



PEPPERONI
ESPECIAL

HONGOS CON
TRUFA

VEGETARIANA

ENSALADA
CÉSAR



el Campero.



PARA COMPARTIR

ENTRADAS

AGUACHILE DE NEW YORK (250 GR) \$495

(Para compartir)

Aguachile de salsas negras, ligeramente picante, pepino, aguacate y cebolla crujiente.

PROVOLETA CAMPERO \$345

Tomate y morrón rojos asados, chistorra parrillada y aceite de olivo con un toque de orégano.

PULPO A LA PARRILLA (250 GR) \$488

Alinado con ajo y perejil, soya cítrica y pico de aguacate con eneldo fresco.

PULPO CAMPERO \$488

Sofrito con hongos, cacahuete y ponzu alinado con mantequilla de limón.

TUÉTANOS A LA PARRILLA \$460

Con salsa martajada de cacahuete con chiles secos, gravy y pan tostado con mayonesa y parmesano.

HONGOS AL AJILLO \$275

Sofrito de ajo con chile guajillo, vino blanco, mantequilla y limón.

BETABEL A LA PARRILLA \$275

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

CHINCHULINES \$335

Guacamole y chiles curtidos caseros.

ENTRADAS PARA TAQUEAR

TACOS DE FILETE CON TUÉTANO \$488 (3 PZS)

Tortilla cacheteada con salsa de cacahuete y queso, filete de res y tuétanos con chimichurri y salsa verde cruda.

TIRADITO DE PAPADA DE CERDO \$325 (PARA TAQUEAR)

Láminas de papada asados, vinagreta de chiles secos, cebolla, chile serrano y salsa verde.

TACOS DE FILETE CON PAPADA DE CERDO \$420 (3 PZS)

Tortilla cacheteada con salsa de cacahuete y queso filete de res y papada de cerdo, salsa verde cruda.

SARTENEADO CAMPERO \$488 (Servicio en mesa)

Camarón, pulpo, chistorra, papada de cerdo y portobello, salsa de cacahuete y papas fritas.



TOSTADA DE JAIBA Y CAMARÓN \$240

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

TOSTADA DE ATÚN CHIPOTLE \$185

Mayonesa de chipotle, kimchi de jicama, ponzu, aguacate, cebolla morada y arugula.

AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN \$360

Cebolla morada, pepino y chile jalapeño

TIRADITO DE ATÚN (PARA COMPARTIR) \$398

Vinagreta de soya picante con trufa, balsamico, pepino persa, sal ahumada.

ARGENTINAS

RAJAS CON QUESO \$99

QUESO CON ELOTE \$99

CARNE \$105

PORTOBELLO CON BLUE CHEESE \$105

CAMARÓN \$105

LO TRADICIONAL

MOLLEJA DE TERNERA \$460

Cocidas en leche y especias, doradas al carbón.

CHISTORRA \$220

CHORIZO ARGENTINO (150 GR.) \$220

SOPAS



CREMA DE TOMATE ROSTIZADO \$160

CONSOMÉ DE POLLO CON TALLARINES \$185

CREMA DE ALMEJA \$285

(Servida en Pan Brioche)

JUGO DE CARNE \$140

ENSALADAS

PAMPERA \$297

Lechuga mixta, pera, nuez caramelizada, arandano, blue cheese y aderezo de balsámico.

PORTEÑA \$297

Espinaca, nuez caramelizada, arandano, queso de cabra, manzana roja, durazno en almibar y aderezo de mostaza dulce.

GRIEGA \$297

Espinaca, lechuga mixta, pepino, tomate, cebolla, aceituna negra, morrones, queso feta y vinagreta.

CÉSAR \$242

Crujiente corazón de lechuga romana, croutones, parmesano y aderezo cesar.

CAPRESE \$297

Tradicional, con mozzarella fresca y tomate bola sobre hojas mixtas, aderezo de perejil y anchoas.

GAUCHA \$267

Lechuga bola y sangría, tomate bola, tomate cherry, aguacate, parmesano, cebolla y vinagreta de oregano con 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 \$315

Puré de berenjena, champiñón, portobello,
mozzarella, ricotta, parmesano y trufa.

CAMPERA \$315

Chorizo argentino, chistorra, pimiento rojo,
cebolla, chimichurri y parmesano.

PEPPERONI ESPECIAL \$310

Salchicha italiana con pepperoni, pimientos
y parmesano.

MARGARITA \$300

Salsa de tomate, albahaca y mozzarella.

PEPPERONI \$300

Salsa de tomate, pepperoni y mozzarella.

PASTAS

RIGATONI DOS ESTACIONES \$347

Pasta alfredo sobre salsa bolognesa, tocino
y queso parmesano.

FETUCCINI CON CAMARÓN \$397

Camarones asados con ajo y salsa alfredo.

FETUCCINI ALFREDO \$245

La tradicional.

SALMÓN CON PASTA \$460

Con piel crujiente, fetuccini en salsa de parmesano
con limón, chícharo y espinaca.

SPAGUETTI BOLOGNESA \$292

Salsa bolognesa casera con parmesano.



PARRILLA

el Campero.

LOS CORTES DE 400GR Y 800GR
ACOMPAÑADOS CON

PAPA AL HORNO
CEBOLLAS
CHILES TOREADOS

NEW YORK WAGYU AUSTRALIANO (500GR.)

Wagyu F1 Australiano Grado BMS3.

\$1.770

ARRACHERA

(400 gr.)

\$1.020

(800 gr.)

\$1.910

RIB EYE Calidad Upper Choice (350 gr.) \$820

ARRACHERA TRENZADA CON TOCINO (400 GR.)

A la parrilla con chimichurri.

RIB EYE Calidad Upper Choice (500 gr.) \$1.245

COSTILLA CARGADA (1.300 GR.) \$1.750

BIFE DE LOMO ALTO ARGENTINO (400 GR.) \$785

BIFE DE LOMO

(Medallones, abierto o en caña)

(400 gr.)

\$760

(800 gr.)

\$1.492

BIFE DE ATÚN A LA PARRILLA \$520 (300 GR.)

Natural o sellado con ajonjolí.

CABRERÍA (500GR.)

Incluye frijoles charros, papas fritas.

\$710

BIFE DE SALMÓN A LA PARRILLA (300 gr.) \$520

Preparado al ajo.

VACÍO (400 GR.)

\$790

MEDIA PECHUGA DE POLLO \$332

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

PARA

PARRILLADA PARA 4 PERSONAS

\$2.670

Arrachera
Bife De Lomo Angus
Asado De Tira
Pechuga De Pollo
Chorizo Argentino y Chistorra
Chinchulines
Vegetales asados
Ens. mixta o guacamole

PARRILLADA PARA 2 PERSONAS

\$2.280

Arrachera
Bife De Lomo
Chistorra
Papa al horno





MEDIO POLLO ROSTIZADO **NUEVO** \$445

Deshuesado, con coles de bruselas asadas , salsa a base de vino blanco con mantequilla compuesta y cacahuete
Tiempo de preparación: 25 minutos.

MUSLOS DE POLLO ADOBADO \$445

Deshuesados, acompañados de papa cambray, champiñón y cebolla asada.
Tiempo de preparación: 20 minutos.

el Campero.

GUARNICIONES

PAPAS TRUFADAS CON PARMESANO

\$160

Parmesano y perejil.

PURÉ DE PAPA CON MANTEQUILLA

\$120

AGUACATE O GUACAMOLE

\$150

Tomate, cebolla y cilantro.

ESPINACAS A LA CREMA CON PARMESANO

\$210

Gratinadas con mozzarella.

FRIJOLES REFRITOS

\$110

Mantequilla y queso.

PAPA AL HORNO

\$120

Rellena de quesos y tocino.

SALSA HABANERA

\$125

FRIJOLES CAMPERO

\$110

SALSA ASADA

\$75

Tatemada con habanero y chile serrano.

VEGETALES AL GRILL

\$299

Con hummus de garbanzo y cacahuete.

ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA \$220

Vinagreta de tomate y parmesano.

COCTELERÍA

NUEVA

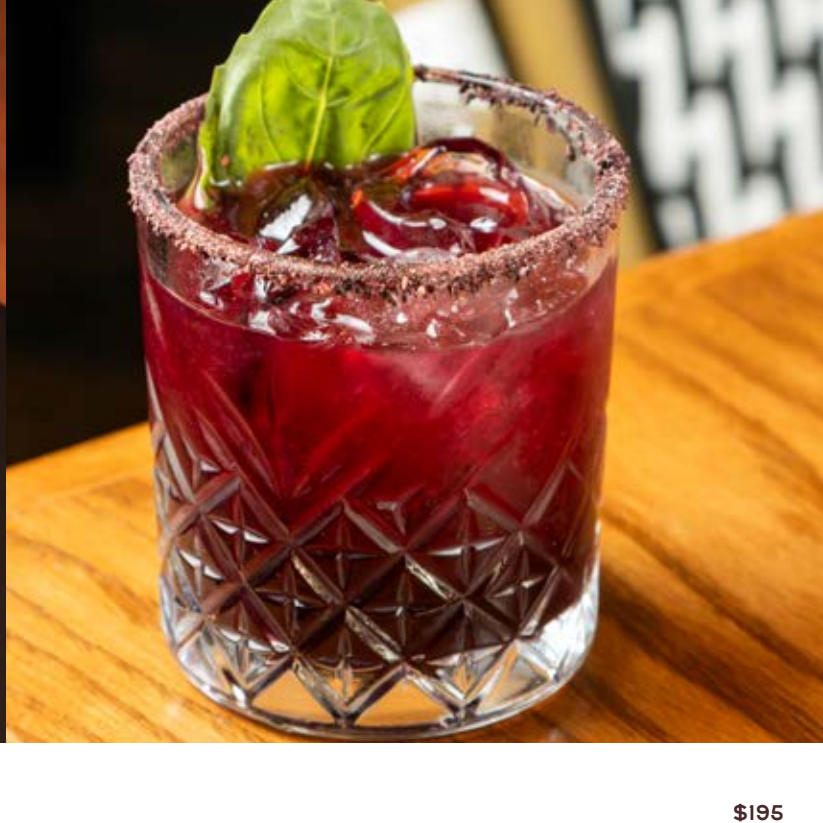


MEZCALITA SOUR

DE TAMARINDO

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

\$195



CAMALEÓN

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

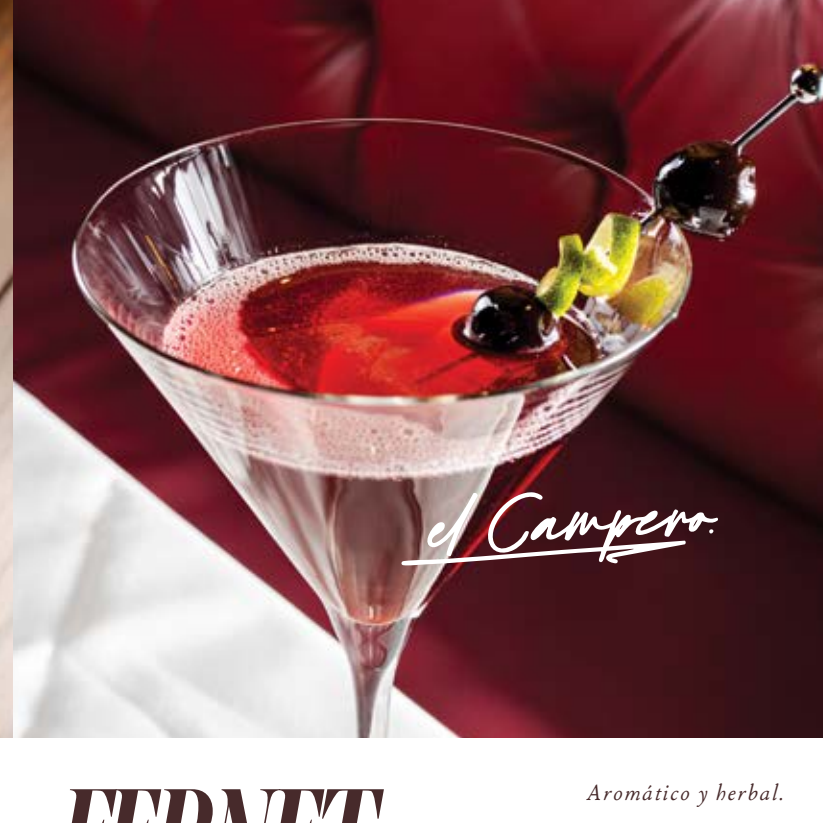
\$195



ST. GERMAIN SPRITZ

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

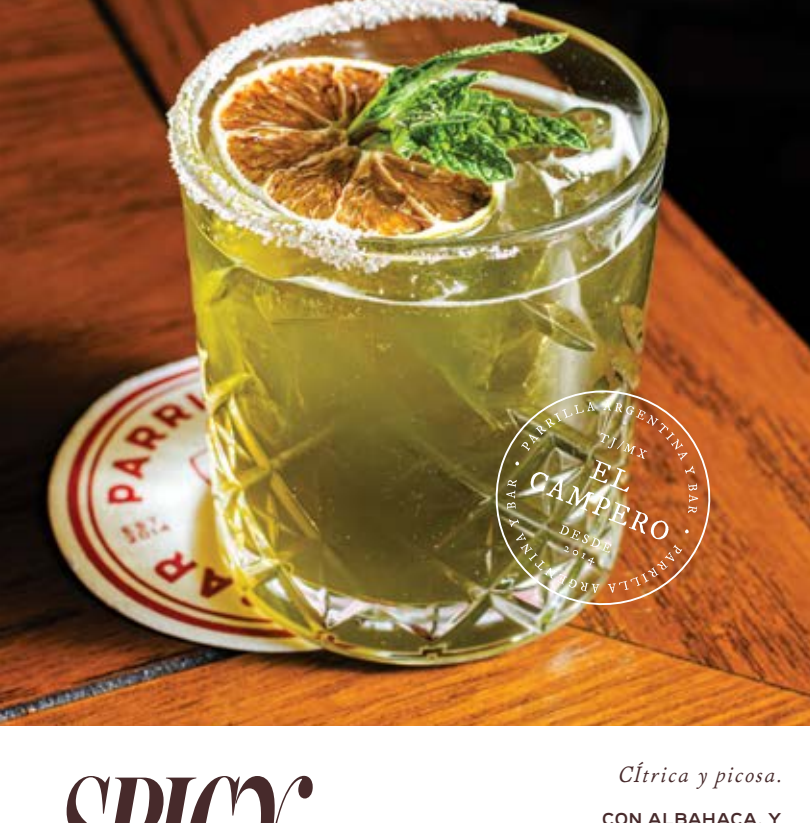
\$200



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 MÁS DE 24 HORAS.

\$180



CLOVER CLUB

Creado hace más de 100 años, Dulce y cítrico,
CON GIN TANQUERAY, LICOR DE FRUTOS ROJOS, LIMÓN, Y CLARA DE HUEVO.

\$195



OLD FASHIONED CAMPERO

Nuestra versión hecha con:
MEZCAL Y JARABE HECHO EN CASA A BASE DE CERVEZA ARTESANAL IPA.

\$190



GINEBRA FINETEADA

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

\$195



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.

\$190



WHISKY SOUR

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

\$190



NEGRONI

El Clásico;

GIN TANQUERAY, CARPANO ROSSO, CAMPARI, Y TWIST DE NARANJA.

\$195



ESPRESSO MARTINI

Nuestro digestivo insignia;
ESPRESSO, VODKA, Y KAHLUA.

\$185



BOURBON TANGO

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

\$190



PEPITO

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

\$135



FUBILEE

JUGO DE SANDÍA Y ARÁNDANO, MENTA Y LIMÓN.

\$160

COCTELERÍA VINOS LICORES

el Campero.



BEBIDAS

<i>Copa Clericot</i>	\$195
<i>Sangria Campirana</i>	\$195
Absolut Mango, Licor de flor de sauco, limón amarillo, maracuyá, vainilla, vino Sauvignon Blanc y jardinería de fresa con zarzamoras.	
<i>Agua Ciel</i> (Mineral o Natural)	\$50
<i>Agua Hethe</i> (Mineral o Natural)	\$125



VINOS LOCALES E INTERNACIONALES

TINTOS	Copa	Botella
<i>Origen 43 Magoni</i>	\$180	\$850
<i>Emeve Armonía</i>		\$950
<i>Merlot Malbec Magoni</i>		\$980
<i>Canto de Luna</i> - Cabernet, Tempranillo, Syrah	\$198	\$980
<i>Le Nebbiolo</i> - Henri Lurton		\$1,100
<i>Mariatinto</i> - Tempranillo, Syrah, Nebbiolo, Merlot y Cabernet FRanc	\$265	\$1,300
<i>Herencia</i> - Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec		\$1,500
<i>Mezcla Italiana F. Rubio</i> Nebbiolo, Montepulciano y Sangiovese	\$265	\$1,420
<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

CERVEZAS

<i>Nacional</i> Tecate Light, Indio	\$77
<i>Premium</i> XX Lager, XX Ambar, XX Ultra, Bohemia, Bohemia Cristal, Amstel Ultra	\$77
<i>Importada</i> Heineken - \$80 Heineken Cero - \$60	

ARTESANALES

<i>Veraniega</i> Mexican Ale	\$125
<i>Harry Polanco</i> Red Ale	\$125

<i>Vaso Michelado</i> - Regular	\$35
<i>Vaso Michelado</i> - Cubano	\$20
<i>Vaso Michelado</i> - Ciamato	\$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	\$195
<i>Dobel Diamante</i>	\$185
<i>Herradura</i> - Ultra	\$185

TEQUILA AÑEJO	Botella
<i>Don Julio</i> - Añejo	\$180
<i>1800</i> - Añejo	\$180
<i>Don Julio Añejo 1942</i>	\$8,600 \$420

TEQUILA REPOSADO	
<i>Don Julio</i> - Reposado	\$180
<i>Tradicional</i> - Reposado	\$160

TEQUILA BLANCO	
<i>Don Julio</i> - Blanco	\$180
<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	\$195
<i>Buchanan's</i> - 12	\$175
<i>Buchanan's</i> - 18	\$280

<i>Macallan</i> - 12	\$250
<i>Old Par</i>	\$160
<i>Bulleit Bourbon</i>	\$180

VODKA	
<i>Smirnoff</i>	\$160
<i>Smirnoff Tamarindo</i>	\$160
<i>Grey Goose</i>	\$190
<i>Absolut</i> - Azul	\$160

<i>Smirnoff</i>	\$160
<i>Smirnoff Tamarindo</i>	\$160
<i>Grey Goose</i>	\$190
<i>Absolut</i> - Azul	\$160

<i>Smirnoff</i>	\$160
<i>Smirnoff Tamarindo</i>	\$160
<i>Grey Goose</i>	\$190
<i>Absolut</i> - Azul	\$160

<i>Smirnoff</i>	\$160
<i>Smirnoff Tamarindo</i>	\$160
<i>Grey Goose</i>	\$190
<i>Absolut</i> - Azul	\$160

<i>Smirnoff</i>	\$160
<i>Smirnoff Tamarindo</i>	\$160
<i>Grey Goose</i>	\$190
<i>Absolut</i> - Azul	\$160

<i>Smirnoff</i>	\$160
<i>Smirnoff Tamarindo</i>	\$160
<i>Grey Goose</i>	\$190
<i>Absolut</i> - Azul	\$160

<i>Smirnoff</i>	\$160
<i>Smirnoff Tamarindo</i>	\$160
<i>Grey Goose</i>	\$190
<i>Absolut</i> - Azul	\$160

<i>Smirnoff</i>	\$160
<i>Smirnoff Tamarindo</i>	\$160
<i>Grey Goose</i>	\$190
<i>Absolut</i> - Azul	\$160

<i>Smirnoff</i>	\$160
<i>Smirnoff Tamarindo</i>	\$160
<i>Grey Goose</i>	\$190
<i>Absolut</i> - Azul	\$160

<i>Smirnoff</i>	\$160
<i>Smirnoff Tamarindo</i>	\$160
<i>Grey Goose</i>	\$190
<i>Absolut</i> - Azul	\$160

<i>Smirnoff</i>	\$160
<i>Smirnoff Tamarindo</i>	\$160
<i>Grey Goose</i>	\$190
<i>Absolut</i> - Azul	\$160

<i>Smirnoff</i>	\$160
<i>Smirnoff Tamarindo</i>	\$160
<i>Grey Goose</i>	\$190
<i>Absolut</i> - Azul	\$160

<i>Smirnoff</i>	\$160
<i>Smirnoff Tamarindo</i>	\$160
<i>Grey Goose</i>	\$190
<i>Absolut</i> - Azul	\$160

<i>Smirnoff</i>	\$160
<i>Smirnoff Tamarindo</i>	\$160
<i>Grey Goose</i>	\$190
<i>Absolut</i> - Azul	\$160

BLANCOS

<i>Magoni</i> - Manaz	\$175	\$850
<i>Viña Kristel</i> Sauvignon Blanc		\$1,120

ROSADOS

<i>Rose Magoni</i>	\$175	\$800
<i>Polen</i> Grenache, Finca La Carrodilla, Valle de Guadalupe	\$180	\$880

ESPUMOSOS

<i>Moët & Chandon Brut</i> Champagne, Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay.	\$2,900
---	---------

VINOS DE LA CASA

<i>Elvira Cabernet</i> - La Lomita	\$185	\$870
<i>Elvira Chenin Blanc</i> - La Lomita	\$180	\$920

<i>Elvira Cabernet</i> - La Lomita	\$185	\$870
<i>Elvira Chenin Blanc</i> - La Lomita	\$180	\$920

<i>Elvira Cabernet</i> - La Lomita	\$185	\$870
<i>Elvira Chenin Blanc</i> - La Lomita	\$180	\$920

<i>Elvira Cabernet</i> - La Lomita	\$185	\$870
<i>Elvira Chenin Blanc</i> - La Lomita	\$180	\$920

<i>Elvira Cabernet</i> - La Lomita	\$185	\$870
<i>Elvira Chenin Blanc</i> - La Lomita	\$180	\$920

<i>Elvira Cabernet</i> - La Lomita	\$185	\$870
<i>Elvira Chenin Blanc</i> - La Lomita	\$180	\$920

<i>Elvira Cabernet</i> - La Lomita	\$185	\$870
<i>Elvira Chenin Blanc</i> - La Lomita	\$180	\$920

<i>Elvira Cabernet</i> - La Lomita	\$185	\$870
<i>Elvira Chenin Blanc</i> - La Lomita	\$180	\$920

<i>Elvira Cabernet</i> - La Lomita	\$185	\$870
<i>Elvira Chenin Blanc</i> - La Lomita	\$180	\$920

<i>Elvira Cabernet</i> - La Lomita	\$185	\$870
<i>Elvira Chenin Blanc</i> - La Lomita	\$180	\$920

<i>Elvira Cabernet</i> - La Lomita	\$185	\$870
<i>Elvira Chenin Blanc</i> - La Lomita	\$180	\$920

<i>Elvira Cabernet</i> - La Lomita	\$185	\$870
<i>Elvira Chenin Blanc</i> - La Lomita	\$180	\$920

<i>Elvira Cabernet</i> - La Lomita	\$185	\$870
<i>Elvira Chenin Blanc</i> - La Lomita	\$180	\$920

<i>Elvira Cabernet</i> - La Lomita	\$185	\$870
<i>Elvira Chenin Blanc</i> - La Lomita	\$180	\$920

<i>Elvira Cabernet</i> - La Lomita	\$185	\$870
<i>Elvira Chenin Blanc</i> - La Lomita	\$180	\$920

<i>Elvira Cabernet</i> - La Lomita	\$185	\$870
<i>Elvira Chenin Blanc</i> - La Lomita	\$180	\$920

<i>Elvira Cabernet</i> - La Lomita	\$185	\$870
<i>Elvira Chenin Blanc</i> - La Lomita	\$180	\$920

<i>Elvira Cabernet</i> - La Lomita	\$185	\$870
<i>Elvira Chenin Blanc</i> - La Lomita	\$180	\$920

<i>Elvira Cabernet</i> - La Lomita	\$185	\$870
<i>Elvira Chenin Blanc</i> - La Lomita	\$180	\$920

<i>Elvira Cabernet</i> - La Lomita	\$185	\$870
<i>Elvira Chenin Blanc</i> - La Lomita	\$180	\$920

<i>Elvira Cabernet</i> - La Lomita	\$185	\$870
<i>Elvira Chenin Blanc</i> - La Lomita	\$180	\$920

<i>Elvira Cabernet</i> - La Lomita	\$185	\$870
<i>Elvira Chenin Blanc</i> - La Lomita	\$180	\$920

<i>Elvira Cabernet</i> - La Lomita	\$185	\$870
<i>Elvira Chenin Blanc</i> - La Lomita	\$180	\$920

<i>Elvira Cabernet</i> - La Lomita	\$185	\$870
<i>Elvira Chenin Blanc</i> - La Lomita	\$180	\$920

<i>Elvira Cabernet</i> - La Lomita	\$185	\$870
<i>Elvira Chenin Blanc</i> - La Lomita	\$180	\$920

<i>Elvira Cabernet</i> - La Lomita	\$185	\$870
<i>Elvira Chenin Blanc</i> - La Lomita	\$180	\$920

<i>Elvira Cabernet</i> - La Lomita	\$185	\$870
<i>Elvira Chenin Blanc</i> - La Lomita	\$180	\$920

<i>Elvira Cabernet</i> - La Lomita	\$185	\$870
<i>Elvira Chenin Blanc</i> - La Lomita	\$180	\$920

<i>Elvira Cabernet</i> - La Lomita	\$185	\$870
<i>Elvira Chenin Blanc</i> - La Lomita	\$180	\$920

<i>Elvira Cabernet</i> - La Lomita	\$185	\$870
<i>Elvira Chenin Blanc</i> - La Lomita	\$180	\$920

<i>Elvira Cabernet</i> - La Lomita	\$185	\$870
<i>Elvira Chenin Blanc</i> - La Lomita	\$180	\$920

<i>Elvira Cabernet</i> - La Lomita	\$185	\$870
<i>Elvira Chenin Blanc</i> - La Lomita	\$180	\$920

<i>Elvira Cabernet</i> - La Lomita	\$185	\$870
<i>Elvira Chenin Blanc</i> - La Lomita	\$180	\$920

POSTRES, & CAFE

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

CALIENTE	FRÍO
ESPRESSO \$55	AMERICANO \$59
CORTADO \$55	CON SABOR \$85
AMERICANO \$59	LATTE \$85
CAPUCCINO \$85	LATTE SABOR \$85
LATTE \$85	Jarabes naturales de la región marca Loto: Vainilla, De la Olla, Caramelo y Lavanda.
LATTE SABOR \$85	MOKA \$85
Jarabes naturales de la región marca Loto: Vainilla, De la Olla, Caramelo y Lavanda.	CHOCOLATE \$85
MOKA \$85	AFFOGATO \$160
CHOCOLATE \$85	Gelato de vainilla, shot de espresso, galleta Lotus.
TÉ \$50	CARAJILLO \$180

POSTRES

<i>Cheesecake de Guayaba</i> Con canela y base de galleta.	\$210
<i>Panqué de Elote</i> Panqué caliente y húmedo a base de elote y queso crema. Acompañado con nieve de vainilla.	\$225
<i>Flan Napolitano</i> Flan napolitano a base de queso crema con caramelo suave.	\$198
<i>Brownie</i> Doble chocolate amargo. Acompañado con nieve de vainilla.	\$225

Gelato de vainilla, shot de espresso, galleta Lotus.

