



¡YA ABRIMOS!



EL SONORENSE

CABEZA DE RES, DESAYUNOS,
CORTES Y PARRILLADAS

Av. Hipódromo 12 B, Hipódromo 22020



BARRA FRÍA

Tostada de Jaiba y Camarón

Mayonesa tampico, hummus de cacahuete, aguacate y salsa marisquera.

\$190

Aguachile Verde de Camarón

Con cebolla morada, pepino y chile jalapeño.

\$255

Ceviche de Almeja

Almeja chocolata con clamato preparado, salsa marisquera casera con chile serrano, chile quebrado y aguacate.

\$225

Tostaditas de Atún (Para compartir)

\$265

6 mini tostadas de atún aleta azul, puré de aguacate, vinagreta de miso y mayonesa de jengibre.

Tiradito de Atún (Para compartir)

\$398

Con vinagreta de soya, balsámico, aceite de oliva, sal ahumada y pepino persa.

Calamares Fritos

\$225

Con papas a la francesa, acompañados de salsa tártara y marinera de tomate con chile.

DE LA PARRILLA

Arrachera Trenzada con Tocino (400 grs)

\$890

A la parrilla y chimichurri.

Muslos de Pollo

\$365

Rostizados con adobo de la casa.

Tacos de Filete con Tuétano (3 pzs)

\$390

Tortilla cacheteada con salsa de cacahuete y queso a la plancha, filete de res y tuétanos con chimichurri.

Tiradito de Papada de Cerdo (Para Taquear)

\$235

Con vinagreta de chiles secos, cebollín y salsa verde.

Tacos de Filete con Papada de Cerdo (3 pzs)

\$310

Tortilla Cacheteada con salsa de cacahuete y chile de árbol, queso a la plancha y salsa verde.

Sarteneado Campero (Servicio en mesa)

\$345

Con pulpo, lechón horneado y camarón, papa frita, acompañado de tortillas.

Provoleta Campesina (Para Taquear)

\$260

Con guacamole, champiñón, tomate y pimiento.

Carnitas de Atún

\$390

Con guacamole y tomate asado.

PARA COMPARTIR

Aguachile de New York (400gr)

\$597

(De 2 a 3 personas)

Aguachile de salsas negras, chile quebrado, aguacate y cebolla frita.

Camarones Adobados a la Parrilla (6 pzs)

\$397

Cocinados a las brasas, acompañados de mayonesa picante y limón.

Rollo de Rib Eye con Espárragos

\$295

Con camarón, espárrago, salsa agridulce y togarashi.

Ensaladas

Ensalada Gaucha

\$250

Lechuga romana, lechuga sangría, tomate bola, tomate cherry, aguacate y cebolla con vinagreta de orégano y parmesano.

Ensalada Caprese

\$287

La tradicional con mozzarella fresca y tomate bola, sobre hojas verdes mixtas, aderezo de perejil y anchoas.



PARA TAQUEAR



PARRILLADAS

Pulpo adobado
a las brasas,
Camarón adobado,
Salmón adobado,
Carnitas de atún,
Acompañado de
Chiles asados con
Queso y Vegetales
al grill, Guacamole,
Ranch fresco y
Chilli mayo.

Parrillada Marinera

\$1.750



NUEVAS PARRILLADAS DE TEMPORADA

Pulpo adobado
a las brasas,
Camarón adobado,
New York,
Chinchulines fritos,
Acompañado de
Chiles asados con
Queso y Vegetales
al grill, Guacamole,
Ranch fresco y
Chilli mayo.

Parrillada Mixta

\$1.900





*Tostada
de Jaiba*
\$190



*Arrachera
Trenzada*
\$890



*Branzino
a las Brasas*
\$1.400



*Aguachile
de Camarón*
\$255



EST. 2014

EL CAMPERO

PARRILLA ARGENTINA & BAR

Entradas de la Casa

Provoleta Campero

\$260

Tomate, aceite de olivo, morrón rojo, chistorra y orégano.

Hongos al Ajillo

\$220

Mantequilla, limón, ajo, y chile guajillo.

Pulpo a la Parrilla (250 grs.)

\$440

Al ajo y perejil

Betabel a la Parrilla

\$215

Creoso de cabra, gastrique de vainilla, poro frito y parmesano.

Picadita Botanera

\$425

Chorizo argentino, chistorra, mollejas, chinchulines y guacamole.

Tostada de Atún Chipotle

\$150

Con mayonesa de chipotle, kimchi de jicama, ponzu, aguacate, cebolla morada y arúgula.

Pulpo Campero

\$440

Mantequilla, cacahuete y hongos.

Espárragos a la Parrilla

\$197

Con vinagreta de tomate, parmesano regiano.

Tiradito de Atún

\$398

Aleta azul, vinagreta de soya, puré de aguacate, cebolla.

Chinchulines

\$297

Cama de guacamole y curtido de la casa.

Tuétanos a la Parrilla

\$350

Salsa martajada de chiles secos con cacahuete tostado, puré de papa y ajo rústico con parmesano, jugo de carne y pan tostado a la parrilla.



FAVORITOS DE CAMPERO

EMPANADAS ARGENTINAS

<i>Rajas con Queso</i>	\$74
<i>Queso con Elote</i>	\$74
<i>Carne</i>	\$82
<i>Portobello con Blue Cheese</i>	\$89
<i>Camarón</i>	\$89

LO TRADICIONAL

<i>Molleja de Ternera</i>	\$350
Cocidas en leche y especias, doradas al carbón.	
<i>Chistorra</i>	\$170
<i>Chorizo Argentino</i> (150 gr.)	\$190
Campero con salsa criolla.	

Pastas y Sopas

<i>Crema de Almeja</i>	\$240
(Servida en Pan Brioche)	
<i>Crema de Tomate Rostizado</i>	\$125
<i>Jugo de Carne.</i>	\$97
<i>Consomé de Pollo con Tallarines</i>	\$120

<i>Lingüini con Camarón</i>	\$390
<i>Lingüini o Fettuccini Bolognesa</i>	\$275
<i>Rigatoni Dos Estaciones</i> 	\$335
Con salsa alfredo, bolognesa, tocino y queso parmesano.	
<i>Extra de Pollo</i>	\$125

ENSALADAS

De Verdolagas **NUEVO** \$220

Con aguacate, prosciutto crispy, queso feta, cebolla y vinagreta de orégano.

César \$230

Crujiente corazón de lechuga romana, croutones, parmesano y aderezo de la casa.

Porteña \$287

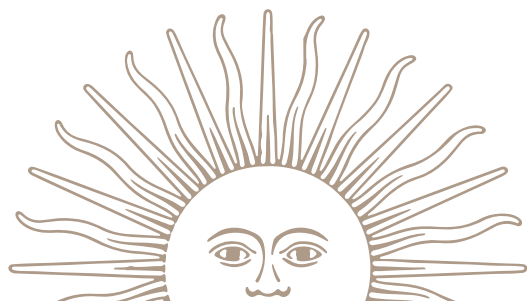
Espinacas, nuez caramelizada, arándanos, queso de cabra, rodajas de manzana y aderezo de mostaza dulce.

Pampera \$287

Lechugas mixtas, peras, nuez caramelizada, arándanos, blue cheese y aderezo de la casa.

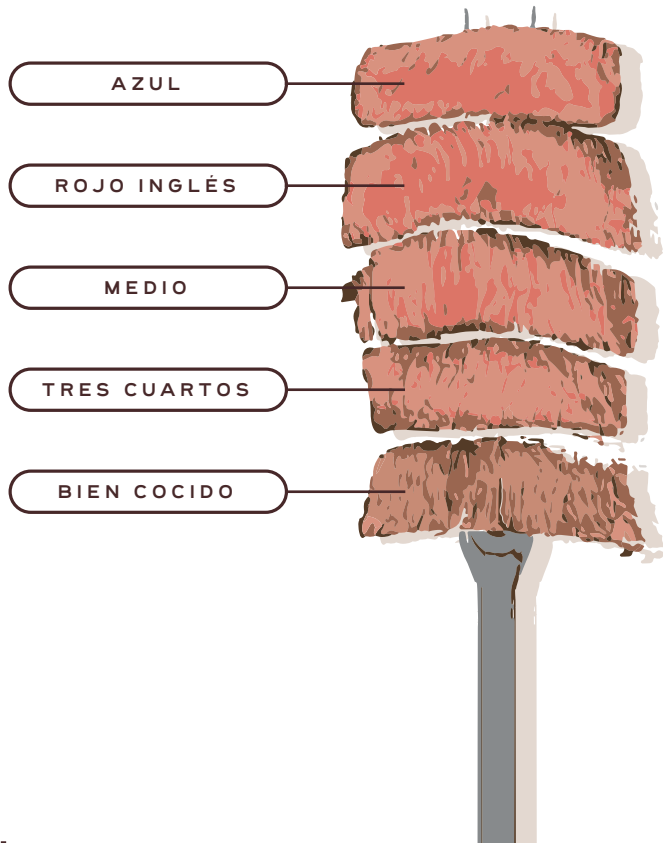
Griega \$287

Espinacas, lechugas mixtas, pepino, tomate, cebolla, aceitunas negras, morrones, queso feta y vinagreta.



FAVORITOS DE CAMPERO

PIDE TU FAVORITO ▾



PARRILLADA para 3 o 4 personas

- Arrachera
- Bife De Lomo Angus
- Asado De Tira
- Pechuga De Pollo
- 2 Brochetas De Chorizo Argentino y Chistorra

\$2,190



Premium

Tiradito de Branzino **NUEVO**

\$1,350

Con aguachile, vinagreta de alcaparras y ensalada de arúgula. (Pescado entero).
Tiempo de preparación: 20 minutos.

Branzino a las Brasas **NUEVO**

\$1,400

A los dos adobos con cebolla curtida y ensalada mixta.
Tiempo de preparación: 20 minutos.

New York Wagyu **NUEVO** Australiano (500gr.)

\$1,700

Wagyu F1 Australiano Grado BMS3.

T-Bone Wagyu **NUEVO** Australiano (700gr.)

\$2,050

Wagyu F1 Australiano Grado BMS3.

Rib Eye (500 gr.)

\$890

Los cortes de **400gr.** incluyen **1** guarnición a escoger:
Mientras que los de **800gr.** incluyen **2**:

- Purè de Papa ■
- Espinacas a la Crema ■
- Papa al Horno ■



CUARESMA FRIENDLY



FAVORITOS DE CAMPERO



LO MEJOR ES A LA PARRILLA

Costilla Cargada (1,300 gr.)	\$1,420	Bife de Lomo Alto Argentino (400 gr.) 	\$715
Bife de Lomo (Medallones, abierto o en caña)			
(400 gr.)	\$690		
(800 gr.)	\$1,290	Bife de Atún a la Parrilla	\$582
		Natural o sellado con ajonjolí.	
Cabrería (500gr.)	\$610	Bife de Salmón a la Parrilla	\$582
Incluye frijoles charros, papas fritas.		Con mantequilla y ajo.	
Vacio (400 gr.)	\$690	Media Pechuga de Pollo	\$325
		A la parrilla, al chimichurri, al limón, ajo y perejil.	
Arrachera			
(400 gr.)	\$781		
(800 gr.)	\$1,772		



FAVORITOS DE CAMPERO

Guarniciones

Papas Trufadas	\$140	Papa al Horno	\$90
Aceite de trufa blanca, parmesano perejil y pimienta fresca.		Con queso mozzarella y chihuahua.	
Puré de Papa	\$90	Salsa Habanera	\$90
Parmesano y brotes.		Queso Azul	\$75
Aguacate o Guacamole	\$128	Frijoles Campero	\$90
Elote asado, cilantro y rábanos de temporada.		Salsa Asada	\$55
Espinacas a la Crema	\$160	Vegetales al Grill	\$285
Mantequilla, parmigiano reggiano, al gratín.			
Frijoles Refritos NUEVO	\$90		
Guisados con mantequilla y queso gratinado.			



EST. 2014

POSTRES

Cheesecake de Guayaba

\$160

Ate de guayaba, canela y base de galleta.

Panqué de Elote

\$170

Panqué caliente y húmedo a base de elote y queso crema.

Flan Napolitano

\$140

Flan napolitano a base de queso crema con caramelo suave

Pay de Limón (Para compartir)

\$370

Pay de Limón

\$185

Flan de Mazapán

\$140

Flan tradicional hecho en casa, horneado con una base de mazapán y queso crema. Acompañado con salsa de guayaba.

Pastel de Chocolate

\$160

Biscocho de chocolate con triple capa y chispas de chocolate oscuro.

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Calientes

Espresso

\$50

Cortado

\$55

Americano

\$50

Capuccino

\$65

Latte

\$65

Latte Sabor

\$75

Jarabes naturales de la región marca Loto: Vainilla, De la Olla, Caramelo y Lavanda.

Moka

\$75

Chocolate

\$65

Té

\$40

Fríos

Americano

\$50

Con Sabor

\$60

Latte

\$65

Latte Sabor

\$75

Jarabes naturales de la región marca Loto: Vainilla, De la Olla, Caramelo y Lavanda.

Moka

\$75

Chocolate

\$65

Affogato

\$95

Carajillo

\$170



* Todos los precios de este menú incluyen el 8% de I.V.A.



MENÚ DE BEBIDAS

MIXOLOGÍA

Martini Mafalda \$160

Martini picosito de tamarindo con sal casera de chile morita y naranja.

(Smirnoff Tamarindo, licor mexicano de chile, pulpa de tamarindo y limón).

Ginebra Jineteada \$177

Fresco y divertido con paleta de limón.

(Gin Tanqueray Ten, frambuesa y vino espumoso).

Nos Vamos de Joda \$177

Martini Afrutado y esponjoso.

(Tequila Don Julio Blanco, St. Germain Licor, Sandía & Albahaca, limón y jamaica).

La Rompe \$220

Cocktail Sour con notas dulces y picositas.

(Mezcal Unión joven, jugo de piña, oleo de toronja, miel de agave, cerveza clara y sal de gusano).

CLÁSICOS CON TWIST

Manhattan Martínez \$200

Martini robusto con notas dulces y cítricas, ideal como digestivo.

(Carpano Rosso Vermouth, Bulleit Bourbon, Angostura naranja, Licor de Marrasquino y pincho con aceituna rellena de pimienta y amarena Italiana- cereza negra).

Vermouth Tonic \$190

Soft cocktail dulce, fresco y efervescente, ideal como aperitivo.

(Carpano Rosso Vermouth, Pedro Ximénez Nectar, Agua Tónica y pincho con aceituna rellena de pimienta y cuña de naranja).

Americano Bianco \$190

Soft cocktail tónico, dulce, fresco, floral y efervescente, ideal como aperitivo.

(Carpano Bianco Vermouth, St. Germain licor de flor de sauco, almibar de lychee, agua mineral y tónica con pincho de aceituna rellena de pimienta y fruta lychee).

Hennessy Old Fashion \$240

Cocktail clásico con notas dulces, florales y de madera, ideal como digestivo.

(Coñac Hennessy VSOP, St. Germain, Angostura y chocolate bitter con café tostado).

Aviation Lavanda \$190

Martini robusto con notas dulces, cítricas y florales, ideal como digestivo.

(Gin Tanqueray Ten, Jarabe de lavanda, Licor Marrosquino y limón).

MOCKTAILS

Jubilee \$138

Jugo de sandía y arándano, menta y limón.

Maradona \$135

Pepino, jarabe de menta, frambuesa y agua mineral.

CERVEZAS

Nacional \$65

Tecate Light, Indio

Premium \$67

XX Lager, XX Ambar, XX Ultra, Bohemia, Bohemia Cristal, Amstel Ultra

Importada

Heineken - \$72 Heineken Cero - \$55

ARTESANALES

Villa Marina \$98

Lager Oscura

Lagunitas \$98

IPA, IPA Little Sumpin

Lágrimas Negras \$140

Cacao Stout

Sesión IPA \$98

Piedra Lisa

Pilsner \$110

Principia

Blonde Ale \$98

Transpeninsular

Vaso Michelado - Regular \$20

Vaso Michelado - Cubano \$20

Vaso Michelado - Clamato \$50

VINOS DE LA CASA

	Copa	Botella
<i>Elvira Cabernet</i> - La Lomita	\$160	\$820
<i>Elvira Chenin Blanc</i> - La Lomita	\$180	\$920

BLANCOS

	Copa	Botella
<i>Magoni</i> - Manaz		\$800
<i>Polvorete</i> Dodelo, Emilio Moro, ESP	\$200	\$990
<i>Invisible Hilo Negro</i> Sauvignon Blanc		\$1,170
<i>Afrodita</i> Chardonnay, Chenin Blanc, La Trinidad		\$1,200

VINOS LOCALES E INTERNACIONALES

TINTOS

	Copa	Botella
<i>Parábola</i> Tempranillo, San Antonio de las Minas	\$150	\$750
<i>Delivier</i> Grenache/Tempranillo, Valle de Guadalupe	\$160	\$780
<i>Canto de Luna</i> Cabernet, Tempranillo, Syrah		\$950
<i>Surco 2,7</i> Cabernet, Valle de San Vicente		\$960
<i>Producción Chiquita</i> Tempranillo, Cabernet, Total.		\$1,050
<i>Mezcla Italiana F. Rubio</i> Nebbiolo, Montepulciano y Sangiovese	\$265	\$1,320
<i>Magoni Reserva</i> - Cabernet		\$1,700
<i>Fauno</i> Nebbiolo, Cabernet, Zinfandel, La Trinidad		\$1,800
<i>Emilio Moro</i> Tempranillo, D.O. Ribera del Duero		\$1,900
<i>La Carrodilla</i> - Merlot		\$2,100
<i>Único</i> Cabernet Sauvignon, Merlot, St. Tomás, Valle de Guadalupe		\$2,900
<i>Malleolus</i> Tempranillo, D.O. Emilio Moro, Ribera del Duero		\$2,950
<i>Angelica Zapata</i> Cabernet Franc, Argentina		\$3,700
<i>Caymus</i> Cabernet Sauvignon, Napa Valley		\$4,200

ROSADOS

	Copa	Botella
<i>Total Rose</i> Ruby Cabernet		\$700
<i>Polen</i> Grenache, Finca La Carrodilla, Valle de Guadalupe	\$170	\$880

ESPUMOSOS

	Botella
<i>Moet & Chandon Brut</i> Champagne, Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay.	\$2,700

BEBIDAS

<i>Copa Clericot</i>	\$160
<i>Sangría Campirana</i> Absolut Mango, Licor de flor de sauco, limón amarillo, maracuyá, vainilla, vino Sauvignon Blanc y jardinera de fresa con zarzamoras.	\$190
<i>Sangría Blanca</i> Preparada con "Elvira" vino blanco Chenin Blanc, cordial casero de manzanilla y cardamomo con duraznos, melón verde y limón amarillo. (Incluye botella de vino)	\$1,150
<i>Sangría Tinta</i> Preparada con "Elvira" vino tinto Cabernet, cordial de ciruela, cerezas negras, fresa, melón y frutos rojos. (Incluye botella de vino)	\$990
<i>Agua Ciel</i> (Mineral o Natural)	\$49
<i>Agua Hethe</i> (Mineral o Natural)	\$115

DESTILADOS & LICORES

TEQUILA PREMIUM

<i>Tequila Clase Azul</i> - Reposado	\$420
<i>Casa Dragones</i> - Joven	\$560

TEQUILA CRISTALINO

<i>Don Julio</i> - 70	\$175
<i>Dobel Diamante</i>	\$170
<i>Herradura</i> - Ultra	\$170

TEQUILA AÑEJO

<i>Don Julio</i> - Añejo	\$175
<i>1800</i> - Añejo	\$165

TEQUILA REPOSADO

<i>Don Julio</i> - Reposado	\$160
<i>Tradicional</i> - Reposado	\$130

TEQUILA BLANCO

<i>Don Julio</i> - Blanco	\$155
<i>Casa Dragones</i> - Blanco	\$210

MEZCAL

<i>Mezcal Unión Uno</i> - Espadín y Cirial	\$150
<i>Bruxo No. 5</i>	\$250
<i>Ojo de Tigre</i>	\$165
<i>Espíritu Lauro</i> - Reposado	\$165
<i>Contraluz</i>	\$160
<i>The Lost Explorer</i>	\$270

GIN

<i>Tanqueray Ten</i>	\$150
<i>Tanqueray London Dry</i>	\$130
<i>Hendricks Gin</i>	\$180
<i>Las Californias Gin Nativo</i>	\$140
<i>Beefeater</i>	\$140
<i>Bombay Sapphire</i>	\$150

RON

<i>Zacapa</i> - Ambar	\$185
<i>Zacapa</i> - 23	\$170
<i>Captain Morgan</i> - Spiced	\$120
<i>Bacardi</i> - Blanco	\$130
<i>Havana Club</i> - 7 años	\$130

WHISKY

<i>Johnnie Walker</i> - Blue Label	\$790
<i>Johnnie Walker</i> - Gold Label	\$320
<i>Johnnie Walker</i> - Black Label	\$180
<i>Johnnie Walker</i> - Red Label	\$140
<i>Buchanan's</i> - 12	\$170
<i>Buchanan's</i> - 18	\$260
<i>Buchanan's</i> - Two Souls	\$150
<i>Macallan</i> - 12	\$240
<i>Old Par</i>	\$150
<i>Bulleit Bourbon</i>	\$165
<i>Jack Daniel's Tennessee</i>	\$150

VODKA

<i>Ketel One</i>	\$120
<i>Smirnoff</i>	\$88
<i>Smirnoff Tamarindo</i>	\$140
<i>Grey Goose</i>	\$160
<i>Absolut - Azul</i>	\$120

COGNAC Y BRANDY

<i>Martell VSOP</i>	\$190
<i>Remy Martin VSOP</i>	\$180
<i>Hennessy VSOP</i>	\$220
<i>Cardenal de Mendoza</i>	\$190
<i>Torres 10</i>	\$140

LICORES DIGESTIVOS

<i>Baileys</i>	\$140
<i>Frangelico</i>	\$150
<i>Chartreuse Verde</i>	\$135
<i>Licor 43</i>	\$140
<i>Campari</i>	\$140
<i>Chinchón Seco</i>	\$140
<i>Chinchón Dulce</i>	\$140
<i>Carpano Rosso</i>	\$140
<i>Carpano Bianco</i>	\$140
<i>Kahlúa</i>	\$125
<i>Grand Marnier</i>	\$135
<i>Disaronno</i>	\$135
<i>Aperol</i>	\$140

* Todos los precios de este menú incluyen el 8% de I.V.A.

