



¡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

\$210

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

Tiradito de Branzino

\$1,100

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

Aguachile Verde de Camarón

\$272

Con cebolla morada, pepino y chile jalapeño.

DE LA PARRILLA

Arrachera Trenzada con Tocino (400 grs)

\$950

A la parrilla y chimichurri.

Parrillada Mixta

\$1,900

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.

PARA COMPARTIR

Aguachile de New York (250 gr)

\$410

(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.

Pastas

Salmón con Pasta al Limón

\$397

Salmón al sartén con piel crujiente, salsa cremosa de limón y chícharo, eneldo y parmesano.

Tostada de Atún Chipotle

\$165

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

Tiradito de Atún (Para compartir)

\$398

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



PARA TAQUEAR



Tacos de Filete con Tuétano (3 pzs)

\$410

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)

\$360

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

Sarteneado Campero (Servicio en mesa)

\$352

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

Provoleta Campesina (Para Taquear)

\$282

Con guacamole, champiñón, tomate y pimiento.



Orecchiette al Pesto con Pollo

\$322

Pesto de pistacho y cilantro, parmesano y aceite de trufa.

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 \$280

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

CAMPERA \$260

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

VEGETARIANA \$260

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

PEPPERONI ESPECIAL \$280

Pepperoni, Salchicha Italiana, Pimiento Verde y Parmesano.

MARGARITA \$260

Salsa de Tomate, Albahaca y Mozzarella.

PEPPERONI \$260

Salsa de Tomate, Pepperoni y Mozzarella.



El EST. 2014
Campero



EST. 2014

EL CAMPERO

PARRILLA ARGENTINA & BAR

Entradas de la Casa

Provoleta Campero

\$282

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.)

\$452

Al ajo y perejil

Betabel a la Parrilla

\$225

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

Pulpo Campero

\$452

Mantequilla, cacahuete y hongos.

Espárragos a la Parrilla

\$197

Con vinagreta de tomate, parmegiano regiano.

Tuétanos a la Parrilla

\$362

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.

Chinchulines

\$310

Cama de guacamole y curtido de la casa.



FAVORITOS DE CAMPERO



EMPANADAS ARGENTINAS

<i>Rajas con Queso</i>	\$77
<i>Queso con Elote</i>	\$77
<i>Carne</i>	\$87
<i>Portobello con Blue Cheese</i>	\$92
<i>Camarón</i>	\$92

LO TRADICIONAL

<i>Molleja de Ternera</i>	\$372
Cocidas en leche y especias, doradas al carbón.	
<i>Chistorra</i>	\$187
<i>Chorizo Argentino</i> (150 gr.)	\$197
Campero con salsa criolla.	

Pastas y Sopas

<i>Crema de Almeja</i>	\$240	<i>Fetuccini con Camarón</i>	\$397
(Servida en Pan Brioche)			
<i>Crema de Tomate Rostizado</i>	\$145	<i>Lingüini o Fetuccini Bolognesa</i>	\$282
<i>Jugo de Carne.</i>	\$105	<i>Rigatoni Dos Estaciones</i> 	\$342
		Con salsa alfredo, bolognesa, tocino y queso parmesano.	
<i>Consomé de Pollo con Tallarines</i>	\$135	<i>Extra de Pollo</i>	\$140

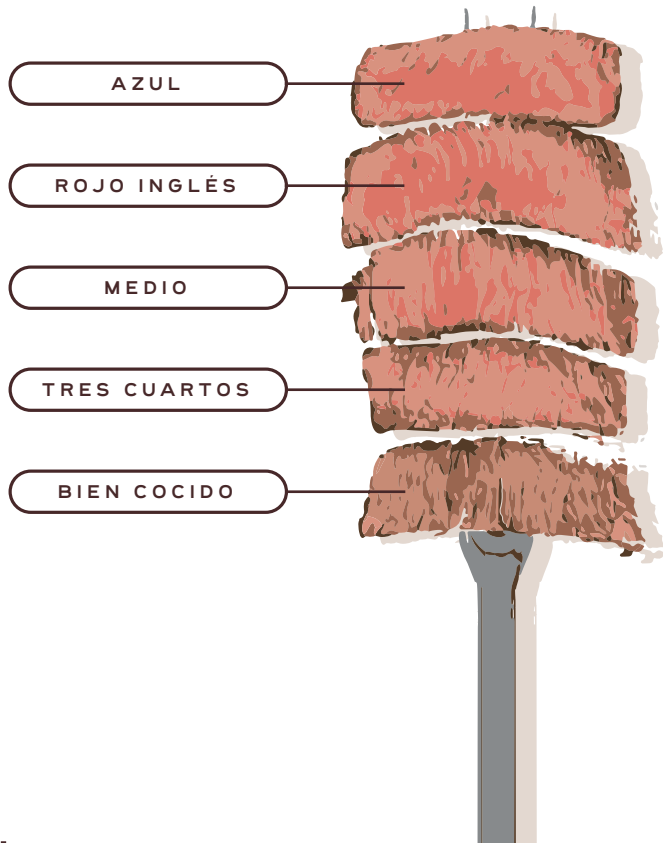
ENSALADAS

<i>César</i>	\$237	<i>Porteña</i>	\$292
Crujiente corazón de lechuga romana, croutones, parmesano y aderezo de la casa.		Espinacas, nuez caramelizada, arándanos, queso de cabra, rodajas de manzana y aderezo de mostaza dulce.	
<i>Ensalada Gaucha</i>	\$260	<i>Pampera</i> 	\$292
Lechuga romana, lechuga sangría, tomate bola, tomate cherry, aguacate y cebolla con vinagreta de orégano y parmesano.		Lechugas mixtas, peras, nuez caramelizada, arándanos, blue cheese y aderezo de la casa.	
<i>Ensalada Caprese</i>	\$292	<i>Griega</i>	\$292
La tradicional con mozzarella fresca y tomate bola, sobre hojas verdes mixtas, aderezo de perejil y anchoas.		Espinacas, lechugas mixtas, pepino, tomate, cebolla, aceitunas negras, morrones, queso feta y vinagreta.	



FAVORITOS DE CAMPERO

PIDE TU FAVORITO ▾



Premium

Rib Eye Calidad Upper Choice (350 gr.) \$650

Rib Eye Calidad Upper Choice (500 gr.) \$897

Branzino a las Brasas **NUEVO** \$1,100

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

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

Wagyu F1 Australiano Grado BMS3.

PARRILLADA para 4 personas

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

\$2,265



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

- Puré de Papa* ■
- Espinacas a la Crema* ■
- Papa al Horno* ■



FAVORITOS DE CAMPERO



LO MEJOR ES A LA PARRILLA

Costilla Cargada (1,100 gr.)	\$1,490	Bife de Lomo Alto Argentino (400 gr.) 	\$742
Bife de Lomo (Medallones, abierto o en caña)			
(400 gr.)	\$698		
(800 gr.)	\$1,396		
Cabrería (500gr.)	\$632	Bife de Atún a la Parrilla (300 gr.)	\$497
Incluye frijoles charros, papas fritas.		Natural o sellado con ajonjolí.	
Vacio (400 gr.)	\$710	Bife de Salmón a la Parrilla (300 gr.)	\$497
		Con mantequilla y ajo.	
Arrachera		Media Pechuga de Pollo	\$325
(400 gr.)	\$887	A la parrilla, al chimichurri, al limón, ajo y perejil.	
(800 gr.)	\$1,772	Pollo Rostizado Cayetana NUEVO	\$410
		Deshuesado, con vino blanco, coles de bruselas y puré de papa.	



FAVORITOS DE CAMPERO

Guarniciones



Papas Trufadas	\$140	Papa al Horno	\$97
Aceite de trufa blanca, parmesano perejil y pimienta fresca.		Con queso mozzarella y chihuahua.	
Puré de Papa	\$97	Salsa Habanera	\$110
Parmesano y brotes.			
Aguacate o Guacamole	\$142	Frijoles Campero	\$97
Elote asado, cilantro y rábanos de temporada.			
Espinacas a la Crema	\$167	Salsa Asada	\$65
Mantequilla, parmigiano reggiano, al gratín.		Tatemada con habanero y serrano.	
Frijoles Refritos NUEVO	\$97	Vegetales al Grill	\$295
Guisados con mantequilla y queso gratinado.			



EST. 2014

POSTRES

Cheesecake de Guayaba

Con canela y base de galleta.

\$177

Brownie

Doble chocolate amargo.

\$182

Panqué de Elote

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

\$182

Pay de Limón

\$190

Flan Napolitano

Flan napolitano a base de queso crema con caramelo suave

\$160

Pay de Limón (Para compartir)

\$370

CAFÉ DE ESPECIALIDAD



Calientes

Espresso

\$55

Cortado

\$55

Americano

\$50

Capuccino

\$72

Latte

\$72

Latte Sabor

\$75

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

Moka

\$75

Chocolate

\$65

Té

\$45

Fríos

Americano

\$55

Con Sabor

\$60

Latte

\$72

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

Camaleón

Cocktail afrutado y ligeramente dulce con mezcal.
(Mezcal Unión, jamaica y albahaca, jugo de piña y limón).

\$175

Martini Mafalda

Martini picosito de tamarindo con sal casera de chile morita y naranja.
(Smirnoff Tamarindo, licor mexicano de chile, pulpa de tamarindo y limón).

\$165

Ginebra Jineteada

Fresco y divertido con paleta de limón.
(Gin Tanqueray Ten, frambuesa y vino espumoso).

\$180

La Rompe

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).

\$220

CLÁSICOS CON TWIST

Manhattan Martínez

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).

\$200

Vermouth Tonic

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).

\$190

Americano Bianco

Soft cocktail tónico, dulce, fresco, floral y efervescente, ideal como aperitivo.
(Carpano Bianco Vermouth, St. Germin licor de flor de sauco, almibar de lychee, agua mineral y tónica con pincho de aceituna rellena de pimienta y fruta lychee).

\$190

Hennessy Old Fashion

Cocktail clásico con notas dulces, florales y de madera, ideal como digestivo.
(Coñac Hennessy VSOP, St. Germain, Angostura y chocolate bitter con café tostado).

\$240

Aviation Lavanda

Martini robusto con notas dulces, cítricas y florales, ideal como digestivo.
(Gin Tanqueray Ten, Jarabe de lavanda, Licor Marroquino y limón).

\$190

MOCKTAILS

Jubilee

Jugo de sandía y arándano, menta y limón.

\$150

Maradona

Pepino, jarabe de menta, frambuesa y agua mineral.

\$150

CERVEZAS

Nacional

Tecate Light, Indio

\$70

Premium

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

\$70

Importada

Heineken - \$75 Heineken Cero - \$60

ARTESANALES

Mexican Lager

\$98

Lagunitas

IPA, IPA Little Sumpin

\$98

Lágrimas Negras

Cacao Staut

\$140

Hazy .394

\$140

Alesmith

Pale Ale

\$98

Vaso Michelado - Regular

\$35

Vaso Michelado - Cubano

\$25

Vaso Michelado - Clamato

\$20

VINOS DE LA CASA

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

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

VINOS LOCALES E INTERNACIONALES

TINTOS

	Copa	Botella
<i>Origen 43 Magoni</i>	\$160	\$800
<i>Emeve Armonía</i>		\$900
<i>Merlot Malbec Magoni</i>		\$800
<i>Canto de Luna</i> Cabernet, Tempranillo, Syrah	\$180	\$950
<i>Surco 2,7</i> Cabernet, Valle de San Vicente		\$960
<i>Le Nebbiolo</i> - Henri Lurton		\$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

ROSADOS

	Copa	Botella
<i>Rose Magoni</i>	\$160	\$800
<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>	\$165
<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	\$177
<i>Dobel Diamante</i>	\$175
<i>Herradura</i> - Ultra	\$175

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	\$170
<i>Tradicional</i> - Reposado	\$130

TEQUILA BLANCO

<i>Don Julio</i> - Blanco	\$160
<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

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	\$190
<i>Zacapa</i> - 23	\$170
<i>Captain Morgan</i> - Spiced	\$120
<i>Bacardi</i> - Blanco	\$140
<i>Havana Club</i> - 7 años	\$150

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>	\$140
<i>Smirnoff</i>	\$88
<i>Smirnoff Tamarindo</i>	\$140
<i>Grey Goose</i>	\$170
<i>Absolut - Azul</i>	\$130

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.

