



PEPPERONI
ESPECIAL

HONGOS CON
TRUFA

ENSALADA
CÉSAR

VEGETARIANA

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 cacahuete, 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

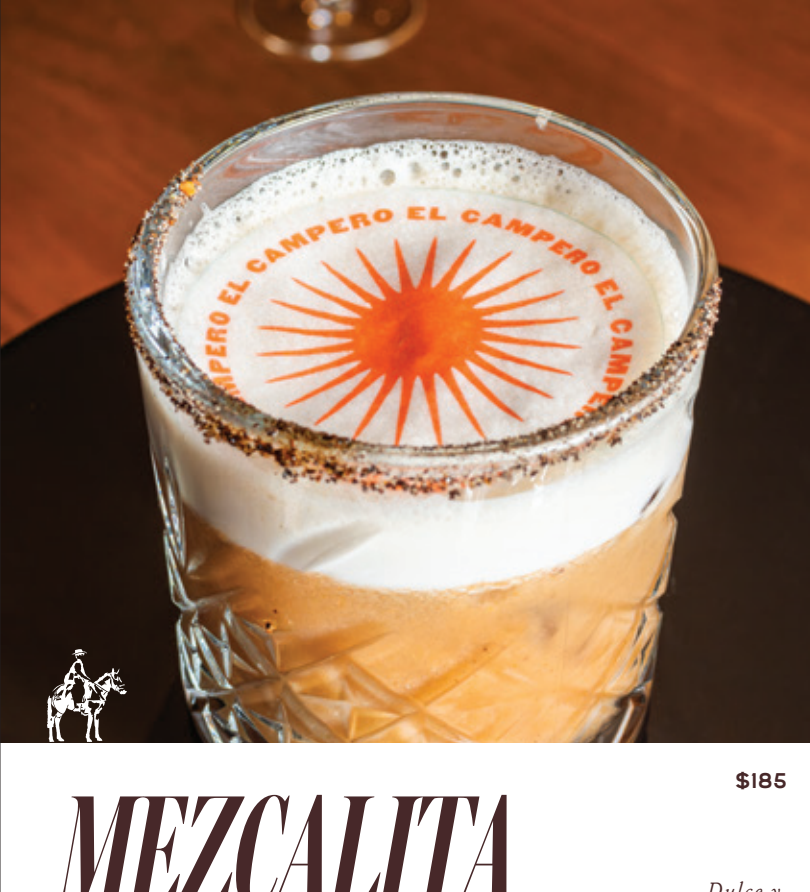
Con humus de garbanzo y cacahuete.

ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA \$197

Con vinagreta de tomate, parmegiano regiano.

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 SUCIO.

\$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 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 Cabernet, Sauvignon, Merlot, St. Tomás, Valle de Guadalupe		\$2,900
Gran Ricardo MX		\$3,960
Caymus - Cabernet Sauvignon, Napa Valley		\$4,200

CERVEZAS

Nacional Tecate Light, Indio	\$72
Premium XX Lager, XX Ambar, XX Ultra, Bohemia, Bohemia Cristal, Amstel Ultra	\$72
Importada Heineken - \$75 Heineken Cero - \$60	
ARTESANALES	
Veraniga Mexican Ale	\$110
Harry Polanco Red Ale	\$110
Lágrimas Negras Cacao Stout	\$140
Hazy .394	\$140
Alesmith 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 Sauvignon Blanc		\$1,020

ROSADOS

Rose Magoni	\$160	\$800
Polen Grenache, Finca La Carrodilla, Valle de Guadalupe	\$180	\$880

ESPUMOSOS

Moet & Chandon Brut 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 Con canela y base de galleta.	\$185
Panqué de Elote Panqué caliente y húmedo a base de elote y queso crema. Acompañado con nieve de vainilla.	\$185
Flan Napolitano Flan napolitano a base de queso crema con caramelo suave.	\$185
Pay de Limón (Para compartir)	\$380
Brownie Doble chocolate amargo. Acompañado con nieve de vainilla.	\$185
Pay de Limón	\$190

GELATOS Y SORBETS



Affogato Campero \$160

Sorbet de temporada \$160

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