



VILLA MARINA  
ENSENADA

Sabor a mí

TAKEOVER

*Llegaron los desayunos  
a Villa Marina Ensenada*

Haz click aquí para  
ver el **MENÚ**

*SÁBADO A DOMINGO*

9AM - 1PM



*el Campero.*



# PARA COMPARTIR

## ENTRADAS

### AGUACHILE DE NEW YORK (250 GR) \$440

(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 \$315

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

### PULPO A LA PARRILLA (250 GR) \$477

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

### PULPO CAMPERO \$470

Ponzu cremosa, cacahuete y hongos.

### TUÉTANOS A LA PARRILLA \$392

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 \$239

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

### BETABEL A LA PARRILLA \$237

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

### CHINCHULINES \$320

Cama de guacamole y curtido de la casa.

## ENTRADAS PARA TAQUEAR

### TACOS DE FILETE CON TUÉTANO \$442 (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 \$282 (PARA TAQUEAR)

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

### TACOS DE FILETE CON PAPADA DE CERDO \$387 (3 PZS)

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

### SARTENEADO CAMPERO \$380 (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 \$218

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 \$310

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 \$87

## QUESO CON ELOTE \$87

## CARNE \$95

## PORTOBELLO CON BLUE CHEESE \$98

## CAMARÓN \$98

## LO TRADICIONAL

## MOLLEJA DE TERNERA \$387

Cocidas en leche y especias, doradas al carbón.

## CHISTORRA \$199

## CHORIZO ARGENTINO (150 GR.) \$199

Campero con salsa criolla.

## SOPAS



## CREMA DE TOMATE ROSTIZADO \$160

## CONSOMÉ DE POLLO CON TALLARINES \$140

## CREMA DE ALMEJA \$252

(Servida en Pan Brioche)

## JUGO DE CARNE \$140

## 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 \$267

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 \$295

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

### CAMPERA \$277

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

### VEGETARIANA \$277

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

### PEPPERONI ESPECIAL \$295

Pepperoni, Salchicha Italiana,  
Pimiento Verde y Parmesano.

### MARGARITA \$277

Salsa de Tomate, Albahaca y  
Mozzarella.

### PEPPERONI \$277

Salsa de Tomate, Pepperoni  
y Mozzarella.

# PASTAS

### RIGATONI DOS ESTACIONES \$347

Con salsa alfredo, bolognesa, tocino y queso  
parmesano.

### FETUCCINI CON CAMARÓN \$397

### FETUCCINI ALFREDO \$230

### SALMÓN CON PASTA \$420

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

### SPAGUETTI BOLOGNESA \$292

### ORECCHIETE CON POLLO \$332

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.)

\$710

## ARRACHERA TRENZADA CON TOCINO (400 GR.)

\$998

Grilled with Chimichurri.

## RIB EYE Calidad Upper Choice (500 gr.)

\$1.045

## COSTILLA CARGADA (1.300 GR.)

\$1.650

## BIFE DE LOMO ALTO ARGENTINO (400 GR.)

\$777

## BIFE DE LOMO

(Medallones, abierto o en caña)

(400 gr.)

\$725

(800 gr.)

\$1.472

## BIFE DE ATÚN A LA PARRILLA

\$520

(300 gr.)

Natural o sellado con ajonjolí.

## CABRERÍA (500GR.)

\$660

Incluye frijoles charros, papas fritas.

## BIFE DE SALMÓN A LA PARRILLA (300 gr.)

\$520

Preparado al ajo.

## VACÍO (400 GR.)

\$735

## MEDIA PECHUGA DE POLLO

\$332

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

## PARA

*Compartir*

## PARRILLADA PARA 3 O 4 PERSONAS

\$2.420

Arrachera

Bife De Lomo Angus

Asado De Tira

Pechuga De Pollo

Chorizo Argentino y Chistorra

1 Chile California relleno  
de queso

## PARRILLADA MIXTA

\$2.200

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** \$427

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

### MUSLOS DE POLLO AL ADOBO \$418

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 \$160

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 \$195

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 \$299

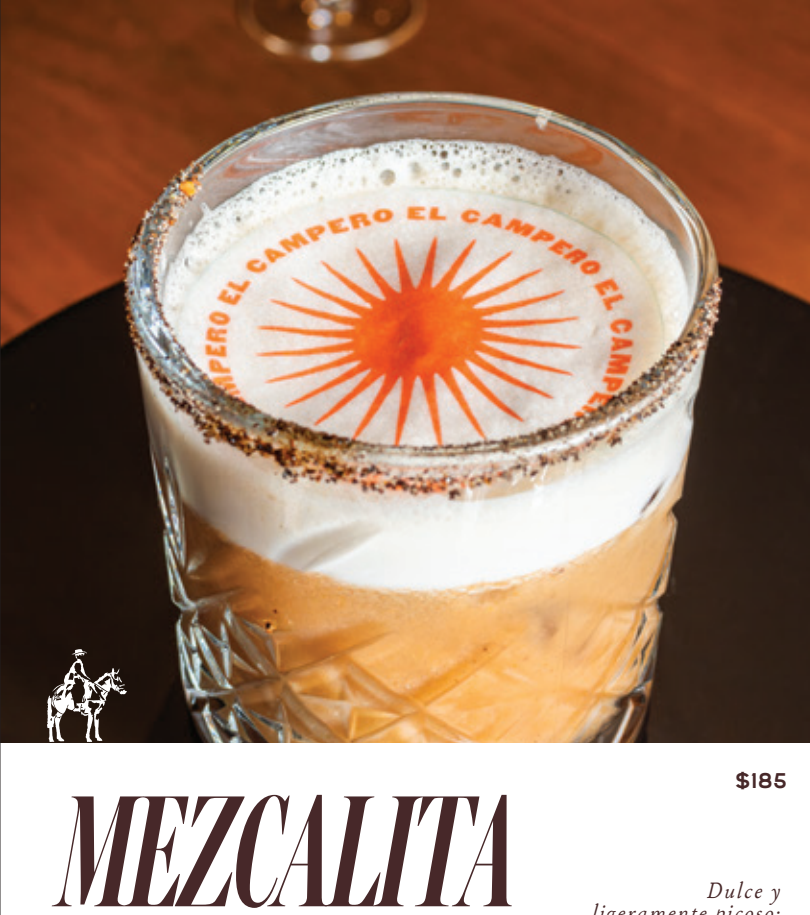
Con humus de garbanzo y cacahuete.

### ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA \$197

Con vinagreta de tomate, parmigiano reggiano.

# COCTELERÍA

NUEVA



## MEZCALITA SOUR

DE TAMARINDO

Dulce y ligeramente picoso;  
MEZCAL UNIÓN, PULKA DE TAMARINDO, VODKA SPICY, Y CLARA DE HUEVO.

\$185



## CAMALEÓN

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

\$185



## ST. GERMAIN SPRITZ

Efervescente y ligeramente dulce.  
ST. GERMAIN (LICOR DE FLOR DE SAUCO), GRAND MARNIER, Y PROSECCO MASCHINO DRY.

\$200



## FERNET MARTINI

Aromático y herbal.  
VODKA SMIRNOFF, FERNET BRANCA Y JARABE DE CEREZA MARROSCCINO.

\$180



## SPICY MARGARITA

Cítrica y picosa.  
CON ALBAHACA, Y TEQUILA JOSE CUERVO TRADICIONAL INFUSIONADO CON CHILE SERRANO POR MAS DE 24 HORAS.

\$175



## 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.

\$175



## GINEBRA FINETEADA

Fresco y divertido  
CON UNA PALETA DE LIMÓN, GIN TANQUERAY, FRAMBUESA Y VINO ESPUMOSO.

\$190



## MARTINI

CON GIN TANQUERAY.  
PIDELO SECO O SUICIO.

\$180



## GIMLET

Martini Cítrico de los años 20's.  
CON GIN TANQUERAY, CARPANO ROSSO, CAMPARI, Y TWIST DE NARANJA.

\$180



## WHISKY SOUR

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

\$185



## NEGRONI

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

\$195



## ESPRESSO MARTINI

Nuestro digestivo insignia;  
ESPRESSO, VODKA, Y KAHLUA.

\$170



## BOURBON TANGO

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

\$185



## PEPITO

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

Mocktail

\$125



## FUBILEE

JUGO DE SANDÍA Y ARÁNDANO. MENTA Y LIMÓN.

Mocktail

\$155

# COCTELERÍA VINOS LICORES

*el Campero.*



## VINOS LOCALES E INTERNACIONALES

| TINTOS                                                              | Copa  | Botella |
|---------------------------------------------------------------------|-------|---------|
| Origen 43 Magoni                                                    | \$180 | \$850   |
| Emeve Armonía                                                       |       | \$950   |
| Merlot Malbec Magoni                                                |       | \$980   |
| Canto de Luna - Cabernet, Tempranillo, Syrah                        | \$198 | \$980   |
| Surco 2,7 - Cabernet, Valle de San Vicente                          |       | \$960   |
| Le Nebbiolo - Henri Lurton                                          |       | \$1,100 |
| Mariatinto - Tempranillo, Syrah, Nebbiolo, Merlot y Cabernet FRanc  |       | \$1,300 |
| Herencia - Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec                      |       | \$1,500 |
| Mezcla Italiana F. Rubio<br>Nebbiolo, Montepulciano y Sangiovese    | \$265 | \$1,420 |
| Reserva Magoni - Tempranillo                                        |       | \$1,600 |
| Magoni Reserva - Cabernet                                           |       | \$1,700 |
| Fauno - Nebbiolo, Cabernet, Zinfandel, La Trinidad                  |       | \$1,800 |
| M de Mariatinto - Malbec, Nebbiolo y Syrah                          |       | \$2,200 |
| Único<br>Cabernet, Sauvignon, Merlot, St. Tomás, Valle de Guadalupe |       | \$2,900 |
| Gran Ricardo MX                                                     |       | \$3,960 |
| Caymus - Cabernet Sauvignon, Napa Valley                            |       | \$4,200 |

## CERVEZAS

|                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Nacional<br>Tecate Light, Indio                                                 | \$72  |
| Premium<br>XX Lager, XX Ambar, XX Ultra, Bohemia, Bohemia Cristal, Amstel Ultra | \$72  |
| Importada<br>Heineken - \$75 Heineken Cero - \$60                               |       |
| ARTESANALES                                                                     |       |
| Veraniga<br>Mexican Ale                                                         | \$110 |
| Harry Polanco<br>Red Ale                                                        | \$110 |
| Lágrimas Negras<br>Cacao Stout                                                  | \$140 |
| Hazy .394                                                                       | \$140 |
| Alesmith<br>Pale Ale                                                            | \$110 |

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Vaso Michelado - Regular | \$35 |
| Vaso Michelado - Cubano  | \$20 |
| Vaso Michelado - Clamato | \$55 |

## DESTILADOS & LICORES

### TEQUILA PREMIUM

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

### TEQUILA CRISTALINO

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Don Julio - 70    | \$180 |
| Dobel Diamante    | \$175 |
| Herradura - Ultra | \$180 |

### TEQUILA AÑEJO

|                      |               |
|----------------------|---------------|
| Don Julio - Añejo    | \$180         |
| 1800 - Añejo         | \$170         |
| Don Julio Añejo 1942 | \$8,600 \$420 |

### TEQUILA REPOSADO

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Don Julio - Reposado   | \$175 |
| Tradicional - Reposado | \$140 |

### TEQUILA BLANCO

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Don Julio - Blanco     | \$165 |
| Casa Dragones - Blanco | \$220 |

### WHISKY

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Johnnie Walker - Blue Label  | \$790 |
| Johnnie Walker - Gold Label  | \$320 |
| Johnnie Walker - Black Label | \$185 |
| Buchanan's - 12              | \$175 |
| Buchanan's - 18              | \$272 |
| Buchanan's - Two Souls       | \$150 |
| Macallan - 12                | \$250 |
| Old Par                      | \$150 |
| Bulleit Bourbon              | \$165 |

### VODKA

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Ketel One          | \$150 |
| Smirnoff           | \$88  |
| Smirnoff Tamarindo | \$140 |
| Grey Goose         | \$185 |
| Absolut - Azul     | \$150 |

# POSTRES, & CAFE

## CAFÉ DE ESPECIALIDAD

### CALIENTE

|                  |                                                                                      |                  |                                                                                      |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| ESPRESSO         | \$55                                                                                 | AMERICANO        | \$55                                                                                 |
| CORTADO          | \$55                                                                                 | CON SABOR        | \$60                                                                                 |
| AMERICANO        | \$50                                                                                 | LATTE            | \$80                                                                                 |
| CAPUCCINO        | \$80                                                                                 | LATTE SABOR \$80 | Jarabes naturales de la región marca Loto: Vainilla, De la Olla, Caramelo y Lavanda. |
| LATTE            | \$80                                                                                 | MOKA             | \$80                                                                                 |
| LATTE SABOR \$80 | Jarabes naturales de la región marca Loto: Vainilla, De la Olla, Caramelo y Lavanda. | CHOCOLATE        | \$80                                                                                 |
| MOKA             | \$80                                                                                 | CHOCOLATE        | \$80                                                                                 |
| CHOCOLATE        | \$80                                                                                 | AFFOGATO         | \$160                                                                                |
| TÉ               | \$45                                                                                 | CARAJILLO        | \$175                                                                                |

### FRIO

|                  |                                                                                      |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 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             | \$80                                                                                 |
| CHOCOLATE        | \$80                                                                                 |
| AFFOGATO         | \$160                                                                                |
| CARAJILLO        | \$175                                                                                |

## BEBIDAS

|                                                                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Copa Clericot                                                                                                                       | \$175 |
| Sangría Campirana                                                                                                                   | \$195 |
| Absolut Mango, Licor de flor de sauco, limón amariño, maracuyá, vainilla, vino Sauvignon Blanc y jardinera de fresa con zarzamoras. |       |
| Agua Ciel (Mineral o Natural)                                                                                                       | \$50  |
| Agua Hethe (Mineral o Natural)                                                                                                      | \$120 |



### BLANCOS

|                                 |       |         |
|---------------------------------|-------|---------|
| Magoni - Manaz                  | \$175 | \$850   |
| Viña Kristel<br>Sauvignon Blanc |       | \$1,020 |

### ROSADOS

|                                                            |       |       |
|------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Rose Magoni                                                | \$160 | \$800 |
| Polen<br>Grenache, Finca La Carrodilla, Valle de Guadalupe | \$180 | \$880 |

### ESPUMOSOS

|                                                                          |         |
|--------------------------------------------------------------------------|---------|
| Moet & Chandon Brut<br>Champagne, Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay. | \$2,700 |
|--------------------------------------------------------------------------|---------|

## VINOS DE LA CASA

|                                 |       |       |
|---------------------------------|-------|-------|
| Elvira Cabernet - La Lomita     | \$185 | \$870 |
| Elvira Chenin Blanc - La Lomita | \$180 | \$920 |



## COGNAC Y BRANDY

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Martell VSOP        | \$190 |
| Remy Martin VSOP    | \$190 |
| Hennessy VSOP       | \$220 |
| Cardenal de Mendoza | \$190 |
| Torres 10           | \$150 |

## LICORES DIGESTIVOS

|                  |       |
|------------------|-------|
| Baileys          | \$155 |
| Frangelico       | \$160 |
| Chartreuse Verde | \$150 |
| Licor 43         | \$150 |
| Campari          | \$150 |
| Chinchón Seco    | \$140 |
| Chinchón Dulce   | \$150 |
| Carpano Rosso    | \$140 |
| Carpano Bianco   | \$140 |
| Kahlúa           | \$130 |
| Grand Marnier    | \$135 |
| Disaronno        | \$135 |
| Aperol           | \$140 |

## MEZCAL

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Mezcal Unión Uno - Espadín y Crial | \$160 |
| Mezcal Montelobos                  | \$285 |
| Bruxo No. 5                        | \$285 |
| Contraluz                          | \$160 |

## GIN

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Tanqueray Ten        | \$165 |
| Tanqueray London Dry | \$165 |
| Hendricks Gin        | \$190 |
| Beefeater            | \$160 |
| Bombay Sapphire      | \$165 |

## RON

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Zacapa - Ambar          | \$195 |
| Zacapa - 23             | \$198 |
| Captain Morgan - Spiced | \$120 |
| Bacardi - Blanco        | \$140 |
| Havana Club - 7 años    | \$160 |

## POSTRES

|                                                                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Cheesecake de Guayaba<br>Con canela y base de galleta.                                                       | \$185 |
| Panqué de Elote<br>Panqué caliente y húmedo a base de elote y queso crema. Acompañado con nieve de vainilla. | \$185 |
| Flan Napolitano<br>Flan napolitano a base de queso crema con caramelo suave.                                 | \$185 |
| Pay de Limón<br>(Para compartir)                                                                             | \$380 |
| Brownie<br>Doble chocolate amargo. Acompañado con nieve de vainilla.                                         | \$185 |
| Pay de Limón                                                                                                 | \$190 |

## GELATOS Y SORBETS

*Artesanales*



Affogato Campero \$160  
Gelato de vainilla, shot de espresso, galleta Lotus.



Sorbet de temporada \$160



Trio de gelato  
Vainilla, pistache y lotus.  
\$190