

---

EL  
**CAMPANARIO**

---

◆ ◆ ◆ ◆ ◆

RESTAURANTE

---

**MENÚ DE  
ALIMENTOS**

---

# ENTRADAS

- ◆ **Queso gouda con ostiones al orégano** \_\_\_\_\_ \$165.00  
Queso fundido, acompañado de ostiones ahumados perfumados al orégano.
- ◆ **Tacos de arrachera (3pz)** \_\_\_\_\_ \$160.00  
En tortilla de harina con exquisita costra de queso.
- ◆ **Tacos gobernador (3pz)** \_\_\_\_\_ \$160.00  
Camarones salteados con hortalizas y queso gratinado, en tortilla de harina.
- ◆ **Tacos de cochinita pibil (3pz)** \_\_\_\_\_ \$140.00  
Acompañados de cebolla morada encurtida y rodajas de chile habanero.
- ◆ **Queso fundido** \_\_\_\_\_ \$130.00
  - **Con Chistorra** \_\_\_\_\_ \$155.00
  - **Con Champiñones** \_\_\_\_\_ \$145.00
- ◆ **Cazuela de champiñones al ajillo** \_\_\_\_\_ \$90.00
- ◆ **Cecina** \_\_\_\_\_ \$160.00  
Dorada, y acompañada de guacamole.
- ◆ **Chorizo argentino** \_\_\_\_\_ \$110.00  
Acompañado de pimientos salteados.
- ◆ **Papas a la francesa** \_\_\_\_\_ \$70.00
- ◆ **Carpaccio de salmón** \_\_\_\_\_ \$260.00  
Al olivo con un toque de alcaparras, aceitunas negras, cebolla morada, huevo cocido y perejil.
- ◆ **Carpaccio de filete de res** \_\_\_\_\_ \$260.00  
Al olivo, con un toque de apio, cebolla morada, tira de jitomate, aceitunas negras y vinagre balsámico.

---

# ENSALADAS

- ◆ **Ensalada César** \_\_\_\_\_ \$130.00  
Con anchoa, huevo, jugo de limón, queso parmesano y crotones.
- ◆ **Ensalada Dulce** \_\_\_\_\_ \$130.00  
Mix de lechugas rebozadas al pesto con queso parmesano, láminas de almendra tostada y un toque de fruta cristalizada.
- ◆ **Ensalada Campanario** \_\_\_\_\_ \$140.00  
Mix de lechuga y espinacas rebozadas con vinagreta de miel y mostaza, con manzana, uva, queso de cabra y un toque de ajonjolí garapifado.

# SOPAS Y CREMAS

- ◆ **Sopa azteca** \_\_\_\_\_ \$80.00  
Tradicional caldillo mexicano de jitomate acompañado con chips de tortilla, queso panela, crema, aros de chile pasilla, aguacate y chicharrón.
- ◆ **Sopa de cebolla** \_\_\_\_\_ \$80.00  
Cebolla caramelizada a la mantequilla con queso parmesano y crotón.
- ◆ **Sopa de poro y papa** \_\_\_\_\_ \$80.00  
Acompañada de crotón con queso gratinado.
- ◆ **Sopa de milpa** \_\_\_\_\_ \$80.00  
Mezcla de elote, calabaza y champiñones, con epazote.
- ◆ **Sopa de ajo** \_\_\_\_\_ \$80.00  
Ajo asado con salsa pomodoro y crotón.
- ◆ **Crema de quesos** \_\_\_\_\_ \$90.00  
Mezcla de queso manchego, queso crema y gouda.
- ◆ **Crema de elote asado** \_\_\_\_\_ \$90.00
- ◆ **Crema de pimiento asados** \_\_\_\_\_ \$90.00

---

# PASTAS

- ◆ **Espaguetti** \_\_\_\_\_ \$155.00
  - **Tres quesos**
  - **A la mantequilla**
  - **Arrabiata** Pomodoro con aceitunas y alcaparras, orégano, chile de árbol y queso parmesano.
- ◆ **Fetuccine** \_\_\_\_\_ \$155.00
  - **Alfredo** Mantequilla, crema, toque de hierbas finas y queso parmesano.
  - **Al Pesto** Aceite de oliva con nueces y hojas de albahaca.

### Opciones para agregar a las pastas:

**Camarones \$55** ◆ **Pollo a la plancha \$45**

- ◆ **Lasagna**
  - **A la boloñesa** Delgadas láminas de pasta, con salsa de tomate a la italiana y carne molida. \_\_\_\_\_ \$180.00
  - **Vegetariana** Delgadas láminas de pasta con salsa de tomate a la italiana, zanahoria, calabaza y espinaca. \_\_\_\_\_ \$160.00

# CORTES DE CARNE

- ◆ Rib eye \_\_\_\_\_ \$325.00
- ◆ T-Bone \_\_\_\_\_ \$290.00
- ◆ Tomahawk 1kg \_\_\_\_\_ \$1,100.00
- ◆ New York \_\_\_\_\_ \$295.00
- ◆ Arrachera \_\_\_\_\_ \$295.00

El platillo incluye 2 guarniciones a elegir:

- Puré de papa
- Papas a la francesa
- Papa al horno
- Cebollas cambray marinadas
- Champiñones al ajillo
- Verduras salteadas a la pimienta
- Guacamole
- Ensalada fresca
- Atado de espárragos

Guarnición extra \$45

- ◆ Filete Mignon \_\_\_\_\_ \$260.00  
Caña de filete de res, rodeada de tocino y bañada en salsa de champiñones.
- ◆ Filete Chemita \_\_\_\_\_ \$260.00  
Caña de filete de res bañada en salsa de mantequilla negra.
- ◆ Filete Campa \_\_\_\_\_ \$320.00  
Caña de filete de res, bañada en crema de champiñón con un toque de tocino ahumado y acompañada de camarones.
- ◆ Filete con reducción de vino tinto \_\_\_\_\_ \$260.00  
Caña de filete de res bañada con dulce reducción de vino tinto.

Acompañados de:

Atado de espárragos y puré de papa

# PESCA DEL DÍA

- ◆ **Medallón de atún** \_\_\_\_\_ \$230.00
  - A la parrilla
  - Al mango
  
- ◆ **Salmón** \_\_\_\_\_ \$270.00
  - En cremosa salsa de cilantro
  - En dulce reducción de vino tinto
  
- ◆ **Filete de pescado mero** \_\_\_\_\_ \$230.00
  - A la plancha
  - Al ajillo
  
- ◆ **Camarones** \_\_\_\_\_ \$355.00
  - Al mojo de ajo
  - A la diabla
  - Al ajillo
  - Al cilantro
  - A la mantequilla
  - En gabardina

Rellenos de queso manchego, envueltos en tocino, con salsa de vino blanco.

Camarones acompañados de:

Puré de papa y verduras salteadas a la pimienta

- ◆ **Aguachile sinaloa** \_\_\_\_\_ \$240.00
- Camarones marinados en jugo de limón y salsa verde, acompañados de pepino, cebolla morada y aguacate.

---

# AVES

- ◆ **Pechuga de pollo a las finas hierbas** \_\_\_\_\_ \$210.00
- Acompañada de puré de betabel y verduras salteadas a la pimienta.

# PIZZAS A LA PIEDRA PARA 2 PERSONAS

- ◆ **Jamón serrano** \_\_\_\_\_ \$190.00  
Mezcla de quesos artesanales con jamón añejado.
- ◆ **Italiana** \_\_\_\_\_ \$165.00  
Mix de quesos artesanales con aceitunas negras, cebolla, pimienta y jamón.
- ◆ **Margarita** \_\_\_\_\_ \$155.00  
Mix de quesos artesanales con albahaca y jitomate fresco.
- ◆ **Pepperoni** \_\_\_\_\_ \$160.00  
Mix de quesos artesanales con pepperoni madurado.
- ◆ **Cuatro Quesos** \_\_\_\_\_ \$165.00  
Mix de queso gouda, manchego, mozzarella y philadelphia.
- ◆ **Camarones** \_\_\_\_\_ \$190.00  
Mix de quesos artesanales con camarones asados.
- ◆ **Cochinita Pibil** \_\_\_\_\_ \$165.00  
Mix de quesos artesanales con cochinita pibil y cebolla morada.

---

## MENÚ INFANTIL

- ◆ **Espagueti a la crema** \_\_\_\_\_ \$90.00
- ◆ **Hamburguesa de res** \_\_\_\_\_ \$130.00  
Acompañada de papas a la francesa.
- ◆ **Boneless de pollo** \_\_\_\_\_ \$120.00  
Acompañados de papas a la francesa.

# BEBIDAS SIN ALCOHOL

## BEBIDAS FRESCAS

- ◆ **Limonada rosa** \_\_\_\_\_ \$45.00  
Agua mineral, limón y granadina.
- ◆ **Fresada** \_\_\_\_\_ \$45.00  
Agua mineral, fresa y jarabe.
- ◆ **Naranjada** \_\_\_\_\_ \$45.00  
Agua mineral, naranja y jarabe.
- ◆ **Pepino/limón** \_\_\_\_\_ \$45.00  
Agua mineral, pepino en rodajas, jugo de limón y jarabe.
- ◆ **Conga** \_\_\_\_\_ \$50.00  
Jugo de piña, naranja y granadina.
- ◆ **Piñada** \_\_\_\_\_ \$70.00  
Concentrado de piña y coco.
- ◆ **Daiquirí mango** \_\_\_\_\_ \$60.00  
Concentrado de mango, jugo de limón y chamoy.
- ◆ **Rusa** \_\_\_\_\_ \$46.00  
Agua mineral, limón y sal.

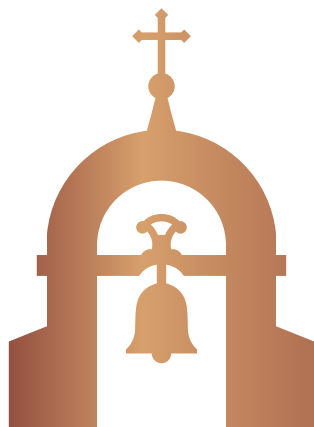
## REFRESCOS EN LATA (355ml) \_\_\_\_\_ \$45.00

- **Coca Cola**
- **Coca Cola Light**
- **Coca Cola sin azúcar**
- **Sidral Mundet**
- **Sprite**
- **Squirt**
- **Delaware punch**

- ◆ **Agua Mineral** \_\_\_\_\_ \$43.00
- ◆ **S. Pellegrino** \_\_\_\_\_ \$65.00

## BEBIDAS CALIENTES

- ◆ **Americano** \_\_\_\_\_ \$40.00
- ◆ **Expresso** \_\_\_\_\_ \$50.00
- ◆ **Capuchino** \_\_\_\_\_ \$49.00
- ◆ **Almendrado con leche** \_\_\_\_\_ \$50.00
- ◆ **Chocolate** \_\_\_\_\_ \$45.00
- ◆ **Infusiones** \_\_\_\_\_ \$35.00
  - Manzanilla
  - Té negro con frutos rojos
  - Manzanilla con lavanda
  - Té verde con limón
  - Té blanco y menta
  - Manzanilla con hinojo y aloe vera
  - Jengibre con lima



EL  
**CAMPANARIO**  
RESTAURANTE

Nuestros platillos son elaborados al momento.  
Gracias por su comprensión.

Los precios incluyen IVA.

HORARIOS:

Martes a Domingo, a partir de la 1:30pm  
DESCANSAMOS LOS LUNES

Azahares #3, Del Nuevo Espíritu Santo  
Barrio del Nuevo Espiritu Santo, 76803  
San Juan del Río, Qro.



El Campanario Restaurante

[www.restauranteelcampanario.com](http://www.restauranteelcampanario.com)