

EL
CAMPANARIO
RESTAURANTE

MENÚ ALIMENTOS

ENTRADAS

Queso gouda con ostiones al orégano

Queso fundido, acompañado de ostiones ahumados perfumados al orégano.

\$185.00

Tacos de arrachera (3pz)

En tortilla de harina con exquisita costra de queso.

\$189.00

Tacos gobernador (3pz)

Camarones salteados con hortalizas y queso gratinado, en tortilla de harina.

\$195.00

Tacos de cochinita pibil (3pz)

Acompañados de cebolla morada encurtida y rodajas de chile habanero.

\$175.00

Queso fundido natural

\$145.00

· **Con Chistorra** · **Con Champiñones**

\$175.00 / \$160.00

Cazuela de champiñones al ajillo

\$110.00

Cazuela de camarones al ajillo

\$230.00

Cecina

Dorada, y acompañada de guacamole.

\$179.00

Chorizo argentino

Acompañado de pimientos salteados.

\$155.00

Papas a la francesa

Con un toque de queso parmesano.

\$89.00

Carpaccio de salmón

Al olivo con un toque de alcaparras, aceitunas negras, cebolla morada, huevo cocido y perejil.

\$285.00

Carpaccio de filete de res

Al olivo, con un toque de apio, cebolla morada, tira de jitomate, aceitunas negras y vinagre balsámico.

\$275.00

Chamorro de cerdo en adobo

Acompañado de cebolla morado encurtida y chiles toreados.

\$210.00

Tartar de salmón

Salpicón de salmón, alcaparra, aceituna pepino, aguacate, tomate cherry, marinado en vinagreta de ajonjolí.

\$269.00

ENSALADAS

Ensalada César

Con anchoa, huevo, jugo de limón, queso parmesano y crotones.

\$140.00

Ensalada Campanario

Mix de lechuga y espinacas rebozadas con vinagreta de miel y mostaza, con frutas de temporada, queso de cabra y un toque de ajonjolí garapiñado.

\$160.00

Ensalada Dulce

Mix de lechugas rebozadas al pesto con queso parmesano, láminas de almendra tostada y un toque de fruta cristalizada.

\$145.00

SOPAS Y CREMAS

Sopa azteca

Tradicional caldillo mexicano de jitomate acompañado con chips de tortilla, queso panela, crema, aros de chile pasilla, aguacate y chicharrón. \$90.00

Sopa de cebolla

Cebolla caramelizada a la mantequilla con queso parmesano y croton. \$90.00

Sopa de poro y papa

Acompañada de croton con queso gratinado. \$90.00

Sopa de milpa

Mezcla de elote, calabaza y champiñones, con epazote. \$90.00

Crema de quesos

Mezcla de queso manchego, queso crema y gouda. \$105.00

Crema de elote asado

\$105.00

Crema de pimientos asados

\$105.00

Crema de champiñones

\$98.00

Crema de chile poblano

\$98.00

PASTAS

Espagueti

Tres quesos • A la mantequilla

\$179.00

Arrabiata

Pomodoro con aceitunas y alcaparras, orégano, chile de árbol y queso parmesano.

Fetuccine

Alfredo

Mantequilla, crema, toque de hierbas finas y queso parmesano.

\$179.00

Al Pesto

Aceite de oliva con nueces y hojas de albahaca.

Opciones para agregar a las pastas:

Camarones \$80

Pollo a la plancha \$60

Lasagna

A la boloñesa

Delgadas láminas de pasta, con salsa de tomate a la italiana y carne molida.

\$210.00

Vegetariana

Delgadas láminas de pasta con salsa de tomate a la italiana, zanahoria, calabaza y espinaca.

\$190.00

CORTES DE CARNE

Arrachera 350g	\$325.00
T-Bone 350g	\$339.00
New York 350g	\$345.00
Rib eye 350g	\$365.00
Tomahawk 1.1kg 40min de cocción.	\$1,200.00

El platillo incluye 2 guarniciones a elegir:

Puré de papa
Papa al horno
Guacamole
Atado de verduras

Guarnición extra \$55

Filete Mignon \$325.00
Caña de filete de res, rodeada de tocino y bañada en salsa de champiñones.

Filete Chemita \$325.00
Caña de filete de res bañada en salsa de mantequilla negra.

Filete Campa \$385.00
Caña de filete de res, bañada en crema de champiñón con un toque de tocino ahumado y acompañada de camarones.

Acompañados de:

Atado de verduras y puré de papa

Filete a la pimienta \$345.00
Caña de filete de res flameada y bañada en salsa de pimienta.

Filete a la mostaza \$345.00
Caña de filete de res bañada en salsa de mostaza.

Acompañados de:

Atado de verduras y papas cambray

PESCA DEL DÍA

Medallón de atún \$275.00
A la parrilla • Al mango

Salmón
En cremosa salsa de cilantro \$295.00
ó
En dulce reducción de vino tinto

Filete de pescado mero \$235.00
A la plancha • Al ajillo

Camarones
Al mojo de ajo • A la diabla • Al ajillo \$385.00
Al cilantro • A la mantequilla

En gabardina
Rellenos de queso manchego, envueltos en tocino,
con salsa de vino blanco. \$395.00

En salsa de vino blanco
Elaborada con cítricos y alcaparras

Camarones acompañados de:

Puré de papa y verduras salteadas a la pimienta

Aguachile sinaloa
Camarones marinados en jugo de limón
y salsa verde, acompañados de pepino,
cebolla morada y aguacate. \$249.00

Aguachile de la casa
Camarones marinados en jugo de limón y
salsa negra picante, acompañados de pepino,
cebolla morada y aguacate. \$249.00

AVES

**Pechuga de pollo a las
finas hierbas** \$230.00
Acompañada de puré de papa y verduras
salteadas a la pimienta.

**Pechuga de pollo rellena
de queso y vegetales en
salsa cremosa de almendras** \$259.00
Acompañada de puré de papa y verduras
salteadas a la pimienta.

PIZZAS A LA PIEDRA

PARA 2 PERSONAS

Jamón serrano Mezcla de quesos artesanales con jamón añejado y finas laminas de manzana.	\$240.00
Italiana Mix de quesos artesanales con aceitunas negras, cebolla, pimienta y jamón.	\$195.00
Margarita Mix de quesos artesanales con albahaca y jitomate fresco.	\$189.00
Pepperoni Mix de quesos artesanales con pepperoni madurado.	\$189.00
Cuatro Quesos Mix de queso gouda, manchego, mozzarella y philadelphia.	\$210.00
Camarones Mix de quesos artesanales con camarones asados.	\$260.00
Cochinita Pibil Mix de quesos artesanales, salsa de frijol con cochinita pibil y cebolla morada.	\$210.00
Arrachera Mix de quesos artesanales con arrachera, jitomate cherry aderezo de cilantro y cebolla cambray.	\$245.00

MENÚ INFANTIL

Espagueti a la crema	\$95.00
Hamburguesa de res Acompañada de papas a la francesa *Opcional con tocino.	\$140.00 \$18.00 extra
Boneless de pollo Acompañados de papas a la francesa.	\$135.00
Milanesa de pollo Acompañados de papas a la francesa.	\$160.00

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Limonada Frutos Rojos

Agua mineral, frutos rojos y jarabe.

\$69.00 / Jarra: \$265.0

Limonada rosa

Agua mineral, limón y granadina.

\$58.00

Fresada

Agua mineral, fresa y jarabe.

\$58.00

Limonada o Naranjada

Agua natural, naranja o limón y jarabe.

\$58.00 / Jarra: \$220.0

Pepino/limón

Agua mineral, pepino en rodajas, jugo de limón y jarabe.

\$58.00

Conga

Jugo de piña, naranja y granadina.

\$60.00

Piñada

Concentrado de piña y coco.

\$75.00

Daiquirí

Mango • Frutos Rojos

\$79.00

Sangría

Agua mineral, jugo de limon y un toque de vino tinto.

\$75.00

Rusa

Agua mineral, limón y sal.

\$50.00

REFRESCOS EN LATA (355ml)

\$45.00

Coca Cola • Coca Cola Light
Coca Cola sin azúcar • Sidral Mundet
Sprite • Squirt • Delaware punch
Ginger Ale

Agua Mineral

\$45.00

Agua Quina

\$49.00

S. Pellegrino

\$68.00

Perrier

\$80.00

BEBIDAS CALIENTES

Americano \$49.00

Chocolate \$55.00

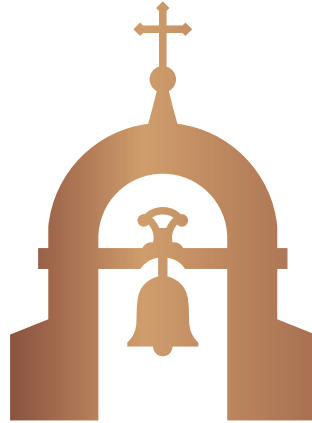
Europeo \$65.00

Infusiones \$45.00

Espresso \$60.00

Almendrado con leche \$65.00

Capuchino \$69.00



**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 #5, Del Nuevo Espiritu Santo
Barrio del Nuevo Espiritu Santo, 76803
San Juan del Río, Qro.

☎ 427 176 1165 • 📞 427 231 0895



elcampanariosjr



El Campanario Restaurante

www.restauranteelcampanario.com