



DESAYUNOS

Grill



Jugo naranja



Acai bowl con frutos rojos

NUEVO

Jugos

NARANJA	\$80
TORONJA	\$80
ZANAHORIA	\$80
PAPAYA	\$80
PIÑA	\$80
COCO	\$110
MAMEY	\$110
CIRUELA AMARILLA	\$110
VERDE Y COMBINADOS ●	\$110
COMBINADOS CON LINAZA O CHÍA	

Fruta y bajo en calorías

PLATO DE FRUTA FRESCA A SU GUSTO

Grande \$115 Chico \$75

Complementos

Granola y cottage \$34 c/u

Yoghurt \$42

ACAI BOWL CON FRUTOS ROJOS NUEVO

Smoothie bowl de frutos rojos decorado con kiwi, fresa, frambuesa, moras, plátano, coco rayado y granola \$170

AVENA ●

Con canela, manzana o plátano en leche o agua \$91

BISQUET INTEGRAL ●

Con mermelada de higo o naranja \$41

SÁNDWICH CON PAN DE DOCE GRANOS ●●●

Con queso panela y jamón de pavo a la plancha, acompañado de ensalada verde \$169

PANINI DE SEMILLAS MIXTAS ●●●

NUEVO

Con pollo, mozzarella y vegetales asados \$298

Tabla Alérgenos

- Huevo
- Pescado
- Gluten
- Cacahuates
- Soya
- Lácteos
- Mostaza
- Frutos Secos
- Moluscos
- SO2 Sulfitos
- Crustáceo
- Apio
- Sésamo
- Altramuces



Ligero

AVOCADO TOAST DE SALMÓN AHUMADO ●●●● \$246

Tostada de baguette de 7 granos con salmón ahumado y vinagreta de aceitunas, aguacate, arrúgala, tomates y aderezo aurora

TOSTADA CON GUACAMOLE Y HUEVOS FRITOS ●● \$137

Dos huevos fritos sobre pan de 12 granos con guarnición de tomates asados

NOPAL ASADO CON QUESO PANELA ● \$235

Divorciado en salsa verde y roja, acompañado de tomate y aguacate

QUESO PANELA CON JAMÓN DE PAVO ●● \$235
Con aguacate y tomate

QUESO PANELA EN SALSA RANCHERA ●● \$235

Sobre nopal y jamón de pavo, acompañado de tomate y aguacate

OMELETTE DE CLARAS CON AVENA Y VEGETALES SALTEADOS ●●● \$179

Relleno de queso panela asado y champiñones con pimientos salteados en aceite de oliva

OMELETTE DE CLARAS CON SALMÓN AHUMADO Y QUESO PANELA ●●● \$248

Acompañado de espinacas salteadas, tomate y aguacate

OMELETTE DE CLARAS VEGGIE ●● \$208

Relleno de vegetales, bañado en salsa casse y queso panela, acompañado de tomate y aguacate

OMELETTE DE CLARAS Y PAVO ●●● \$235
Relleno de pechuga de pavo ahumada, costra de queso panela sobre salsa molcajetada

Clásicos

HUEVOS AL GUSTO ● \$150

Fritos, tibios, pochados o revueltos, acompañados de frijoles refritos, rebanadas de tomate y aguacate

HUEVOS ORGÁNICOS ●● \$171

MACHACADO ● \$213

Natural, norteño o a la mexicana acompañado de aguacate y frijoles refritos

PLATO MIXTO DE MACHACADO \$246

Y CHILAQUILES A SU ELECCIÓN ●●

Acompañado de aguacate y frijoles refritos

HUEVOS DIVORCIADOS ●● \$187

Separados por una sincronizada de jamón y queso chihuahua, bañados con salsa verde y roja, con frijoles refritos, tomate y aguacate

CHILAQUILES AL GUSTO ● \$219

Verdes, rojos, con chile guajillo o divorciados con pollo gratinados con queso chihuahua acompañado de frijoles refritos y aguacate

CHILAQUILES RÚSTICOS ● \$320

Al sartén bañados de salsa de chile morita, crema, fajita de arrachera y queso gratinado acompañados de frijoles refritos y cubos de aguacate a la mexicana



Tabla Alérgenos

- Huevo
- Pescado
- Gluten
- Cacahuates
- Soya
- Lácteos
- Mostaza
- Frutos Secos
- Moluscos
- Sulfitos
- Crustáceo
- Apio
- Sésamo
- Altramuces



Molletes gratinados

- CHILAQUILES A CABALLO

Con un huevo frito encima

ENCHILADAS SUIZAS

Verdes con queso mixto gratinado, frijoles refritos y aguacate
- \$219

\$225

MOLLETES GRATINADOS CAMPESTRE Con frijoles y queso mixto a elegir con tocino, jamón o chorizo servidos con aguacate y pico de gallo

COMPLEMENTOS		\$37 c/u
Espinacas	Chorizo	
Queso panela plancha	Jamón de pavo	
Nopal asado	Tocino	

Especiales

- CROQUE MADAME

Sándwich tostado con jamón de pierna y queso suizo por dentro, y por fuera más queso suizo con un huevo frito encima

HUEVOS BENEDICTINOS

Huevo poche sobre english muffin y pechuga de pavo, bañado con salsa holandesa, acompañado de tiras de tocino, tomate y espinacas al vapor

HUEVOS RANCHEROS CIEGOS ORGÁNICOS

Cocinados dentro de una rodaja de pimiento, sobre salsa ranchera acompañado de espinacas a la mexicana con champiñones y aguacate

TACOS ESPECIALES EN TORTILLA DE HARINA

Con frijol, chorizo, queso chihuahua y chile piquín, acompañados de tomate y aguacate

MACHACADO SINCRONIZADO

En salsa piquín, sobre sincronizada de maíz, acompañado de aguacate y frijoles refritos

HUEVOS MOTULEÑOS

Sobre una tostada de maíz con frijoles, bañados con una salsa a base de tomate, jamón, chorizo y chícharos, acompañado de plátano macho frito y queso fresco encima
- \$225

\$225

\$225

\$225

\$170

\$251

\$197

- RANCHEROS GRILL

Huevos fritos sobre nopal y queso panela a la plancha, bañados con salsa de atropellado, con frijoles refritos y aguacate

ENFRIJOLADAS DE MACHACADO

Con salsa de frijol, queso fresco rallado, crema y rebanadas de aguacate

Atropellado

Pollo

Queso

RANCHEROS CON CHICHARRÓN

Con salsa verde o roja, acompañados de frijoles refritos y nopal asado

DESAYUNO COMBINADO

Dos piezas de hotcake con un huevo revuelto natural, tocino y jamón de pierna

OMELETTE DE CHAMPIÑONES Y QUESO OAXACA

Sobre salsa molcajeteada y gratinado, con frijoles refritos y aguacate

OMELETTE DE SALMÓN Y QUESO DE CABRA

Servido sobre espinacas al vapor, bañados con salsa casse acompañado de nopales y tomate

OMELETTE ATROPELLADO

Relleno de queso mixto y bañado en salsa de atropellado, acompañado de frijoles refritos, tomate y aguacate
- \$241

\$225

\$240

\$235

\$155

\$246

\$225

\$225

\$255

\$255

\$255



Huevos Benedictinos

Tabla Alérgenos

- Huevo

Pescado

Gluten

Cacahuates

Soya

Lácteos

Mostaza
- Frutos Secos

Moluscos

Sulfitos

Crustáceo

Apio

Sésamo

Altramuces



Menudo

Sábados y domingos

BARBACOA DE RES

De labio y cachete \$310

De lengua \$320

MENUDO GRANDE \$198

MENUDO CHICO \$134

Panadería

- HOT CAKES** ●●

Acompañados de macedonia de fresas

BISQUET NATURAL ●

Con mantequilla y mermelada de higo, fresa, naranja o macedonia de frutos rojos

PAN DULCE ARTESANAL

HECHO EN CASA ●

TOSTADO FRANCÉS ●●

Con fresas y rebanadas de plátano

\$125

\$45

\$18

\$81

- WAFFLES** ●●

Acompañados con macedonia de frutos rojos

Complementos:

Nuez

Frutos rojos

Tocino

Jamón

Huevo

\$134

\$41

\$54

\$37

\$31

\$17



Hot cakes

Tabla Alérgenos

- Huevo

Pescado

Gluten

Cacahuates

Soya

Lácteos

Mostaza
- Frutos Secos

Moluscos

Sulfitos

Crustáceo

Apio

Sésamo

Altramuces

¡Es un placer
atenderte!



CLUB
CAMPESTRE
MONTERREY, A.C.



COMIDAS

Grill



Chicharrón
de Rib Eye



Nachos Grill

Botanas

CARNE SECA	\$209
Con aros de cebolla morada y limones	
ATROPELLADO	\$230
Acompañado de frijoles refritos y aguacate	
CHICHARRÓN DE PULPO	\$294
Marinado con salsa negra spicy, montado sobre guacamole y acompañado de cebolla encurtida	
CHICHARRÓN DE RIB EYE	\$399
Marinado con salsa negra especial y un toque de ajo, montado sobre guacamole	
QUESO FUNDIDO	\$208
Al natural, con rajas, chorizo o champiñones	
QUESO PANELA A LA PLANCHA	\$235
En aliño de ajo, orégano y paprika, montado sobre pimiento rojo frito y tomate asado	
GUACAMOLE	\$169
Acompañado de queso panela, totopos y pico de gallo	

NACHOS GRILL	\$248
Con frijoles refritos, gratinados con mix de quesos y atropellado	
NACHOS CON ARRACHERA	\$248
Bañados con queso cheddar, pico de gallo, jocoque con piquín y arrachera marinada	
NACHOS PANCHOS ESPECIALES	\$265
Con frijoles refritos, gratinados con mix de quesos, acompañados de guacamole y filete de res	
CAMARONES ROCA	\$364
Crujientes camarones fritos, montados sobre una cama de lechugas y bañados con aderezo chipotle	
BONELESS	\$243
Cubos de pollo frito, naturales o picositas, acompañadas de papas a la francesa	
CHAMPIÑONES AL AJILLO O A LA MEXICANA GRATINADOS	\$150
DIP DE ALCACHOFAS	\$260
Con espinacas, en salsa de queso y acompañado de pan con mantequilla	



Dip de alcachofas



Camarones
Roca

Tabla Alérgenos

Huevo	Pescado	Gluten	Cacahuates	Soya	Lácteos	Mostaza
Frutos Secos	Moluscos	Sulfitos	Crustáceo	Apio	Sésamo	Altramuces

Ensaladas

- ENSALADA CÉSAR

Tradicional

\$135
- Con media pechuga de pollo

\$245
- TIMBAL DE BETABEL ASADO

\$130
- Cubos de betabel y piña asados, mezclados con jocoque y lechugas mixtas

- TACOS DE JÍCAMA

\$127
- Rellenos de ensalada de surimi con mango y bañados con un relish de frutas
- ENSALADA DE ESPINACAS BABY

\$249
- Espinacas baby, frutos secos, queso de cabra y jamón serrano con vinagreta de guayaba



- ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO

\$290
- Con lechugas orgánicas, esferas de queso crema con alcaparras y pistache con vinagreta de limón
- ENSALADA DE ALCACHOFA

\$248
- Con espinacas baby, corazón de alcachofa, espárragos asados, tomates cherry, queso fresco y aceitunas negras con vinagreta de cítricos
- ENSALADA DE FRUTOS ROJOS

\$214
- Acompañada con lechugas orgánicas, nuez caramelizada y coco, con aderezo de mostaza, dijon y miel

- ENSALADA CARIBEÑA

\$244
- Con lechugas mixtas, coco tostado, fresa, piña, queso de cabra, nuez de la india y pechuga de pollo con vinagreta cítrica
- ENSALADA DE CORAZÓN DE PALMITO

\$230
- Con lechugas orgánicas, chips de tortilla y tomates cherry, acompañada de aderezo aurora
- TORRE ENSALADA RUSA

\$129



- ## Estilo Oriental
- VEGETARIANO

\$126
- Con betabel, pepino, aguacate, zanahoria y queso crema
- PHILADELPHIA FRITO

\$235
- Salmón fresco, espárrago y queso crema, empanizado con panko
- TAMPICO

\$213
- Camarón, aguacate, pepino, queso crema con pasta Tampico encima
- SALMÓN ROAST

\$230
- Salmón asado, queso crema, aguacate y pepino rayado con salsa teriyaki y acompañado de aderezo mayo-macha

Tabla Alérgenos

-  Huevo

 Pescado

 Gluten

 Cacahuates

 Soya

 Lácteos

 Mostaza
-  Frutos Secos

 Moluscos

 SO2 Sulfitos

 Crustáceo

 Apio

 Sésamo

 Altramuces

- CAMARÓN

Con aguacate, queso crema y aderezo chipotle

\$173
- FRITO

Anguila, queso crema, aguacate y salsa dulce

\$189
- CALIFORNIA

Surimi, aguacate, pepino y ajonjolí

\$150
- NIGIRIS

Arroz moldeado, cubierto con salmón, atún o camarón

\$190
- SPICY TUNA ROLL

Mezcla de sashimi de atún, aguacate, cebollín, salsa sriracha y mayonesa

\$235
- BEEF ROLL

Frito con filete de res, queso crema, aguacate, rayado con aderezo chipotle

\$242
- KANIKAMA CRUNCHY ROLL

Salmón fresco, queso crema y aguacate con cubierta de masago y crujiente de cangrejo al tempura bañado con aderezo Sriracha

\$257



Kanikama Crunchy Roll

Sopas, caldos y cremas

- SOPA DE FIDEO

Con caldillo de tomate

\$98
- Con filete de res

\$150
- SOPA DE TORTILLA

Con aguacate, queso mixto y chips de tortilla

\$121
- SOPA DE FIDEO SECO

Con un toque de chile morita, acompañada de chorizo, queso fresco y aguacate

\$123
- CREMA DE BRÓCOLI

Con cuadritos de queso fresco y crutones

\$127
- CREMA CONDE

Acompañada de queso fresco y chips de tortilla

\$123

- CREMA TOMATE ROSTIZADO

NUEVO

Con queso de cabra y acompañado de pan francés

\$158
- CREMA DE ELOTE

Con granos de elote tierno, queso fresco y crotones al ajo

\$140
- CALDO TLALPEÑO

Con pechuga de pollo, queso fresco, garbanzos, aguacate, calabacita, zanahoria, ejotes y arroz blanco

\$135
- CALDO GOLFISTA

Con pechuga de pollo, calabacita, zanahoria, chayote, aguacate, queso fresco y arroz rojo

\$135

NUEVO



Crema de tomate rostizado

Tabla Alérgenos

- Huevo

Pescado

Gluten

Cacahuates

Soya

Lácteos

Mostaza
- Frutos Secos

Moluscos

Sulfitos

Crustáceo

Apio

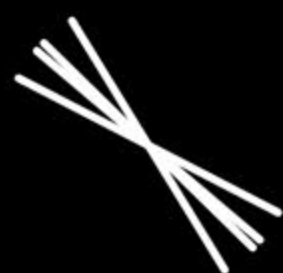
Sésamo

Altramuces

Pastas al gusto



Escoja la pasta de su gusto



Espagueti



Fetuccini



Penne



Farfalle



Fusilli

BOLOÑESA ●●

\$168

ITALIANA ●●

\$135

ALFREDO ●●●

\$168

CARBONARA ●●●●

\$181

Tocino, crema y queso parmesano

Complementos:

Pollo	\$46
Camarones	\$68
Champiñones	\$31
Jamón	\$31



Pasta Teriyaki

PASTA TERIYAKI \$257

Espagueti con fajitas de pollo al sartén, verduras salteadas y salsa teriyaki de la casa

Carnes

AGUJAS DE RIB EYE

\$599

Acompañadas de papas con alioli, cebolla asada y espárragos

FILETE MIGNON CON SALSA DE CHAMPIÑONES ●●

\$425

Con papa al horno y verduras al vapor

FILETE ABIERTO ENCEBOLLADO, GRATINADO O EMPANIZADO ●●

\$395

Con papa al horno y verduras al vapor

CABRERÍA CORTE GRUESO

\$599

Acompañado de papas con alioli, cebolla asada y espárragos

TABLITAS DE FILETE DE RES \$599

Acompañadas de papas con alioli, cebolla asada y espárragos

PUNTAS DE FILETE AL CHIPOTLE, MEXICANA O ZACATECAS \$325

Acompañadas de frijoles, aguacate y arroz a la mexicana

FILETE A LA TAMPIQUEÑA ●● \$405

Con frijoles refritos, guacamole, rajas poblanas y envuelto de queso con mole

MILANESA DE RES EMPANIZADA \$385

●●●
Acompañada de papas fritas y verduras al vapor

SÁBANA DE FILETE DE RES ● \$400

Con papa al horno y verduras al vapor

Tabla Alérgenos

Huevo	Pescado	Gluten	Cacahuates	Soya	Lácteos	Mostaza
Frutos Secos	Moluscos	SO2 Sulfitos	Crustáceo	Apio	Sésamo	Altramuces



New York con salsa entrecot

Cortes importados

NEW YORK CON SALSA ENTRECOT ● \$674

A la parrilla acompañado de salsa de mostaza, mantequilla y especias con papas fritas con aceite de trufa blanca y queso parmesano

CAÑITA DE RES ANGUS 180 GR. \$699

RIB EYE MAGNUM 450 GR. \$845

ARRACHERA 220 GR. \$589

Acompañadas de cebolla asada, papas con alioli y espárragos con la salsa de su preferencia:

Gorgonzola, 3 pimientas, mostaza, tocino o vino tinto.

Aves

MILANESA DE POLLO EMPANIZADA ●●● \$320

MEDIO POLLO A LA PARRILLA \$320

Marinado al piquín, lemon pepper o sal pimienta

POLLO AL TEMPURA ●● **NUEVO** \$341

Glaseado con arroz frito y vegetales salteados

PECHUGA A LA PARMESANA ●●● \$335

Montada sobre fetuccini Alfredo

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA ● \$335

Acompañada de verduras al vapor, papas fritas o puré de papa

TAMPIQUEÑA DE POLLO ●●● \$320

Con frijoles refritos, guacamole, rajas poblanas y envuelto de queso con mole

NUEVO



Pollo al tempura

Tabla Alérgenos

- Huevo
- Pescado
- Gluten
- Cacahuates
- Soya
- Lácteos
- Mostaza
- Frutos Secos
- Moluscos
- Sulfitos
- Crustáceo
- Apio
- Sésamo
- Altramuces

Pescado y Mariscos

- MEDALLÓN DE ATÚN SELLADO** ●

\$495
- Con meuniere de tomates confitados, costra de cacahuete o a las pimientas
- SALMÓN AL MISO** ●● **NUEVO**

\$554
- Con salsa de ají amarillo
- FILETE DE HUACHINANGO** ●

\$580
- Empanizado, a la plancha, al cilantro, al ajillo, a la diablo o zarandeado

- CAMARONES GIGANTES** ●

\$630
- (4 PZS.)
- Empanizados, a la parrilla, al mojo de ajo, al ajillo, a la diablo o al coco
- LONJA DE SALMÓN CHILENO** ●

\$535
- Con meuniere de alcaparras, almendrado o glassé de balsámico

NUEVO



Salmón al miso

Cocinados a la parrilla y acompañados de verduras asadas, arroz blanco y limón asado.



Cóctel de camarón

Cócteles

- CÓCTEL DE CAMARÓN** ●

\$255
- Con salsa marinera, pico de gallo y aguacate
- CÓCTEL DE PULPO** ●

\$236
- Con salsa marinera, pico de gallo y aguacate
- CEVICHE DE PESCADO** ●

\$214
- Con alcaparras, pico de gallo y aceite de oliva
- CEVICHE DE PESCADO SINALOENSE** ●

\$214
- Con trozos de pepino, pico de gallo y un toque de salsa viuda
- TORRE DE MARISCOS** ●●●

\$269
- Mix de pulpo, camarón y ceviche de pescado, bañado con salsa de la casa
- VUELVE A LA VIDA** ●●

\$315
- Con camarón, pulpo y callo de almeja

Tostadas

- SASHIMI DE ATÚN** ●

\$214
- SASHIMI DE SALMÓN** ●

\$214
- CEVICHE DE CAMARÓN** ●

\$214
- CEVICHE DE PESCADO** ●

\$150

Todas las tostadas se sirven con mayonesa chipotle, cilantro, aguacate y furikake



Sashimi de atún

Tabla Alérgenos

- Huevo

● Pescado

● Gluten

● Cacahuates

● Soya

● Lácteos

● Mostaza
- Frutos Secos

● Moluscos

● SO2 Sulfitos

● Crustáceo

● Apio

● Sésamo

● Altramuces

Sándwiches

- ATÚN** ●●●●

Con mayonesa y apio en pan integral o doce granos, acompañado de papas fritas o ensalada mixta

\$144
- POLLO** ●●●

Con mayonesa y apio en pan integral o doce granos, acompañado de papas fritas o ensalada mixta

\$144
- SALMÓN** ●●●●

Con queso crema y ensalada verde

\$236
- PEPITO DE FILETE DE RES** ●●●

Con frijoles y queso mixto gratinado, tomate, aguacate, lechuga juliana y cebolla morada

\$310
- PANINI DE POLLO** ●●●

Gratinado con queso manchego, tomate, aguacate, aderezo chipotle y acompañado de papas fritas

\$226
- PANINI DE SALMÓN AHUMADO** ●●●

Queso crema, aguacate, lechugas mixtas, tomate cherry y alcaparras

\$288
- PANINI DE CARNES FRÍAS** ●●●●

Selva negra, lomo canadiense, jamón serrano, queso suizo y acompañado de ensalada verde

\$387
- CLUB SÁNDWICH** ●●●●

Con jamón, pollo, queso, tocino, aguacate y pepinillos, acompañado de papas fritas

\$236



Panini de carnes frías



Hamburguesa Campestre

Hamburguesas

- HAMBURGUESA MEAT LOVER** ●●●●

Excelente combinación de filete y rib eye 300 grs., queso pepper jack, 6 tiras de tocino, aderezo de la casa, papas gajo y aros de cebolla frita en pan tipo brioche

\$363
- HAMBURGUESA CRISPY CHICKEN** ●●●

Pechuga de pollo frita, gratinada con queso suizo y un ligero toque de salsa buffalo con guacamole, lechuga, cebolla morada y aderezo de la casa, acompañada de papas gajo

\$236
- HAMBURGUESA CAMPESTRE** ●●●●

Carne de res 200 grs., jamón, queso amarillo, tocino, aderezo de la casa, acompañado de aros de cebolla fritos y papas fritas en pan tipo brioche

\$235

Tabla Alérgenos

- Huevo

Pescado

Gluten

Cacahuates

Soya

Lácteos

Mostaza
- Frutos Secos

Moluscos

Sulfitos

Crustáceo

Apio

Sésamo

Altramuces



Tacos huérfanos gratinados



Tacos de lechón



Papas trufadas

Antojería

TACOS DE RIB EYE	\$305
Acompañados de cebolla asada, guacamole con pico de gallo y chiles toreados	
TACOS DE FILETE DE RES	\$280
Acompañados con frijoles refritos y cebolla asada	
TACOS DE FILETE DE RES GRATINADOS ●	\$305
Acompañados con frijoles refritos y cebolla asada	
TACOS HUERFÁNOS GRATINADOS ● ●	\$305
Filete de res, tocino, cebolla y pimientos salteados	
TACOS DE CAMARÓN GOBERNADOR ● ●	\$265
Con pimienta y cebolla, sobre una costra de queso, acompañados de guacamole y papas fritas	
TACOS DE LECHÓN NUEVO	\$255
Acompañados de cebolla encurtida y trocitos de piña con guacamole	
LOS TORNILLOS ●	
En tortilla de harina, acompañados de lechuga juliana, tomate, aguacate y papas fritas	
De picadillo ●	\$210
Arrachera gratinada ● ●	\$270
Filete de res gratinado ● ●	\$315
ENCHILADAS SUIZAS ●	\$225
Pechuga de pollo desmenuzada con salsa verde, gratinadas, crema, cebolla y cilantro encima, acompañadas de arroz blanco y frijoles refritos	
ENCHILADAS POTOSINAS ●	\$225
Rellenas de queso fresco, bañadas de salsa de chile guajillo, acompañadas de cubos de papa, zanahoria, lechuga y tomate	
ENMOLADAS ● ●	\$225
De pollo o queso, en mole negro, con queso fresco y aros de cebolla morada	
CHILE POBLANO ASADO ●	\$225
Relleno de queso o picadillo, bañado con salsa casera, queso fresco rallado, acompañado de arroz a la mexicana y vegetales al vapor	
Lampreado: tiempo de preparación 20 minutos aproximadamente	
PAPAS TRUFADAS ● NUEVO	\$132

Tabla Alérgenos

Huevo	Pescado	Gluten	Cacahuates	Soya	Lácteos	Mostaza
Frutos Secos	Moluscos	Sulfitos	Crustáceo	Apio	Sésamo	Altramuces

MENU

INFANTIL

PASTA CHICA AL GUSTO



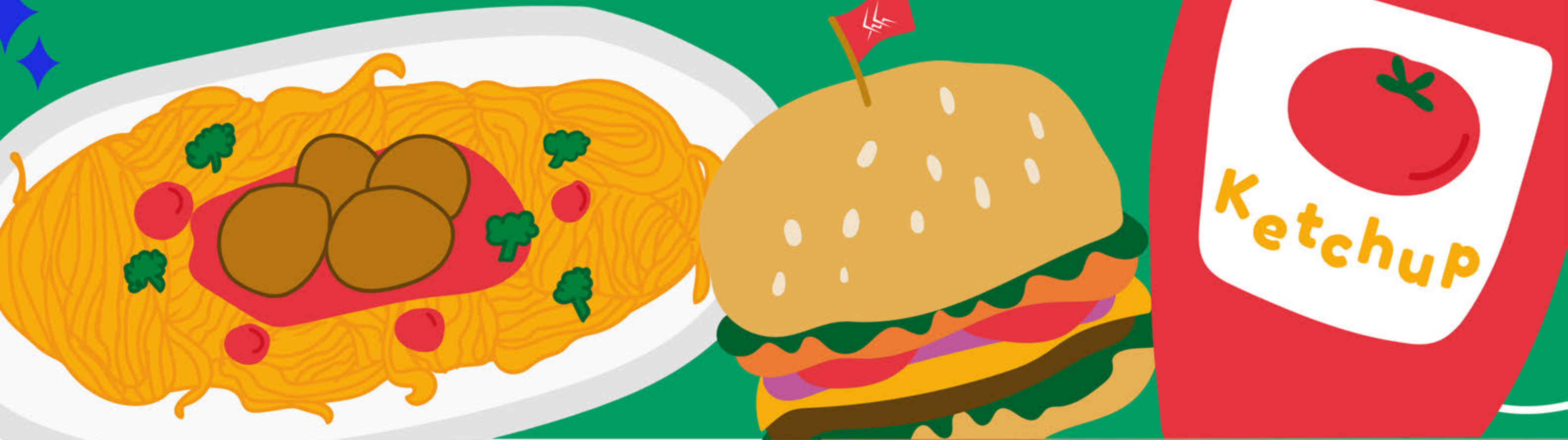
ITALIANA	● ●	\$99
BOLOÑESA	● ●	\$99
ALFREDO	● ●	\$110

NUGGETS DE POLLO	● ● ●	\$140
Con papas a la francesa		

1/2 MILANESA DE RES	● ● ●	\$215
Acompañada de papas a la francesa		

1/2 MILANESA DE POLLO	● ● ●	\$220
Acompañada de papas la francesa		

MINI HAMBURGUESA DE RES	● ●	\$135
80 gr. de carne de res con queso amarillo, acompañada de papas a la francesa		



Postres

CHEESECAKE TORTUGA	● ● ●	\$118
Con helado de macadamia		
PAY DE LIMÓN	●	\$118
Con sorbete de frutos rojos		
PAY DE NUEZ	● ●	\$150
Con helado de vainilla		
PAY DE MANZANA	● ●	\$118
Con helado de vainilla		
PASTEL DE TRES LECHES	● ●	\$139
Con cubierta de dulce de leche y helado de vainilla		
FLAN CON CARAMELO	● ●	\$118
BROWNIE DE CHOCOLATE	● ● ●	\$135
Con helado de vainilla		
CREPAS CON NUTELLA Y PLÁTANO	● ●	\$106
HELADOS Y SORBETES		\$106
Fresa, chocolate, vainilla, limón, mango, frutos rojos, pay de limón y carajillo		



Pastel de tres leches

Tabla Alérgenos

Huevo	Pescado	Gluten	Cacahuates	Soya	Lácteos	Mostaza
Frutos Secos	Moluscos	Sulfitos	Crustáceo	Apio	Sésamo	Altramuces