2°, de sabor amargo y un pronunciado aroma de lúpulo.	$3,6
Pilsener Light	Una cerveza refrescante y ligera, con un sabor único por su bajo nivel de amargo. Perfecta para disfrutar en cualquier momento.	$3,6

Micheladas

Escoge tu cerveza con el mix que más te guste

Michelada Clásica no incluye cerveza	$2,2
Michelada Maracuyá no incluye cerveza	$2,6

SUR
parrilla gourmet

Los Precios Incluyen IVA y Servicio

Cocteles Clásicos

Pisco Sour	$13
Margarita	$13
Martini	$15
Bloody Mary	$11
Negroni	$14
Mojito	$12
Piña Colada	$12
Moscow Mule	$12
Aperol Spritz	$13
Maitai	$11
Paloma	$10
Carajillo 43	$9

Cada coctel ha sido diseñado para transmitir la esencia de nuestra identidad, utilizando ingredientes frescos y técnicas de mixología contemporánea para deleitar los paladares más exigentes.

SUR
parrilla gourmet

Los Precios Incluyen IVA y Servicio

SUR
panila gourmet

SUR
panila gourmet

SU
panila

Sur

Canelazo del Abuelo

Latin Negroni

nares Sour

Mandarina de Coco

Andino Sour

Coctelería de Autor

Hitman — $15
Una interpretación atrevida del margarita clásico. Este coctel combina la intensidad del tequila con la dulzura del jarabe de agave, suavizado por crema de coco y piña. Servido con estilo en un cofre del tesoro y coronado con un ahumado de chips de canela que cautiva los sentidos.

Tiki Sur — $12
Nuestro tributo a los icónicos cócteles Tiki. Una armoniosa mezcla de Ron Abuelo 7 años y ron de coco, enriquecida con la frescura tropical de la pulpa de piña y coco, finalizando con un toque vibrante de licor cítrico Blue Curaçao.

Pineiro Fumé — $16
Inspirado en la tradición de los rodizios brasileños, este coctel digestivo captura esa experiencia con una sofisticación única. Jack Daniel's macerado en piña asada con canela se encuentra con la intensidad ahumada del Johnnie Walker Double Black y la dulzura de Frangelico.

Andino Sour — $11
Un homenaje a la majestuosidad andina. Ron Especiado de Galápagos se mezcla con la frescura de la naranjilla y la sutileza del limón. El jarabe de especias y la clara de huevo añaden una textura cremosa que acaricia el paladar con cada sorbo.

Latin Negroni — $15
Un giro latino al clásico Negroni. Ron Abuelo 7 años infusionado con cacao y cáscara de piña, equilibrado con la amargura característica del Campari y la riqueza del Vermouth Fiero. Una experiencia de sabor audaz y elegante.

Toronja Tanqueray — $12
La frescura del gin Tanqueray se mezcla con el aperitivo Starlino Rosé, zumo de toronja rosada y un toque de limón, realzado por amargos de lavanda que aportan un delicado equilibrio floral y cítrico.

Durazno Tropical — $10
Un coctel vibrante y afrutado. Vodka y ron Malibu se unen con licor de durazno, limón y un jarabe de durazno artesanal, creando una explosión tropical de sabores en cada sorbo.

Manzanares Sour — $12
Un homenaje a los sabores sudamericanos. Aguardiente Amarillo de Manzanares, maracuyá, piña y limón se combinan con un jarabe de jengibre, clara de huevo y amargos de angostura, creando una sinfonía de frescura y textura.

Mandarina De Coco — $15
Tequila y Triple Sec se fusionan con crema de coco, mandarinas en almíbar y un toque de limón, creando un coctel refrescante y seductor con notas cítricas y tropicales.

Canelazo Del Abuelo — $11
Una versión sofisticada de un clásico ecuatoriano. Ron Abuelo 7 años, naranjilla y un jarabe de especias se combinan para ofrecer un coctel cálido y reconfortante.

SUR
parrilla gourmet

Los Precios Incluyen IVA y Servicio

Whisky Single Malt

Glenmorangie Original 10 años	$16,5	$160
Glenmorangie La Santa 12 años	$18,5	$195
Glenmorangie Nectar D'OR 15 años	$19,5	$210
Glenmorangie 18 años	$31,5	$365
Macallan Quest	$20,5	$310
Macallan Lumina	$28,5	$320
Glenfiddich 12 años	$17,5	$165
Glenfiddich 15 años	$25,61	$235,66
Glenfiddich 18 años	$31,5	$365
Iwai Japanese whisky	$20	-

Whisky Blends

Johnnie Walker Red Label	$8,7	$82
Johnnie Walker Black Label	$11,5	$135
Johnnie Walker Double Black	$14	$155
Johnnie Walker Gold Label	$19	$210
Johnnie Walker Green Label	$21	$230
Johnnie Walker Blue Label	$62	$700
Buchanan´s Deluxe 12 años	$13	$150
Buchanan´s Master 16 años	$16	$170
Old Parr 12 años	$11,5	$140

SUR
parrilla gourmet

Los Precios Incluyen IVA y Servicio

Ron

Ron Abuelo 7 años	$8,6	$75
Ron Abuelo 12 años	$12,6	$90
Ron Abuelo Finish Colletion Oloroso	$17	$220
Ron Abuelo Finish Colletion Napoleon	$17	$220
Ron Abuelo Finish Colletion Tawny	$17	$220
Ron Abuelo Centuria	$24	$315
Ron Carupano Añejo 21 años	$18	$230
Ron Zacapa 23 años	$21	$250

Tequila

José Cuervo Blanco	$10,5	$128
Tequila 1800 Cristalino	$14,8	$160
Tequila 1800 Añejo	$14,8	$160
Don Julio Cristalino	$24	$250
Don Julio Reposado	$25	$270
Don Julio Añejo	$29	$316
Don Ramón	$17	$180

Mezcal

Don Ramón	$28	$270

SUR
parrilla gourmet

Los Precios Incluyen IVA y Servicio

Gin

Tanqueray	$10	$110
Tanqueray Sevilla	$11	$120
Tanqueray Ten	$14	$150
Bombay	$12	$130

Vodka

Smirnoff	$7,5	$80
Belvedere	$13,8	$155
Grey Goose	$14	$162

Brandy y Cognac

Hennesy V.S	$13	-
Hennesy V.S.O.P	$22	-
Hennesy X.O	$42	-
Cardenal Mendoza	$14,8	-
Gran Duque de Alba	$14,8	-

Otros

Grappa Bianca Carpene	$9,5	-
Aguardiente Antioqueño Real	$8,5	$75
Jagermeister	$9,5	$100
Fernet Branca	$12	-
Jack Daniels	$13	$174

SUR
parrilla gourmet