



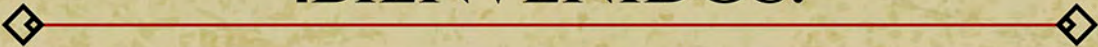
GRILL

COMIDA - CENA





¡BIENVENIDOS!



BOTANAS

CARNE SECA

Con aros de cebolla morada y limones \$153

ATROPELLADO

Acompañado de frijoles refritos y aguacate \$157



CHICHARRÓN DE PULPO

Marinado con salsa negra spicy, montado sobre guacamole y acompañado de cebolla encurtida \$220

CHICHARRÓN DE RIB EYE

Marinado con salsa negra especial y un toque de ajo, montado sobre guacamole \$310

QUESO FUNDIDO

Al natural, con rajas, chorizo o champiñones \$153



CHICHARRÓN
DE RIB EYE



NACHOS
GRILL

NACHOS PANCHOS ESPECIALES

Con frijoles refritos, gratinados con mix de quesos, acompañados de guacamole y filete de res \$180

NACHOS GRILL

Con frijoles refritos, gratinados con mix de quesos y atropellado \$180

CAMARONES ROCA

Crujientes camarones fritos, montados sobre una cama de lechugas y bañados con aderezo chipotle \$244

BONELESS

Cubos de pollo frito, naturales o picositas, acompañadas de papas a la francesa \$178

CHAMPIÑONES AL AJILLO O A LA MEXICANA GRATINADOS

\$95

DIP DE ALCACHOFAS

Con espinacas, en salsa de queso y acompañado de pan con mantequilla \$195

QUESO PANELA A LA PLANCHA

En aliño de ajo, orégano y paprika, montado sobre pimiento rojo frito y tomate asado \$165

GUACAMOLE

Acompañado de queso panela, totopos y pico de gallo \$125



NACHOS
PANCHOS
ESPECIALES



CAMARONES
ROCA

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR

Tradicional \$105

Con media pechuga de pollo \$171

TIMBAL DE BETABEL ASADO

Cubos de betabel y piña asados, mezclados con jocoque y lechugas mixtas \$92

ENSALADA DE ALCACHOFA



ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO



TACOS DE JÍCAMA

Rellenos de ensalada de surimi con mango y bañados con un relish de frutas \$88

ENSALADA DE ESPINACAS BABY

Espinacas baby, frutos secos, queso de cabra, jamón serrano y vinagreta de guayaba \$185

ENSALADA DE CORAZÓN DE PALMITO

Con lechugas orgánicas, chips de tortilla y tomates cherry, acompañada de aderezo aurora \$172

ENSALADA DE FRUTOS ROJOS

Acompañada con lechugas orgánicas, nuez caramelizada, coco, aderezo de mostaza dijon y miel \$159

ENSALADA CARIBEÑA

Con lechugas mixtas, coco tostado, fresa, piña, queso de cabra, nuez de la india y pechuga de pollo con vinagreta cítrica \$180

ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO

Con lechugas orgánicas, palmito, esferas de queso crema con alcaparras y pistache con vinagreta de limón \$223

ENSALADA DE ALCACHOFA

Con espinacas baby, corazón de alcachofa, espárragos asados, tomates cherry, queso fresco y aceitunas negras con vinagreta de cítricos \$183

ENSALADA PARAÍSO

Lechugas mixtas, betabel rostizado, manzana golden, pepita de calabaza, quenefas de jocoque al piquín y vinagreta de miel de agave \$162

ESTILO ORIENTAL

VEGETARIANO

Con pepino, aguacate y queso crema \$85

SURIMI

Con salsa tártara, aguacate, pepino y queso crema \$95

CAMARÓN

Con aguacate, queso crema y aderezo chipotle \$129

SALMÓN AHUMADO

Con ajonjolí, pepino y queso crema \$135

FRITO

Anguila, queso crema, aguacate y salsa dulce \$148



TAMPICO

CALIFORNIA

Surimi, aguacate, pepino y ajonjolí **\$110**

TAMPICO

Camarón, aguacate, pepino, queso crema con pasta Tampico encima **\$170**

NIGIRIS

Arroz moldeado, cubierto con salmón, atún o camarón **\$139**

SPICY TUNA ROLL

Mezcla de sashimi de atún, aguacate, cebollín, salsa sriracha y mayonesa **\$181**

BEEF ROLL

Frito con filete de res, queso crema, aguacate, rayado con aderezo chipotle **\$175**

NUEVO



SPICY TUNA ROLL

TOSTADAS



SASHIMI DE ATÚN

SASHIMI DE ATÚN \$150

SASHIMI DE SALMÓN \$160

CEVICHE DE CAMARÓN \$146

CEVICHE DE PESCADO \$115

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

COCTELES

COCTEL DE CAMARONES

Con salsa marinera, pico de gallo y aguacate **\$191**

COCTEL DE PULPO

Con salsa marinera, pico de gallo y aguacate **\$160**

CEVICHE DE PESCADO

Con alcaparras, pico de gallo y aceite de oliva **\$153**

CEVICHE DE PESCADO SINALOENSE

Con trozos de pepino, pico de gallo y un toque de salsa la viuda **\$160**

VUELVE A LA VIDA

Con camarón, pulpo y callo de almeja **\$242**



COCTEL DE CAMARONES

ANTOJERÍA

TACOS DE FILETE DE RES

Acompañados con frijoles refritos y cebolla asada **\$190**

TACOS DE FILETE DE RES GRATINADOS

Acompañados con frijoles refritos y cebolla asada **\$230**

TACOS HUERFÁNOS GRATINADOS

Filete de res, tocino, cebolla y pimientos salteados **\$248**

TACOS DE CAMARÓN GOBERNADOR

Con pimienta y cebolla, sobre una costra de queso, acompañados de guacamole y papas fritas **\$193**

LOS TORNILLOS

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

DE PICADILLO \$160

ARRACHERA GRATINADA \$199

FILETE DE RES GRATINADO \$233

ENCHILADAS SUIZAS

Pechuga de pollo desmenuzada con salsa verde, gratinadas, crema, cebolla y cilantro encima, acompañadas de arroz blanco y frijoles refritos **\$164**

ENCHILADAS POTOSINAS

Rellenas de queso fresco, bañadas de salsa de chile guajillo, acompañadas de cubos de papa, zanahoria, lechuga, tomate y chiles toreados **\$159**

ENMOLADAS

De pollo o queso, en mole negro, con queso fresco y aros de cebolla morada **\$165**

SOPE

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

DE CHICHARRÓN \$140

PICADILLO \$131

DE FILETE GRATINADO Y FRIJOLE \$210

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 **\$165**

***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 **\$105**

POLLO

Con mayonesa y apio en pan integral o doce granos, acompañado de papas fritas o ensalada mixta **\$105**

SALMÓN

Con queso crema y ensalada verde **\$175**

PEPITO DE FILETE DE RES

Con frijoles y queso mixto gratinado, tomate, aguacate, lechuga juliana y cebolla morada **\$215**

PANINI DE POLLO

Gratinado con queso manchego, tomate, aguacate, aderezo chipotle y acompañado de papas fritas **\$169**



PANINI DE POLLO



**PANINI DE
CARNES FRÍAS**

PANINI DE CARNES FRÍAS

Selva negra, lomo canadiense, jamón serrano, queso suizo y acompañado de ensalada verde **\$292**

CLUB SÁNDWICH

Con jamón, pollo, queso, tocino, aguacate y pepinillos, acompañado de papas fritas **\$176**



**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 **\$272**

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 **\$170**

SOPAS, CALDOS Y CREMAS

SOPA DE TORTILLA

Con aguacate, queso mixto y chips de tortilla **\$89**

SOPA DE FIDEO

Con caldillo de tomate **\$72**

SOPA DE FIDEO CON TROCITOS DE FILETE DE RES

\$95

SOPA DE FIDEO SECO

Con chorizo y chile piquín, acompañada de queso fresco, crema y aguacate **\$89**

CREMA DE BRÓCOLI

Con cuadritos de queso fresco y croutones **\$75**

CALDO GOLFISTA

Con pechuga de pollo, calabacita, zanahoria, chayote, aguacate, queso fresco y arroz rojo **\$105**

CALDO TLALPEÑO

Con pechuga de pollo, queso fresco, garbanzos, aguacate, calabacita, zanahoria, ejotes y arroz blanco **\$105**

CREMA CONDE

Acompañada de queso fresco y chips de tortilla **\$75**

CREMA DE ELOTE

Con granos de elote tierno, queso fresco y croutones al ajo **\$75**



**SOPA DE
FIDEO CON
FILETE DE RES**



**CALDO
TLALPEÑO**

PASTAS AL GUSTO

Spaghetti, fettuccini, penne, farfalle o fusilli

BOLOÑESA \$106

ITALIANA \$106

ALFREDO \$125

CARBONARA

Tocino, crema y queso parmesano \$130

Complementos:

Pollo \$28

Camarones \$46

Champiñones \$18

Jamón \$20



**PASTA PENNE
BOLOÑESA**

CARNES



**AGUJAS DE
RIB EYE**

AGUJAS DE RIB EYE

Acompañadas de papas con alioli, cebolla asada y espárragos \$430

**FILETE MIGNON CON SALSA
DE CHAMPIÑONES**

Con papa al horno y verduras al vapor
\$337

**FILETE ABIERTO
ENCEBOLLADO, GRATINADO
O EMPANIZADO**

Con papa al horno y verduras al vapor
\$322

CABRERÍA CORTE GRUESO

Acompañado de papas con alioli, cebolla asada y espárragos \$430

TABLITAS DE FILETE DE RES

Acompañadas de papas con alioli, cebolla asada y espárragos \$430

**PUNTAS DE FILETE AL
CHIPOTLE, MEXICANA O
ZACATECAS**

Acompañadas de frijoles, aguacate y arroz a la mexicana \$302

FILETE A LA TAMPIQUEÑA

Con frijoles refritos, guacamole, rajas poblanas y envuelto de queso con mole
\$330

**MILANESA DE RES
EMPANIZADA**

Acompañada de papas fritas y verduras al vapor \$320

SÁBANA DE FILETE DE RES

Con papa al horno y verduras al vapor
\$320



**FILETE A LA
TAMPIQUEÑA**

CORTES IMPORTADOS

RIB EYE MAGNUM 450 GR. \$605

ARRACHERA 220 GR. \$405

**CAÑITA DE RES ANGUS
220 GR. \$525**

Acompañadas de cebolla asada, papas con alioli y espárragos con la salsa de su preferencia: gorgonzola, 3 pimentas, mostaza, tocino o vino.



**CAÑITA DE
RES ANGUS**

AVES



**MILANESA
DE POLLO
EMPANIZADA**

MEDIO POLLO A LA PARRILLA

Marinado al piquín, lemon pepper o sal pimienta \$235

**MILANESA DE POLLO
EMPANIZADA \$235**

PECHUGA A LA PARMESANA

Montada sobre fettuccini Alfredo \$254

**PECHUGA DE POLLO A LA
PLANCHA**

Acompañada de verduras al vapor, papas fritas o puré de papa \$235

TAMPIQUEÑA DE POLLO

Con frijoles refritos, guacamole, rajas poblanas y envuelto de queso con mole \$235

PESCADOS Y MARISCOS

FILETE DE HUACHINANGO

Empanizado, a la plancha, al cilantro, al ajillo, a la diablo o zarandeado \$416

CAMARONES GIGANTES

Empanizados, a la parrilla, al mojo de ajo, al ajillo, a la diablo o al coco \$493

LONJA DE SALMÓN CHILENO

Con meuniere de alcaparras, almendrado o glassé de balsámico \$420

**MEDALLÓN DE ATÚN
SELLADO**

Con meuniere de tomates confitados, piñón tostado y aceitunas negras \$375

*Nuestros pescados se cocinan a la parrilla



**LONJA DE
SALMÓN
CHILENO**

MENÚ INFANTIL



**NUGGETS
DE POLLO**

NUGGETS DE POLLO
Con papas a la francesa **\$100**

PALITOS DE QUESO
Con papas a la francesa **\$95**

1/2 MILANESA DE RES
Acompañada de papas a la francesa **\$210**

1/2 MILANESA DE POLLO
Acompañada de papas a la francesa **\$146**

MINI HAMBURGUESA DE RES
80 gr. de carne de res con queso amarillo,
acompañada de papas a la francesa **\$93**



**MINI HAMBURGUESA
DE RES**

POSTRES

NUEVO

**NEW YORK CHEESECAKE CON
FRESAS \$90**

CHEESECAKE TORTUGA
Con helado de macadamia **\$90**

PAY DE LIMÓN
Con sorbete de frutos rojos **\$85**

PAY DE NUEZ
Con helado de vainilla **\$100**

PAY DE MANZANA
Con helado de vainilla **\$85**

PASTEL DE ZANAHORIA
Con betún de queso crema **\$87**

FLAN CON CARAMELO \$73

BROWNIE DE CHOCOLATE
Con helado de vainilla **\$90**

**CREPAS CON NUTELLA Y
PLATANO \$75**

HELADOS Y SORBETES
Fresa, chocolate, vainilla, limón, mango,
frutos rojos, pay de limón y carajillo **\$78**



PAY DE LIMÓN



PAY DE NUEZ



CLUB
CAMPESTRE
MONTERREY, A.C.