

---

EL  
**CAMPANARIO**

---

◆ ◆ ◆ ◆ ◆

RESTAURANTE

---

**MENÚ DE  
ALIMENTOS**

---

# ENTRADAS

- ◆ **Queso gouda con ostiones al orégano** \_\_\_\_\_ \$169.00  
Queso fundido, acompañado de ostiones ahumados perfumados al orégano.
- ◆ **Tacos de arrachera (3pz)** \_\_\_\_\_ \$165.00  
En tortilla de harina con exquisita costra de queso.
- ◆ **Tacos gobernador (3pz)** \_\_\_\_\_ \$175.00  
Camarones salteados con hortalizas y queso gratinado, en tortilla de harina.
- ◆ **Tacos cochinita pibil (3pz)** \_\_\_\_\_ \$155.00  
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** \_\_\_\_\_ \$130.00  
Acompañado de pimientos salteados.
- ◆ **Papas a la francesa** \_\_\_\_\_ \$85.00  
Con un toque de queso parmesano.
- ◆ **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 frutas de temporada, queso de cabra y un toque de ajonjolí garapiñado.

# 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.
- ◆ **Crema de quesos** \_\_\_\_\_ \$90.00  
Mezcla de queso manchego, queso crema y gouda.
- ◆ **Crema de elote asado** \_\_\_\_\_ \$90.00
- ◆ **Crema de pimientos asados** \_\_\_\_\_ \$90.00

---

# PASTAS

- ◆ **Espaguetti** \_\_\_\_\_ \$159.00
  - **Tres quesos**
  - **A la mantequilla**
  - **Arrabiata** Pomodoro con aceitunas y alcaparras, orégano, chile de árbol y queso parmesano.
- ◆ **Fetuccine** \_\_\_\_\_ \$159.00
  - **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 \$65** ◆ **Pollo a la plancha \$55**

- ◆ **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** \_\_\_\_\_ \$345.00
- ◆ **T-Bone** \_\_\_\_\_ \$315.00
- ◆ **Tomahawk 1kg** \_\_\_\_\_ \$1,100.00
- ◆ **New York** \_\_\_\_\_ \$315.00
- ◆ **Arrachera** \_\_\_\_\_ \$295.00

El platillo incluye 2 guarniciones a elegir:

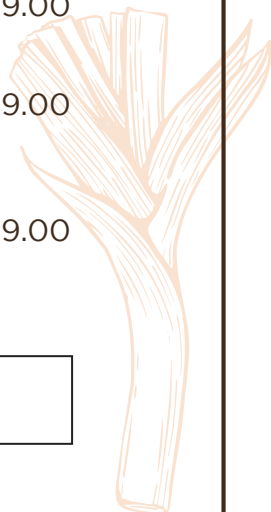
- Puré de papa**
- Papa al horno**
- Guacamole**
- Atado de espárragos**

Guarnición extra \$45

- .....
- ◆ **Filete Mignon** \_\_\_\_\_ \$269.00  
Caña de filete de res, rodeada de tocino y bañada en salsa de champiñones.
  - ◆ **Filete Chermita** \_\_\_\_\_ \$269.00  
Caña de filete de res bañada en salsa de mantequilla negra.
  - ◆ **Filete Campa** \_\_\_\_\_ \$349.00  
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** \_\_\_\_\_ \$269.00  
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** \_\_\_\_\_ \$260.00

- A la parrilla
- Al mango

◆ **Salmón** \_\_\_\_\_ \$275.00

- En cremosa salsa de cilantro
- En dulce reducción de vino tinto

◆ **Filete de pescado mero** \_\_\_\_\_ \$235.00

- A la plancha
- Al ajillo

◆ **Camarones** \_\_\_\_\_ \$355.00

- Al mojo de ajo
- A la diablo
- Al ajillo
- Al cilantro
- A la mantequilla
- En gabardina

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

- **En salsa de vino blanco**

Elaborada con cítricos y alcaparras

**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.

◆ **Aguachile de la casa** \_\_\_\_\_ \$240.00

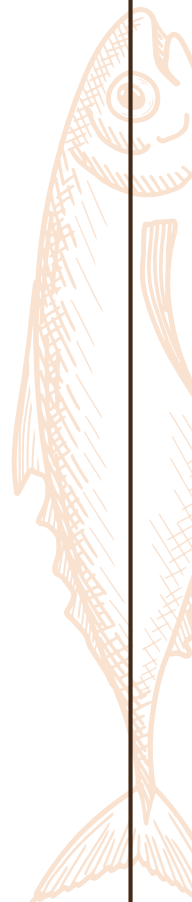
Camarones marinados en jugo de limón y salsa negra picante, acompañados de pepino, cebolla morada y aguacate.

---

## AVES

◆ **Pechuga de pollo a las finas hierbas** \_\_\_\_\_ \$210.00

Acompañada de puré de papa y verduras salteadas a la pimienta.



# PIZZAS A LA PIEDRA PARA 2 PERSONAS

◆ **Jamón serrano** \_\_\_\_\_ \$210.00

Mezcla de quesos artesanales con jamón añejado y finas laminas de manzana.

◆ **Italiana** \_\_\_\_\_ \$175.00

Mix de quesos artesanales con aceitunas negras, cebolla, pimienta y jamón.

◆ **Margarita** \_\_\_\_\_ \$165.00

Mix de quesos artesanales con albahaca y jitomate fresco.

◆ **Pepperoni** \_\_\_\_\_ \$165.00

Mix de quesos artesanales con pepperoni madurado.

◆ **Cuatro Quesos** \_\_\_\_\_ \$175.00

Mix de queso gouda, manchego, mozzarella y philadelphia.

◆ **Camarones** \_\_\_\_\_ \$230.00

Mix de quesos artesanales con camarones asados.

◆ **Cochinita Pibil** \_\_\_\_\_ \$180.00

Mix de quesos artesanales, salsa de frijol con cochinita pibil y cebolla morada.

◆ **Arrachera** \_\_\_\_\_ \$220.00

Mix de quesos artesanales con arrachera, jitomate cherry aderezo de cilantro y cebolla cambrey.



## MENÚ INFANTIL

◆ **Espaguetti a la crema** \_\_\_\_\_ \$90.00

◆ **Hamburguesa de res** \_\_\_\_\_ \$130.00

Acompañada de papas a la francesa.

• Opcional con tocino.

\$15.00 extra

◆ **Boneless de pollo** \_\_\_\_\_ \$125.00

Acompañados de papas a la francesa.

# BEBIDAS SIN ALCOHOL

## BEBIDAS FRESCAS

- ◆ **Limonada Frutos Rojos** \_\_\_\_\_ \$65.00/ Jarra: \$220.0  
Agua mineral, frutos rojos y jarabe.
- ◆ **Limonada rosa** \_\_\_\_\_ \$55.00  
Agua mineral, limón y granadina.
- ◆ **Fresada** \_\_\_\_\_ \$55.00  
Agua mineral, fresa y jarabe.
- ◆ **Limonada o Naranjada** \_\_\_\_\_ \$55.00 / Jarra: \$190.0  
Agua natural, naranja o limón y jarabe.
- ◆ **Pepino/limón** \_\_\_\_\_ \$55.00  
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** \_\_\_\_\_ \$70.00  
**Mango • Frutos Rojos**
- ◆ **Sangría** \_\_\_\_\_ \$70.00  
Agua mineral, jugo de limon y un toque de vino tinto.
- ◆ **Rusa** \_\_\_\_\_ \$45.00  
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**
  - **Ginger Ale**
- ◆ **Agua Mineral** \_\_\_\_\_ \$43.00
  - ◆ **Agua Quina** \_\_\_\_\_ \$48.00
  - ◆ **S. Pellegrino** \_\_\_\_\_ \$65.00
  - ◆ **Perrier** \_\_\_\_\_ \$75.00
  - ◆ **Red Bull** \_\_\_\_\_ \$85.00

# BEBIDAS CALIENTES

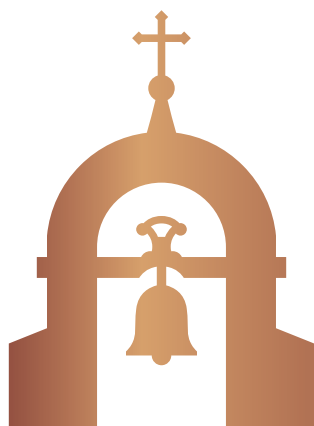
## BEBIDAS CALIENTES

- ◆ **Americano** \_\_\_\_\_ \$48.00
- ◆ **Europeo** \_\_\_\_\_ \$60.00
- ◆ **Espresso** \_\_\_\_\_ \$57.00
- ◆ **Capuchino** \_\_\_\_\_ \$65.00
- ◆ **Almendrado con leche** \_\_\_\_\_ \$60.00
- ◆ **Chocolate** \_\_\_\_\_ \$50.00
- ◆ **Infusiones** \_\_\_\_\_ \$45.00

## POSTRES

- ◆ **Pastel de Chocolate** \_\_\_\_\_ \$80.00
- ◆ **Pastel de Capuchino con Queso** \_\_\_\_\_ \$80.00
- ◆ **Tartaleta de Frutos Rojos** \_\_\_\_\_ \$95.00
- ◆ **Tartaleta de Nuez** \_\_\_\_\_ \$95.00
- ◆ **Baklava** \_\_\_\_\_ \$98.00
- ◆ **Bizcocho de Elote** \_\_\_\_\_ \$95.00  
Bañado en rompopo con helado de vainilla
- ◆ **Strudel de Manzana** \_\_\_\_\_ \$85.00  
Con helado de vainilla
- ◆ **Bola de Helado** \_\_\_\_\_ \$60.00





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 Espíritu Santo, 76803  
San Juan del Río, Qro.



El Campanario Restaurante

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