

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:

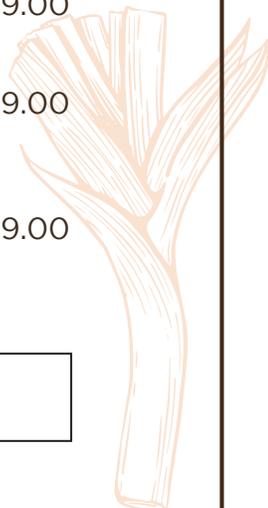
- Puré de papa**
- Papa al horno**
- Guacamole**
- Atado de espárragos**

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

◆ **Espagueti 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

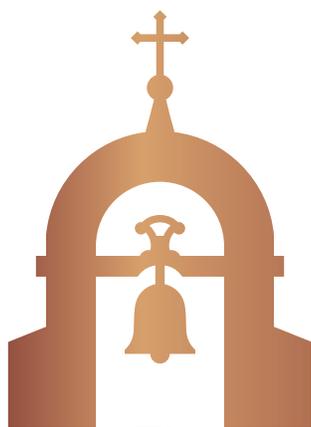
BEBIDAS CALIENTES

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