

# 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 pimiento rojo frito y tomate asado \$150



CHICHARRÓN  
DE RIB EYE



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

## 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 picosas, 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 cacahuate \$90

## DIP DE ALCACHOFAS

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



CAMARONES  
ROCA

# ENSALADAS

## ENSALADA CÉSAR

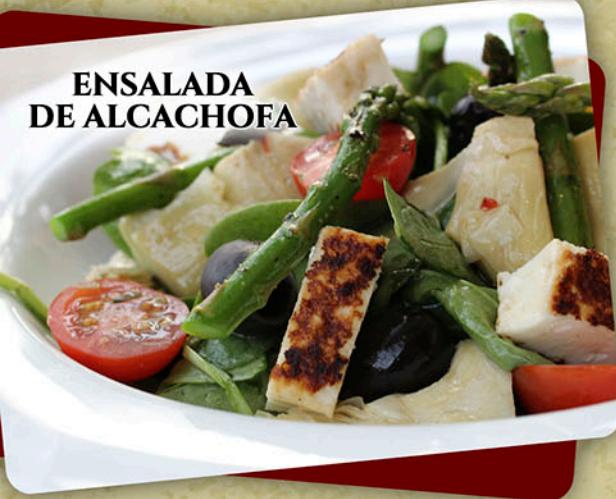
Tradicional \$99

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 alcacarras 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 pimiento 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

## TACOS HUÉRFANOS



## 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

## SOPES

Acompañados de lechuga juliana y cubos de papa enhilada (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

## 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

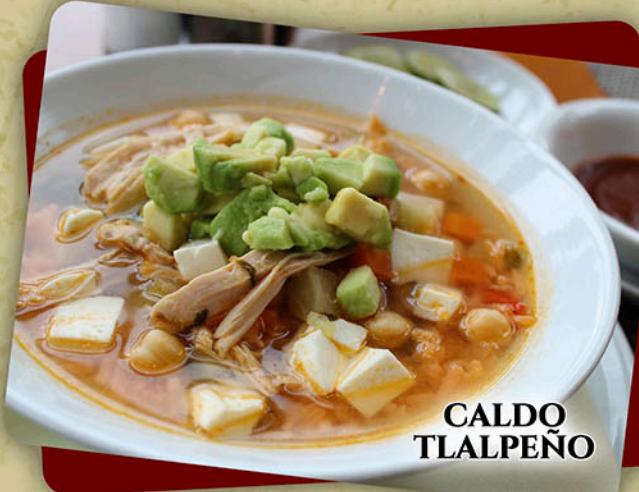
Acompañada de queso fresco y chips de tortilla **\$71**

#### 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.