



VILLA MARINA
ENSENADA

Sabor a mí

TAKEOVER

*Llegaron los desayunos
a Villa Marina Ensenada*

Haz click aquí para
ver el **MENÚ**

VIERNES A DOMINGO

9AM - 1PM



el Campero.



PARA COMPARTIR

ENTRADAS

AGUACHILE DE NEW YORK (250 GR) \$425

(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 \$297

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

PULPO A LA PARRILLA (250 GR) \$462

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

PULPO CAMPERO \$462

Ponzu cremosa, cacahuete y hongos.

TUÉTANOS A LA PARRILLA \$382

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 \$235

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

BETABEL A LA PARRILLA \$232

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

CHINCHULINES \$318

Cama de guacamole y curtido de la casa.

ENTRADAS PARA TAQUEAR

TACOS DE FILETE CON TUÉTANO \$437 (3 PZS)

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

TIRADITO DE PAPADA DE CERDO \$265 (PARA TAQUEAR)

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

TACOS DE FILETE CON PAPADA DE CERDO \$379 (3 PZS)

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

SARTENEADO CAMPERO \$365 (Servicio en mesa)

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

TOSTADA DE JAIBA Y CAMARÓN \$215

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

TOSTADA DE ATÚN CHIPOTLE \$180

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

AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN \$282

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 \$82

QUESO CON ELOTE \$82

CARNE \$92

PORTOBELLO CON BLUE CHEESE \$98

CAMARÓN \$98

LO TRADICIONAL

MOLLEJA DE TERNERA \$377

Cocidas en leche y especias, doradas al carbón.

CHISTORRA \$197

CHORIZO ARGENTINO (150 GR.) \$197

Campero con salsa criolla.

SOPAS



CREMA DE TOMATE ROSTIZADO \$145

CONSOMÉ DE POLLO CON TALLARINES \$135

CREMA DE ALMEJA \$247

(Servida en Pan Brioche)

JUGO DE CARNE \$118

ENSALADAS

PAMPERA \$297

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

PORTEÑA \$297

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

GRIEGA \$297

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

CÉSAR \$242

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

CAPRESE \$297

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

GAUCHA \$264

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 \$290

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

CAMPERA \$272

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

VEGETARIANA \$272

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

PEPPERONI ESPECIAL \$290

Pepperoni, Salchicha Italiana,
Pimiento Verde y Parmesano.

MARGARITA \$272

Salsa de Tomate, Albahaca y
Mozzarella.

PEPPERONI \$272

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 \$220

SALMÓN CON PASTA \$410

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

SPAGUETTI BOLOGNESA \$287

ORECCHIETE CON POLLO \$322

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



TUJANA B.C.
PARRILLA ARGENTINA
UN RINCÓN DE ARGENTINA EN TU
EST. 2014

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 AUSTRALIANO (500GR.)

Wagyu F1 Australiano Grado BMS3.

\$1.700

ARRACHERA

(400 gr.)

\$910

(800 gr.)

\$1.820

RIB EYE Calidad Upper Choice (350 gr.)

\$692

ARRACHERA TRENZADA CON TOCINO (400 GR.)

\$998

Grilled with Chimichurri.

RIB EYE Calidad Upper Choice (500 gr.)

\$957

COSTILLA CARGADA (1.300 GR.)

\$1.497

BIFE DE LOMO ALTO ARGENTINO (400 GR.)

\$752

BIFE DE LOMO

(Medallones, abierto o en caña)

(400 gr.)

\$715

(800 gr.)

\$1.420

BIFE DE ATÚN A LA PARRILLA

\$497

(300 gr.)

Natural o sellado con ajonjolí.

CABRERÍA (500GR.)

\$642

Incluye frijoles charros, papas fritas.

BIFE DE SALMÓN A LA PARRILLA (300 gr.)

\$497

Preparado al ajo.

VACÍO (400 GR.)

\$718

MEDIA PECHUGA DE POLLO

\$328

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

PARA

Compartir

PARRILLADA PARA 3 O 4 PERSONAS

\$2.365

Arrachera

Bife De Lomo Angus

Asado De Tira

Pechuga De Pollo

Chorizo Argentino y Chistorra

1 Chile California relleno
de queso

PARRILLADA MIXTA

\$2.100

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



MEDIO POLLO ROSTIZADO **NUEVO** \$418

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.

el Campero.

GUARNICIONES

PAPAS TRUFADAS \$140

Aceite de trufa blanca, parmesano perejil y pimienta fresca.

PURÉ DE PAPA \$97

Acompañado de brotes.

AGUACATE O GUACAMOLE \$142

Cebolla morada, cilantro y tomate.

ESPINACAS A LA CREMA \$185

Mantequilla, parmigiano reggiano, al gratín.

FRIJOLES REFRITOS \$97

Guisados con mantequilla y queso gratinado.

PAPA AL HORNO \$97

Con queso mozzarella y chihuahua.

SALSA HABANERA \$115

FRIJOLES CAMPERO \$97

SALSA ASADA \$68

Tatemada con habanero y serrano.

VEGETALES AL GRILL \$295

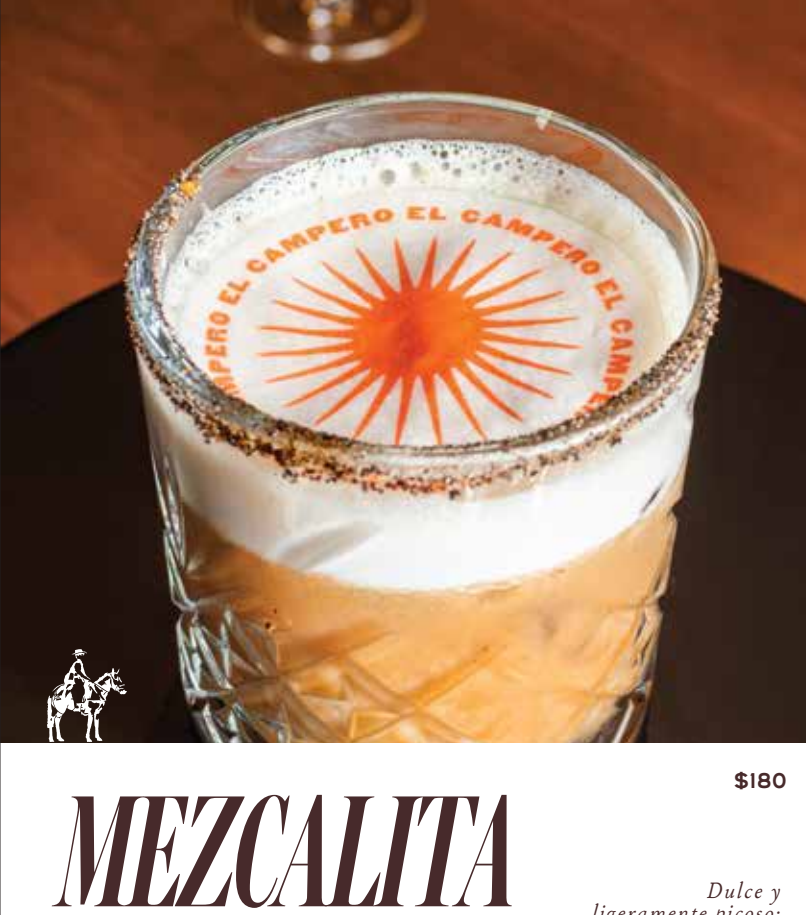
Con humus de garbanzo y cacahuete.

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 SPICY, Y CLARA DE HUEVO.

\$180



CAMALEÓN

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

\$180



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

Clásica 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 SUCIO.

\$160



GIMLET

Martini Cítrico de los años 20's.
CON GIN TANQUERAY, JUGO DE LIMÓN, Y JARABE NATURAL.

\$170



WHISKY SOUR

CON JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, BITTERS DE ANGOSTURA Y CLARA DE HUEVO.

\$170



NEGRONI

El Clásico;
GIN TANQUERAY, CARPANO ROSSO, CAMPARI, Y TWIST DE NARANJA.

\$195



ESPRESSO MARTINI

Nuestro digestivo insignia;
ESPRESSO, VODKA, Y KAHLUA.

\$165



BOURBON TANGO

Un tanto amaderado como dulce,
CON BOURBON BULLEIT Y DULCE DE LECHE.

\$180



PEPITO

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

Mocktail

\$125



FUBILEE

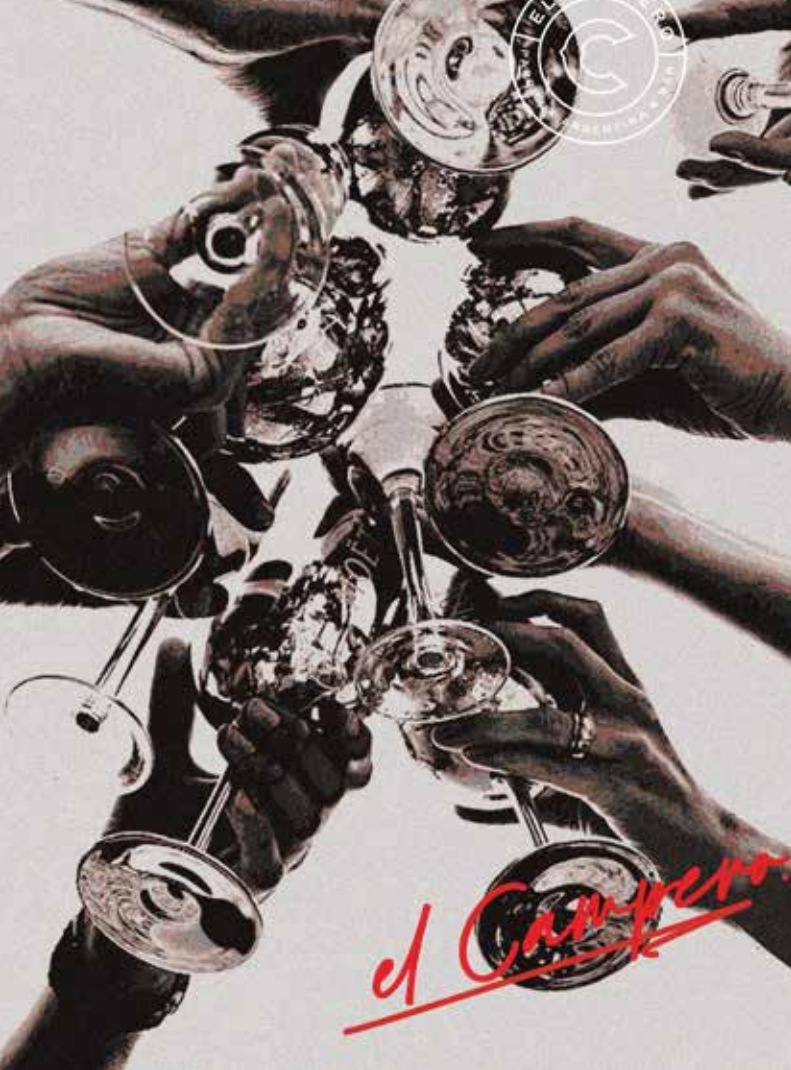
JUGO DE SANDÍA Y ARÁNDANO, MENTA Y LIMÓN.

Mocktail

\$150

COCTELERÍA VINOS LICORES

el Campero.



BEBIDAS

<i>Copa Clericot</i>	\$165
<i>Sangria Campirana</i> Absolut Mango, Licor de flor de sauco, limón amarillo, maracuyá, vainilla, vino Sauvignon Blanc y jardinería de fresa con zarzamoras.	\$190
<i>Agua Ciel</i> (Mineral o Natural)	\$50
<i>Agua Hethe</i> (Mineral o Natural)	\$118



VINOS LOCALES E INTERNACIONALES

TINTOS	Copa	Botella
<i>Origen 43 Magoni</i>	\$170	\$800
<i>Emeve Armonía</i>		\$900
<i>Merlot Malbec Magoni</i>		\$800
<i>Canto de Luna</i> - Cabernet, Tempranillo, Syrah	\$190	\$950
<i>Surco 2,7</i> - Cabernet, Valle de San Vicente		\$960
<i>Le Nebbiolo</i> - Henri Lurton		\$980
<i>Mariatinto</i> - Tempranillo, Syrah, Nebbiolo, Merlot y Cabernet FRanc		\$1,300
<i>Herencia</i> - Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec		\$1,450
<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>M de Mariatinto</i> - Malbec, Nebbiolo y Syrah		\$2,200
<i>Único</i> Cabernet Sauvignon, Merlot, St. Tomás, Valle de Guadalupe		\$2,900
<i>Gran Ricardo MX</i>		\$3,960
<i>Caymus</i> - Cabernet Sauvignon, Napa Valley		\$4,200

BLANCOS	Copa	Botella
<i>Magoni</i> - Manaz	\$170	\$800
<i>Viña Kristel</i> Sauvignon Blanc		\$1,020

ROSADOS	Copa	Botella
<i>Rose Magoni</i>	\$160	\$800
<i>Polen</i> Grenache, Finca La Carrodilla, Valle de Guadalupe	\$180	\$880

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

VINOS DE LA CASA

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

CERVEZAS

<i>Nacional</i> Tecate Light, Indio	\$72
<i>Premium</i> XX Lager, XX Ambar, XX Ultra, Bohemia, Bohemia Cristal, Amstel Ultra	\$72
<i>Importada</i> Heineken - \$75 Heineken Cero - \$60	

ARTESANALES

<i>Veraniega</i> Mexican Ale	\$110
<i>Harry Polanco</i> Red Ale	\$110
<i>Lágrimas Negras</i> Cacao Stout	\$140
<i>Hazy .394</i>	\$140
<i>Alesmith</i> Pale Ale	\$110

<i>Vaso Michelado</i> - Regular	\$35
<i>Vaso Michelado</i> - Cubano	\$20
<i>Vaso Michelado</i> - Clamato	\$55

DESTILADOS & LICORES

TEQUILA PREMIUM

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

TEQUILA CRISTALINO

<i>Don Julio</i> - 70	\$180
<i>Dobel Diamante</i>	\$175
<i>Herradura</i> - Ultra	\$175

TEQUILA AÑEJO

<i>Don Julio</i> - Añejo	\$175
<i>1800</i> - Añejo	\$165
<i>Don Julio Añejo 1942</i>	\$8,600 \$420

TEQUILA REPOSADO

<i>Don Julio</i> - Reposado	\$170
<i>Tradicional</i> - Reposado	\$140

TEQUILA BLANCO

<i>Don Julio</i> - Blanco	\$160
<i>Casa Dragones</i> - Blanco	\$220

WHISKY

<i>Johnnie Walker</i> - Blue Label	\$790
<i>Johnnie Walker</i> - Gold Label	\$320
<i>Johnnie Walker</i> - Black Label	\$180
<i>Buchanan's</i> - 12	\$170
<i>Buchanan's</i> - 18	\$260
<i>Buchanan's</i> - Two Souls	\$150
<i>Macallan</i> - 12	\$250
<i>Old Par</i>	\$150
<i>Bulleit Bourbon</i>	\$165

VODKA

<i>Ketel One</i>	\$150
<i>Smirnoff</i>	\$88
<i>Smirnoff Tamarindo</i>	\$140
<i>Grey Goose</i>	\$180
<i>Absolut</i> - Azul	\$140

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>	\$145
<i>Frangelico</i>	\$150
<i>Chartreuse Verde</i>	\$140
<i>Licor 43</i>	\$140
<i>Campari</i>	\$150
<i>Chinchón Seco</i>	\$140
<i>Chinchón Dulce</i>	\$140
<i>Carpano Rosso</i>	\$140
<i>Carpano Bianco</i>	\$140
<i>Kahlúa</i>	\$130
<i>Grand Marnier</i>	\$135
<i>Disaronno</i>	\$135
<i>Aperol</i>	\$140

MEZCAL

<i>Mezcal Unión Uno</i> - Espadín y Cirial	\$160
<i>Mezcal Montelobos</i>	\$285

<i>Bruxo No. 5</i>	\$285
<i>Contraluz</i>	\$160

GIN

<i>Tanqueray Ten</i>	\$160
<i>Tanqueray London Dry</i>	\$160
<i>Hendricks Gin</i>	\$180
<i>Beefeater</i>	\$150
<i>Bombay Sapphire</i>	\$160

RON

<i>Zacapa</i> - Ambar	\$195
<i>Zacapa</i> - 23	\$195
<i>Captain Morgan</i> - Spiced	\$120
<i>Bacardi</i> - Blanco	\$140
<i>Havana Club</i> - 7 años	\$150

POSTRES, & CAFE

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

CALIENTE

ESPRESSO	\$55
CORTADO	\$55
AMERICANO	\$50
CAPUCCINO	\$80
LATTE	\$80
LATTE SABOR	\$80
Jarabes naturales de la región marca Loto: Vainilla, De la Olla, Caramelo y Lavanda.	
MOKA	\$75
CHOCOLATE	\$65
TÉ	\$45

FRIÓ

AMERICANO	\$55
CON SABOR	\$60
LATTE	\$80
LATTE SABOR	\$80
Jarabes naturales de la región marca Loto: Vainilla, De la Olla, Caramelo y Lavanda.	
MOKA	\$75
CHOCOLATE	\$65
NOVO AFFOGATO CAMPERO Gelato de vainilla, shot de espresso, galleta Lotus.	\$135
CARAJILLO	\$175

POSTRES

<i>Cheesecake de Guayaba</i> Con canela y base de galleta.	\$185
<i>Panqué de Elote</i> Panqué caliente y húmedo a base de elote y queso crema. Acompañado con nieve de vainilla.	\$185
<i>Flan Napolitano</i> Flan napolitano a base de queso crema con caramelo suave.	\$170
<i>Pay de Limón</i> (Para compartir)	\$370
<i>Brownie</i> Doble chocolate amargo. Acompañado con nieve de vainilla.	\$185
<i>Pay de Limón</i>	\$190

GELATOS Y SORBETS

Artesanales



Affogato Campero \$135



Sorbete de temporada \$120



Trio de gelato \$190