



# ¡YA ABRIMOS!

NUEVA SUCURSAL

📍 AV. HIPÓDROMO 12 B. TIJUANA, B.C.



**Sabor a mí**  
DESAYUNOS Y PARRILLADAS

+Sabor +Cerca de ti +Sabor +Cerca de ti +Sabor +Cerca de ti +Sabor +Cerca de ti



BARRA FRÍA

*Tostada de Jaiba y Camarón*

\$190

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

*Aguachile Verde de Camarón*

\$255

Con cebolla morada, pepino y chile jalapeño.

*Ceviche de Almeja*

\$225

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

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.

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.

*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.



PARA TAQUEAR

*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.



*Ensalada Caprese*

\$287

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

## 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

MENÚ

LLEGARON LAS

# PIZZAS



## *Nuestra Pizza Napolitana*

*Hacemos la masa desde cero en casa, y las horneamos en horno Gozney. Usamos harina "00" y tomate de origen italiano.*

### **HONGOS CON TRUFA \$270**

Puré de Berenjena, Champiñón, Portobello, Mozzarella, Ricotta, Parmesano y Trufa.

### **CAMPERA \$240**

Chorizo Argentino, Chistorra, Pimiento Rojo, Cebolla, Chimichurri y Parmesano.

### **VEGETARIANA \$240**

Salsa de Tomate, Mozzarella, Queso de Cabra, Champiñón, Brócoli, Espárrago, Pimiento Verde y Pesto.

### **PEPPERONI ESPECIAL \$270**

Pepperoni, Salchicha Italiana, Pimiento Verde y Parmesano.

### **MARGARITA \$240**

Salsa de Tomate, Albahaca y Mozzarella.

### **PEPPERONI \$240**

Salsa de Tomate, Pepperoni y Mozzarella.



*El* EST. 2014  
*Campero*



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 regioano.

### *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

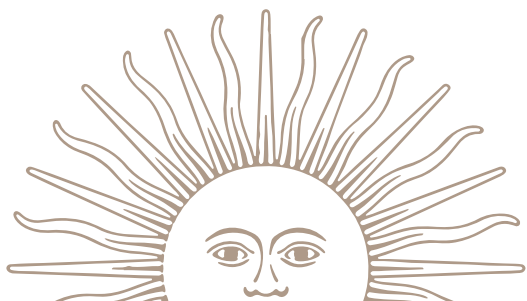
Espinacas, nuez caramelizada, arándanos, queso de cabra, rodajas de manzana y aderezo de mostaza dulce.

### *Pampera* \$287

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

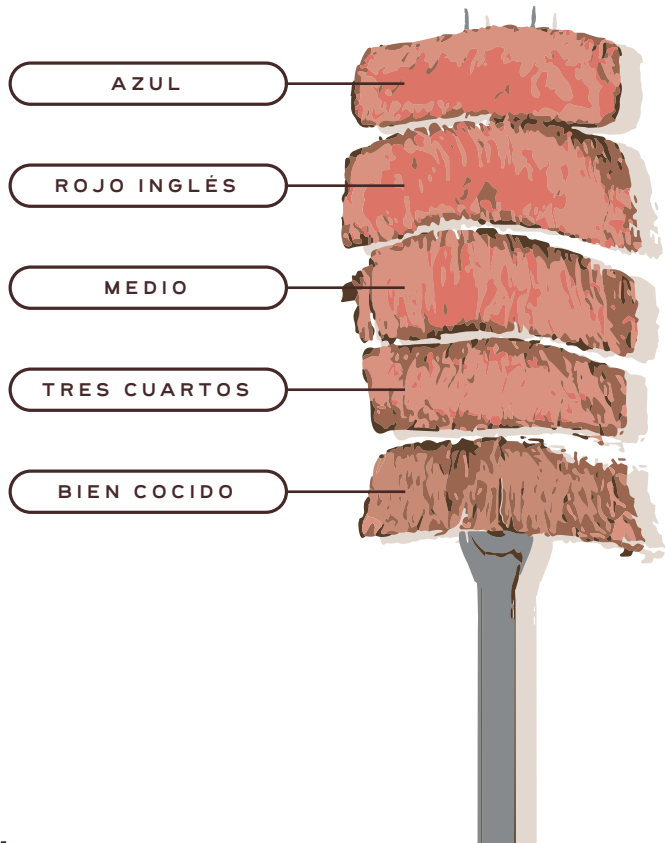
### *Griega* \$287

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 Australiano** NUEVO \$1,700  
(500gr.)

Wagyu F1 Australiano Grado BMS3.

**Porter House** NUEVO \$1,750  
(700gr.)

**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 ■



FAVORITOS DE CAMPERO





# LO MEJOR ES A LA PARRILLA

<b>Costilla Cargada</b> (1,300 gr.)	\$1,420	<b>Bife de Lomo Alto</b>  <b>Argentino</b> (400 gr.)	\$715
<b>Bife de Lomo</b> (Medallones, abierto o en caña) (400 gr.)	\$690	<b>Bife de Atún a la Parrilla</b>	\$582
(800 gr.)	\$1,290	Natural o sellado con ajonjolí.	
<b>Cabrería</b> (500gr.)	\$610	<b>Bife de Salmón a la Parrilla</b>	\$582
Incluye frijoles charros, papas fritas.		Con mantequilla y ajo.	
<b>Vacio</b> (400 gr.)	\$690	<b>Media Pechuga de Pollo</b>	\$325
<b>Arrachera</b>		A la parrilla, al chimichurri, al limón, ajo y perejil.	
(400 gr.)	\$781	<b>Pollo Rostizado Cayetana</b> <b>NUEVO</b>	\$410
(800 gr.)	\$1,772	Deshuesado, con vino blanco, coles de bruselas y puré de papa.	



## FAVORITOS DE CAMPERO

## Guarniciones



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



EST. 2014

## POSTRES

### *Cheesecake de Guayaba*

Con canela y base de galleta.

**\$160**

### *Panqué de Elote*

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

**\$170**

### *Flan Napolitano*

Flan napolitano a base de queso crema con caramelo suave

**\$140**

### *Pay de Limón (Para compartir)*

**\$370**

### *Brownie*

Doble chocolate amargo.

**\$180**

### *Pastel de Chocolate*

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

**\$160**

### *Pay de Limón*

**\$185**

## 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

### *Mexican Lager* \$98

### *Lagunitas* \$98

IPA, IPA Little Sumpin

### *Lágrimas Negras* \$140

Cacao Staut

### *Hazy .394* \$140

### *Alesmith* \$98

Pale Ale

### *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

# VINOS LOCALES E INTERNACIONALES

TINTOS	Copa	Botella
<i>Parábola</i> Tempranillo, San Antonio de las Minas	\$150	\$750
<i>Origen 43 Magoni</i>	\$160	\$750
<i>Emeve Armonía</i>		\$800
<i>Merlot Malbec Magoni</i>		\$800
<i>Canto de Luna</i> Cabernet, Tempranillo, Syrah		\$950
<i>Surco 2,7</i> Cabernet, Valle de San Vicente		\$960
<i>Le Nebbiolo</i>		\$980
<i>Mezcla Italiana F. Rubio</i> Nebbiolo, Montepulciano y Sangiovese	\$265	\$1,320
<i>Reserva Magoni</i> - Tempranillo		\$1,600
<i>Magoni Reserva</i> - Cabernet		\$1,700
<i>Fauno</i> Nebbiolo, Cabernet, Zinfandel, La Trinidad		\$1,800
<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>Gran Ricardo MX</i>		\$3,960
<i>Caymus</i> Cabernet Sauvignon, Napa Valley		\$4,200

BLANCOS	Copa	Botella
<i>Magoni</i> - Manaz	\$160	\$800
<i>Polvorete</i> Dodelo, Emilio Moro, ESP	\$200	\$990
<i>Viña Kristel</i> Sauvignon Blanc		\$1,020

ROSADOS	Copa	Botella
<i>Rose Magoni</i>	\$160	\$750
<i>Polen</i> Grenache, Finca La Carrodilla, Valle de Guadalupe	\$170	\$880

ESPUMOSOS	Botella
<i>Moet &amp; 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

Botella

### TEQUILA AÑEJO

<i>Don Julio</i> - Añejo	\$175	
<i>1800</i> - Añejo	\$165	
<i>Don Julio Añejo 1942</i>	\$8,600	\$660

### 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>Mezcal Montelobos</i>	\$285
<i>Bruxo No. 5</i>	\$285
<i>Ojo de Tigre</i>	\$165
<i>Espiritu Lauro</i> - Reposado	\$165
<i>Contraluz</i>	\$160
<i>The Lost Explorer</i>	\$285

### 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

## COGÑAC 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.

