



GRILL

COMIDA - CENA





¡BIENVENIDOS!

BOTANAS

CARNE SECA

Con aros de cebolla morada y limones **\$144**

ATROPELLADO

Acompañado de frijoles refritos y aguacate **\$148**

CHICHARRÓN DE RIB EYE

Marinado con salsa negra especial y un toque de ajo, montado sobre guacamole **\$280**

QUESO FUNDIDO

Al natural, con rajas, chorizo o champiñones **\$144**

QUESO PANELA A LA PLANCHA

En aliño de ajo, orégano y paprika, montado sobre pimienta roja frita y tomate asado **\$150**



NACHOS GRILL

GUACAMOLE

Acompañado de queso panela, totopos y pico de gallo **\$105**

NACHOS PANCHOS ESPECIALES

Con frijoles refritos, gratinados con mix de quesos, acompañados de guacamole y filete de res **\$170**



NACHOS PANCHOS ESPECIALES



CHICHARRÓN DE RIB EYE

NACHOS GRILL

Con frijoles refritos, gratinados con mix de quesos y atropellado **\$170**

NACHOS CON QUESO

Con frijoles refritos, jamón, gratinados con queso tipo americano y acompañados de guacamole **\$106**

CAMARONES ROCA

Crujientes camarones fritos, montados sobre una cama de lechugas y bañados con aderezo chipotle **\$230**

BONELESS

Tiras de pollo frito, naturales o picositas, acompañadas de papas a la francesa **\$168**

ESPÁRRAGOS ASADOS

Con un toque de aceite de ajonjolí y flor de sal **\$144**

CHAMPIÑONES AL AJILLO

Con ajo frito, juliana de chile guajillo, vino blanco y trocitos de cacahuete **\$90**

DIP DE ALCACHOFAS

Con espinacas, en salsa de queso y acompañado de pan con mantequilla **\$178**



CAMARONES ROCA

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR

Tradicional \$99
Con media pechuga de pollo \$162

CARPACCIO DE BETABEL ROSTIZADO

Con queso de cabra, vinagreta de balsámico y nuez caramelizada \$135

ENSALADA DE ALCACHOFA



ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO



TACOS DE JÍCAMA

Rellenos de ensalada de surimi con mango y bañados con un relish de frutas \$83

ENSALADA DE ESPINACAS BABY

Espinacas baby, frutos secos, queso de cabra, jamón serrano y vinagreta de guayaba \$157

ENSALADA DE CORAZÓN DE PALMITO

Con lechugas orgánicas, chips de tortilla y tomates cherry, acompañada de aderezo aurora \$162

ENSALADA DE FRUTOS ROJOS

Acompañada con lechugas orgánicas, nuez caramelizada, coco, aderezo de mostaza dijon y miel \$150

LA CLÁSICA ENSALADA DE POLLO

Con apio, mayonesa y un ligero toque de crema ácida \$99

ENSALADA DE ATÚN

Con apio y mayonesa \$99

ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO

Con lechugas orgánicas, palmito, esferas de queso crema con alcaparras y pistache con vinagreta de limón \$210

ENSALADA DE ALCACHOFA

Con espinacas baby, corazón de alcachofa, espárragos asados, tomates cherry, queso fresco y aceitunas negras con vinagreta de cítricos \$173

ENSALADA PARAÍSO

Lechugas mixtas, betabel rostizado, manzana golden, pepita de calabaza, quenefas de jocoque al piquín y vinagreta de miel de agave \$153

MEDIO AGUACATE RELLENO

Camarón \$197

ESTILO ORIENTAL

VEGETARIANO

Con pepino, aguacate y queso crema \$80

SURIMI

Con salsa tártara, aguacate, pepino y queso crema \$90

CAMARÓN

Con aguacate, queso crema y aderezo chipotle \$122

SALMÓN AHUMADO

Con ajonjolí, pepino y queso crema \$122

FRITO

Anguila, queso crema, aguacate y salsa de dulce \$155



TAMPICO

CALIFORNIA

Surimi, aguacate, pepino y ajonjolí **\$94**

TAMPICO

Camarón, aguacate, pepino, queso crema con pasta Tampico encima **\$160**

NIGIRIS

Arroz moldeado, cubierto con salmón, atún o camarón **\$131**

SPICY TUNA ROLL

Mezcla de sashimi de atún, aguacate, cebollín, salsa sriracha y mayonesa **\$191**

TARTAR DE ATÚN

Montado en torrija, con queso crema, aguacate y aderezado con aceite de ajonjolí **\$198**



SPICY TUNA ROLL

TOSTADAS



SASHIMI DE ATÚN

SASHIMI DE ATÚN \$133

SASHIMI DE SALMÓN \$138

CEVICHE DE CAMARÓN \$128

CEVICHE DE PESCADO \$102

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

COCTELES

COCTEL DE CAMARONES

Con salsa marinera, pico de gallo y aguacate **\$180**

COCTEL DE PULPO

Con salsa marinera, pico de gallo y aguacate **\$151**

CEVICHE DE PESCADO

Con alcaparras, pico de gallo y aceite de oliva **\$144**

CEVICHE DE PESCADO SINALOENSE

Con trozos de pepino, pico de gallo y un toque de salsa la viuda **\$144**

VUELVE A LA VIDA

Con camarón, pulpo y callo de almeja **\$228**



COCTEL DE CAMARONES

ANTOJERÍA

TACOS DE FILETE DE RES

Acompañados con frijoles refritos y cebolla asada **\$179**

TACOS DE FILETE DE RES GRATINADOS

Acompañados con frijoles refritos y cebolla asada **\$208**

TACOS HUERFÁNOS GRATINADOS

Filete de res, tocino, cebolla y pimientos salteados **\$234**

TACOS DE CAMARÓN GOBERNADOR

Con pimienta y cebolla, sobre una costra de queso, acompañados de guacamole y papas fritas **\$182**

LOS TORNILLOS

En tortilla de harina, acompañados de lechuga juliana, tomate, aguacate y papas fritas

DE PICADILLO \$135

ARRACHERA GRATINADA \$188

FILETE DE RES GRATINADO \$220

ENCHILADAS SUIZAS

Pechuga de pollo desmenuzada con salsa verde, gratinadas, crema, cebolla y cilantro encima, acompañadas de arroz blanco y frijoles refritos **\$155**

ENCHILADAS POTOSINAS

Rellenas de queso fresco, bañadas de salsa de chile guajillo, acompañadas de cubos de papa, zanahoria, lechuga, tomate y chiles toreados **\$150**

ENMOLADAS

De pollo o queso, en mole negro, con queso fresco y aros de cebolla morada **\$150**

SOPE

Acompañados de lechuga juliana y cubos de papa enchilada (4 piezas)

DE CHICHARRÓN \$124

PICADILLO \$124

DE FILETE GRATINADO Y FRIJOLES \$196

CHILE POBLANO ASADO

Relleno de queso o picadillo, bañado con salsa casse, queso fresco rallado, acompañado de arroz a la mexicana y vegetales al vapor **\$144**

***LAMPREADO:** tiempo de preparación 20 minutos aproximadamente



TACOS HUÉRFANOS



ENCHILADAS POTOSINAS

SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

ATÚN

Con mayonesa y apio en pan integral o doce granos, acompañado de papas fritas o ensalada mixta **\$99**

POLLO

Con mayonesa y apio en pan integral o doce granos, acompañado de papas fritas o ensalada mixta **\$99**

SALMÓN

Con queso crema y ensalada verde **\$165**

PEPITO DE FILETE DE RES

Con frijoles y queso mixto gratinado, tomate, aguacate, lechuga juliana y cebolla morada **\$203**

PANINI DE POLLO

Gratinado con queso manchego, tomate, aguacate, aderezo chipotle y acompañado de papas fritas **\$159**



PANINI DE POLLO



**PANINI DE
CARNES FRÍAS**

PANINI DE CARNES FRÍAS

Selva negra, lomo canadiense, jamón serrano, queso suizo y acompañado de ensalada verde **\$275**

CLUB SÁNDWICH

Con jamón, pollo, queso, tocino, aguacate y pepinillos, acompañado de papas fritas **\$166**



**HAMBURGUESA
CAMPESTRE**

HAMBURGUESA MEAT LOVER

Excelente combinación de filete y rib eye 300 grs., queso oaxaca y chihuahua, 6 tiras de tocino, aderezo de mostaza dijon, papas gajo y aros de cebolla frita en pan tipo brioche **\$257**

HAMBURGUESA CAMPESTRE

Carne de res, jamón, queso blanco y amarillo, tocino, aderezo de mostaza, acompañado de aros de cebolla fritos y papas fritas en pan tipo brioche **\$153**

SOPAS, CALDOS Y CREMAS

SOPA DE TORTILLA

Con aguacate, queso mixto y chips de tortilla **\$84**

SOPA DE FIDEO

Con caldillo de tomate **\$68**

SOPA DE FIDEO CON TROCITOS DE FILETE DE RES

\$90

SOPA DE FIDEO SECO

Con chorizo y chile piquín, acompañada de queso fresco, crema y aguacate **\$84**

CREMA DE BRÓCOLI

Con cuadritos de queso fresco y crotones **\$71**

CALDO GOLFISTA

Con pechuga de pollo, calabacita, zanahoria, chayote, aguacate, queso fresco y arroz rojo **\$94**

CALDO TLALPEÑO

Con pechuga de pollo, queso fresco, garbanzos, aguacate, calabacita, zanahoria, ejotes y arroz blanco **\$94**

CREMA CONDE

Acompañada de queso fresco y chips de tortilla **\$71**

CREMA DE ELOTE

Con granos de elote tierno, queso fresco y crotones al ajo **\$71**



**SOPA DE
FIDEO CON
FILETE DE RES**



**CALDO
TLALPEÑO**



CLUB
CAMPESTRE
MONTERREY, A.C.