



PEPPERONI ESPECIAL

HONGOS CON TRUFA

VEGETARIANA

ENSALADA CÉSAR



el Campero.



PARA COMPARTIR

ENTRADAS

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 ranch de eneldo y petróleo y limón amarillo.

PROVOLETA CAMPERO \$282

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

PULPO A LA PARRILLA (250 GR) \$452

Al ajo y perejil, acompañado de ensalada fresca de vegetales y eneldo.

PULPO CAMPERO \$452

Ponzu cremosa, cacahuete y hongos.

TUÉTANOS A LA PARRILLA \$362

Salsa martajada de chiles secos con cacahuete tostado, puré de papa con gravy de la casa, pan tostado a la parrilla con mayonesa preparada y parmesano.

HONGOS AL AJILLO \$220

Mantequilla, limón, ajo,, vino blanco y chile guajillo.

BETABEL A LA PARRILLA \$225

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

CHINCHULINES \$310

Cama de guacamole y curtido de la casa.

ENTRADAS PARA TAQUEAR

TACOS DE FILETE CON TUÉTANO (3 PZS) \$410

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

TACOS DE FILETE CON PAPADA DE CERDO (3 PZS) \$360

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

TIRADITO DE PAPADA DE CERDO (PARA TAQUEAR) \$235

Con vinagreta de chiles secos, cebollín, salsa verde, cebolla morada y chile serrano.

SARTENEADO CAMPERO (Servicio en mesa) \$352

Con camarón, pulpo, chistorra, papada de cerdo y porto bello confitado. Acompañado de hummus de garbanzo, papa frita y tortillas.

BARRA FRÍA

TOSTADA DE JAIBA Y CAMARÓN \$210

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


TOSTADA DE ATÚN CHIPOTLE \$165

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

AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN \$272

Con cebolla morada, pepino y chile jalapeño.

TIRADITO DE ATÚN (PARA COMPARTIR) \$398

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

TIRADITO DE BRANZINO \$1.100

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

Empanadas ARGENTINAS

RAJAS CON QUESO \$77

QUESO CON ELOTE \$77

CARNE \$87

PORTOBELLO CON BLUE CHEESE \$92

CAMARÓN \$92

LO TRADICIONAL

MOLLEJA DE TERNERA \$372

Cocidas en leche y especias, doradas al carbón.

CHISTORRA \$187

CHORIZO ARGENTINO (150 GR.) \$197

Campero con salsa criolla.

SOPAS



CREMA DE TOMATE ROSTIZADO \$145

CREMA DE ALMEJA \$240

(Servida en Pan Brioche)

CONSOMÉ DE POLLO CON TALLARINES \$135

JUGO DE CARNE \$105

ENSALADAS

PAMPERA \$292

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

PORTEÑA \$292

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

GRIEGA \$292

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

CÉSAR \$237

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

CAPRESE \$292

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

GAUCHA \$260

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



PIZZAS

NUESTRA PIZZA NAPOLITANA

HACEMOS LA MASA DESDE CERO EN CASA Y LAS HORNEAMOS EN HORNO GOZNEY. USAMOS HARINA "OO" 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.

PASTAS

RIGATONI DOS ESTACIONES \$342

Con salsa alfredo, bolognesa, tocino y queso parmesano.

FETUCCINI CON CAMARÓN \$397

FETUCCINI ALFREDO \$215

SALMÓN CON PASTA \$397

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

SPAGUETTI BOLOGNESA \$282

ORECCHIETE CON POLLO \$322

Pollo con chimichurri, pesto de pistacho y cilantro, parmesano y aceite de trufa.



PARRILLA

el Campero.

LOS CORTES DE 400GR Y 800GR INCLUYEN
1 GUARNICIÓN A ESCOGER:

PAPA AL HORNO
PURÉ DE PAPA
ESPINACAS A LA CREMA

NEW YORK WAGYU \$1.700
AUSTRALIANO (500GR.)

Wagyu F1 Australiano Grado BMS3.

RIB EYE Calidad Upper Choice (350 gr.) \$650

RIB EYE Calidad Upper Choice (500 gr.) \$897

COSTILLA CARGADA (1.300 GR.) \$1.490

BIFE DE LOMO

(Medallones, abierto o en caña)

(400 gr.) \$698

(800 gr.) \$1.396

CABRERÍA (500GR.) \$632

Incluye frijoles charros, papas fritas.

VACÍO (400 GR.) \$710

ARRACHERA

(400 gr.) \$887

(800 gr.) \$1.772

ARRACHERA TRENZADA \$950
CON TOCINO (400 GR.)

Grilled with Chimichurri.

BIFE DE LOMO ALTO \$742
ARGENTINO (400 GR.)

BIFE DE ATÚN A LA PARRILLA \$497
(300 gr.)

Natural o sellado con ajonjolí.

BIFE DE SALMÓN A LA \$497
PARRILLA (300 gr.)

Preparado al ajo.

MEDIA PECHUGA DE POLLO \$325

A la parrilla, al chimichurri, al
limón, ajo y perejil.

PARA *Compartir*

PARRILLADA PARA \$2.265
3 O 4 PERSONAS

Arrachera

Bife De Lomo Angus

Asado De Tira

Pechuga De Pollo

Chorizo Argentino y Chistorra

1 Chile California relleno
de queso

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.



Al horno

LOS CORTES DE 400GR Y 800GR INCLUYEN
1 GUARNICIÓN A ESCOGER:

PAPA AL HORNO

PURÉ DE PAPA

ESPINACAS A LA CREMA

MEDIO POLLO ROSTIZADO **NUEVO** \$410

Deshuesado, con vino blanco, coles de bruselas y puré de papa.
Tiempo de preparación: 25 minutos.

MUSLOS DE POLLO AL ADOBO \$410

Muslos de pollo con adobo de la casa, deshuesados, acompañados de papa cambray, champiñones y pétalos de cebolla asada.
Tiempo de preparación: 20 minutos.

BRANZINO ADOBADO **NUEVO** \$1.100

A los dos adobos con cebolla curtida y ensalada mixta.
Tiempo de preparación: 25 minutos.



GUARNICIONES

PAPAS TRUFADAS \$140

Aceite de trufa blanca, parmesano perejil y pimienta fresca.

PAPA AL HORNO \$97

Con queso mozzarella y chihuahua.

PURÉ DE PAPA \$97

Acompañado de brotes.

SALSA HABANERA \$110

FRIJOLES CAMPERO \$97

AGUACATE O GUACAMOLE \$142

Cebolla morada, cilantro y tomate.

SALSA ASADA \$65

Tatemada con habanero y serrano.

ESPINACAS A LA CREMA \$167

Mantequilla, parmigiano reggiano, al gratín.

VEGETALES AL GRILL \$295

Con humus de garbanzo y cacahuete.

FRIJOLES REFRITOS \$97

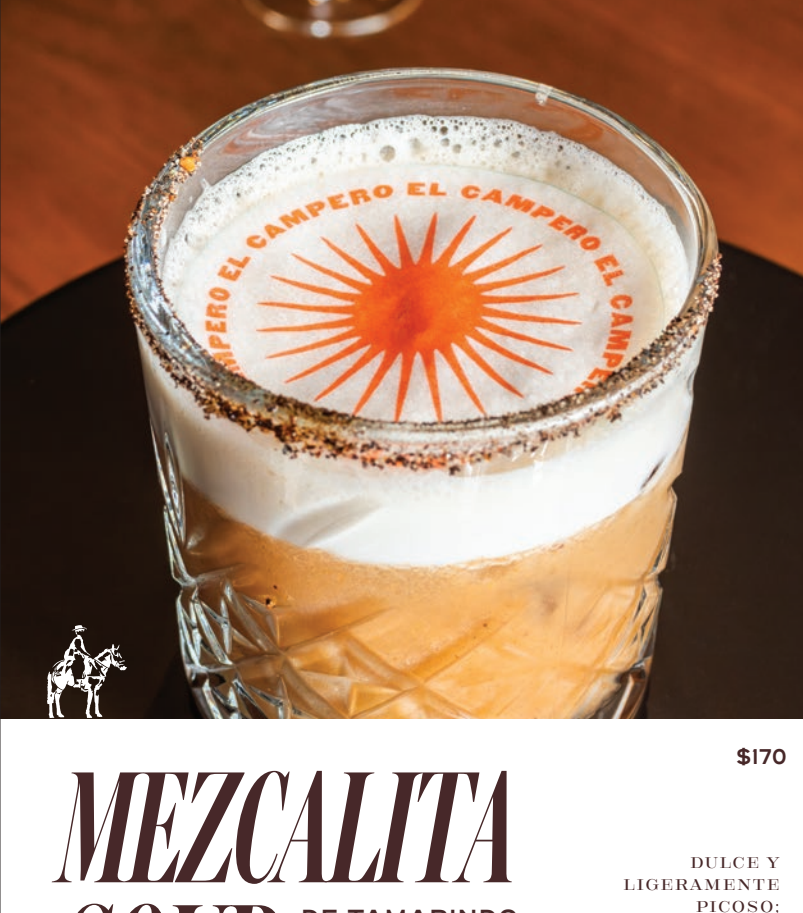
Guisados con mantequilla y queso gratinado.

ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA \$197

Con vinagreta de tomate,  parmegiano regiano.

COCTELERÍA

NUEVA



MEZCALITA SOUR

DE TAMARINDO

DULCE Y LIGERAMENTE PICOSO.
MEZCAL UNIÓN. PULPA DE TAMARINDO. VODKA CLARA DE HUEVO.

\$170



CAMALEÓN

MEZCAL UNIÓN. JARABE DE JAMAICA Y ALBAHACA HECHO EN CASA. UN POCO DE PIÑA. Y ESCARCHA DULCE DE JAMAICA.

\$175



ST. GERMAIN SPRITZ

EFERVESCENTE Y LIGERAMENTE DULCE.
ST GERMAIN (LICOR DE FLOR DE SAUCO), GRAND MARNIER, Y PROSECCO MASCHINO DRY.

\$190



FERNET MARTINI

AROMÁTICO Y HERBAL.
VODKA SMIRNOFF, FERNET BRANCA Y JARABE DE CEREZA MARROSCCINO.

\$170



SPICY MARGARITA

CÍTRICA Y PICOSA.
CON ALBAHACA. Y TEQUILA JOSE CUERVO TRADICIONAL INFUSIONADO CON CHILE SERRANO POR MAS DE 24 HORAS.

\$170



CLOVER CLUB

CREADO HACE MÁS DE 100 AÑOS. DULCE Y CÍTRICO.
CON GIN TANQUERAY. LICOR DE FRUTOS ROJOS. LIMÓN. Y CLARA DE HUEVO.

\$190



OLD FASHIONED CAMPERO

NUESTRA VERSIÓN HECHA CON: MEZCAL Y JARABE HECHO EN CASA A BASE DE CERVEZA ARTESANAL IPA.

\$170



GINEBRA FINETEADA

FRESCO Y DIVERTIDO
CON UNA PALETA DE LIMÓN. GIN TANQUERAY. FRAMBUESA Y VINO ESPUMOSO.

\$180



MARTINI

CON GIN TANQUERAY. PIDELO SECO O SUCCIO.

\$160



GIMLET

MARTINI CITRICO DE LOS AÑOS 20'S.
CON GIN TANQUERAY. JUGO DE LIMÓN. Y JARABE NATURAL.

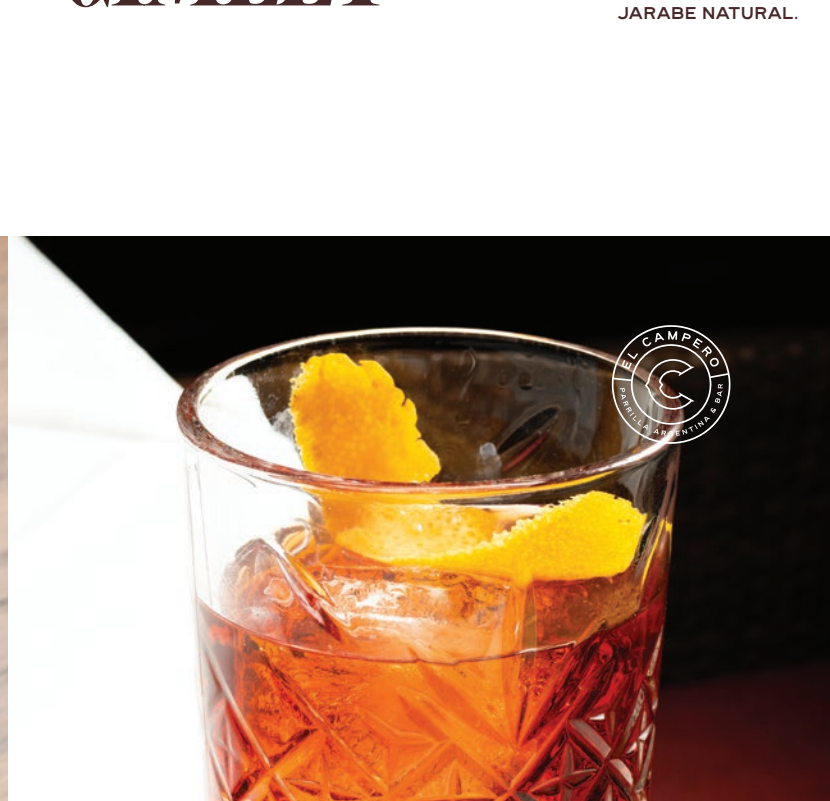
\$170



WHISKY SOUR

CON JOHNNIE WALKER BLACK LABEL. BITTERS DE ANGSTURA Y CLARA DE HUEVO.

\$170



NEGRONI

EL CLÁSICO:
GIN TANQUERAY. CARPANO ROSSO. CAMPARI. Y TWIST DE NARANJA.

\$190



ESPRESSO MARTINI

NUESTRO DIGESTIVO INSIGNIA: ESPRESSO. VODKA. Y KAHLUA.

\$160



BOURBON TANGO

UN TANTO AMADERADO COMO DULCE.
CON BOURBON BULLEIT Y DULCE DE LECHE.

\$170



PEPITO

MIEL DE AGAVE. PEPINO. Y ALBAHACA. CON JUGO DE LIMÓN.
Mocktail

\$125



JUBILEE

JUGO DE SANDIA Y ARÁNDANO. MENTA Y LIMÓN.
Mocktail

\$150

COCTELERÍA VINOS LICORES

el Campero.



BEBIDAS

Copa Clericot	\$165
Sangría Campirana	\$190
Preparada con "Elvira" vino blanco Chenin Blanc, cordial casero de manzanilla y cardamomo con duraznos, melón verde y limón amarillo.	
Sangría Blanca	\$1,150
Preparada con "Elvira" vino blanco Chenin Blanc, cordial casero de manzanilla y cardamomo con duraznos, melón verde y limón amarillo. (Incluye botella de vino)	
Sangría Tinta	\$990
Preparada con "Elvira" vino tinto Cabernet, cordial de ciruela, cerezas negras, fresa, melón y frutos rojos. (Incluye botella de vino)	
Agua Ciel (Mineral o Natural)	\$49
Agua Hethe (Mineral o Natural)	\$115



VINOS LOCALES E INTERNACIONALES

TINTOS	Copa	Botella
Origen 43 Magoni	\$160	\$800
Emeve Armonia	\$900	
Merlot Malbec Magoni	\$800	
Canto de Luna - Cabernet, Tempranillo, Syrah	\$180	\$950
Surco 2,7 - Cabernet, Valle de San Vicente	\$960	
Le Nebbiolo - Henri Lurton	\$980	
Mezcla Italiana F. Rubio Nebbiolo, Montepulciano y Sangiovese	\$265	\$1,320
Reserva Magoni - Tempranillo	\$1,600	
Magoni Reserva - Cabernet	\$1,700	
Fauno - Nebbiolo, Cabernet, Zinfandel, La Trinidad	\$1,800	
Único Cabernet Sauvignon, Merlot, St. Tomás, Valle de Guadalupe	\$2,900	
Malleolus Tempranillo, D.O. Emilio Moro, Ribera del Duero	\$2,950	
Angelica Zapata - Cabernet Franc, Argentina	\$3,700	
Gran Ricardo MX	\$3,960	
Caymus - Cabernet Sauvignon, Napa Valley	\$4,200	

BLANCOS

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

ROSADOS

	Copa	Botella
Rose Magoni	\$160	\$800
Polen Grenache, Finca La Carrodilla, Valle de Guadalupe	\$170	\$880

ESPUMOSOS

	Botella
Moët & Chandon Brut Champagne, Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay.	\$2,700

VINOS DE LA CASA

	Copa	Botella
Elvira Cabernet - La Lomita	\$180	\$820
Elvira Chenin Blanc - La Lomita	\$180	\$920

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 Stout	\$140
Hazy .394	\$140
Alesmith Pale Ale	\$98

Vaso Michelado - Regular	\$35
Vaso Michelado - Cubano	\$25
Vaso Michelado - Clamato	\$20

DESTILADOS & LICORES

TEQUILA PREMIUM

Tequila Clase Azul - Reposado	\$420
Casa Dragones - Joven	\$560

TEQUILA CRISTALINO

Don Julio - 70	\$177
Dobel Diamante	\$175
Herradura - Ultra	\$175

TEQUILA AÑEJO

	Botella
Don Julio - Añejo	\$175
1800 - Añejo	\$165
Don Julio Añejo 1942	\$8,600 / \$660

TEQUILA REPOSADO

Don Julio - Reposado	\$170
Tradicional - Reposado	\$130

TEQUILA BLANCO

Don Julio - Blanco	\$160
Casa Dragones - Blanco	\$210

WHISKY

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

VODKA

Ketel One	\$140
Smirnoff	\$88
Smirnoff Tamarindo	\$140
Grey Goose	\$170
Absolut - Azul	\$130

COGNAC Y BRANDY

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

LICORES DIGESTIVOS

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

MEZCAL

Mezcal Unión Uno - Espadín y Cirial	\$150
Mezcal Montelobos	\$285
Brujo No. 5	\$285
Ojo de Tigre	\$165
Espiritu Lauro - Reposado	\$165
Contraluz	\$160

GIN

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

RON

Zacapa - Ambar	\$190
Zacapa - 23	\$170
Captain Morgan - Spiced	\$120
Bacardi - Blanco	\$140
Havana Club - 7 años	\$150

POSTRES, & CAFE

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

CALIENTE		FRÍO	
ESPRESSO	\$55	AMERICANO	\$55
CORTADO	\$65	CON SABOR	\$60
AMERICANO	\$50	LATTE	\$72
CAPUCCINO	\$72	LATTE SABOR \$75	Jarabes naturales de la región marca Loto: Vainilla, De la Olla, Caramelo y Lavanda.
LATTE	\$72	MOKA	\$75
JARABES SABORES \$75	Jarabes naturales de la región marca Loto: Vainilla, De la Olla, Caramelo y Lavanda.	CHOCOLATE	\$65
MOKA	\$75	AFFOGATO	\$95
CHOCOLATE	\$65	CARAJILLO	\$170
TÉ	\$45		

POSTRES

Cheesecake de Guayaba	\$177
Con canela y base de galleta.	
Panqué de Elote	\$182
Panqué caliente y húmedo a base de elote y queso crema. Acompañado con nieve de vainilla.	
Flan Napolitano	\$160
Flan napolitano a base de queso crema con caramelo suave.	
Pay de Limón	\$370
(Para compartir)	
Brownie	\$182
Doble chocolate amargo. Acompañado con nieve de vainilla.	
Pay de Limón	\$190

TLJAWABC
PARRILLA ARGENTINA
SIN MEXICO LE RESISTEN (BYU)
EST. 2014