

El Campanario



Restaurant-Bar



“Sonríe estas en el Campanario”
“Smile, you are in El Campanario”

Javier Rojo Gomez, Puerto Morelos, Q.Roo
77580 Quintana Roo
Tel. 9982069151

Bebidas / Beverages

| | |
|------------------------------------------------------------------|-------|
| Limonada (Lemonade) | \$ 35 |
| Naranjada (Orangeade) | \$ 35 |
| Refresco (Soda) | \$ 25 |
| Te helado (Iced tea) | \$ 25 |
| Botella de agua 600ml (Water bottle 600ml.) | \$ 25 |
| Jarra de limonada o naranjada (Pitcher of lemonade Or orangeade) | \$ 90 |
| Piñada (Pinnate) | \$ 50 |
| Clamato | \$ 55 |
| Suero | \$ 35 |
| Conga | \$ 60 |
| Café Americano | \$ 40 |
| Café Cappuccino | \$ 60 |
| Café Espresso | \$ 50 |
| Café Expreso Doble | \$ 60 |

Cervezas (Beers)

| | |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| Cerveza (Sol, Tecate light, xxlager, superior, indio y ambar.) | \$ 40 |
| Bohemia clara y oscura | \$ 45 |
| Heineken | \$ 45 |
| Ultra | \$ 45 |
| Michelada | \$ 55 |
| Chelada | \$ 55 |
| Ojo Rojo | \$ 65 |

Tequila

| | |
|--------------------|--------|
| Don Julio blanco | \$ 100 |
| Don julio reposado | \$ 110 |
| Don julio 70 | \$ 140 |
| Herradura rep | \$ 110 |
| Herradura ultra | \$ 140 |
| Hornitos | \$ 80 |
| Cazadores | \$ 80 |

Ron

| | |
|----------------|--------|
| Bacardi Bco. | \$ 80 |
| Bacardi añejo | \$ 80 |
| Matusalem | \$ 80 |
| Flor de caña 7 | \$ 110 |

Vodka

| | |
|-------------|--------|
| Absolud | \$ 80 |
| Smirnoff | \$ 75 |
| Stolichnaya | \$ 90 |
| Hendriks | \$ 140 |

Postres / Desserts

| | |
|--------------------------------------------|-------|
| Pay de queso (Cheese pie) | \$ 50 |
| Pastel de la casa (House cake) | \$ 50 |
| Flan Napolitano (Neapolitan Cream caramel) | \$ 50 |

Cocteles (Coktels)

| | |
|-------------------|--------|
| Margarita | \$ 85 |
| Paloma | \$ 85 |
| Mojito | \$ 85 |
| Tequila sunrise | \$ 85 |
| Tonic | \$ 85 |
| Jarra de sangria | \$ 350 |
| Sangria | \$ 85 |
| Piña colada | \$ 85 |
| Vaso de clericot | \$ 85 |
| Jarra de clericot | \$ 350 |
| Cuba | \$ 85 |
| Daiquiri | \$ 85 |

Whisky

| | |
|-----------------|--------|
| Chivas regal 12 | \$ 100 |
| Buchanas 12 | \$ 140 |
| Red lebel | \$ 80 |
| Black lebel | \$ 140 |
| Jack daniels | \$ 90 |

Mezcal

| | |
|--------------------|--------|
| 400 conejos | \$ 100 |
| Amores | \$ 90 |
| Recuerdo de Oaxaca | \$ 80 |

Digestivos

| | |
|-------------|--------|
| Carajillo | \$ 120 |
| Ruso Blanco | \$ 120 |
| Ruso Negro | \$ 120 |
| Zambucca | \$ 120 |

Botella de vino de la casa

| | |
|---------|--------|
| Botella | \$ 350 |
| Copeo | \$ 85 |

Acceptamos visa y master card.
We accept all major credit cards.

Entradas / Entries

Chorizo \$ 60
(Authentic Argentine)

Ensaladas / Salads

Ensalada Argentina \$ 80
(Argentina Salad)

Cebolla, jitomate y nuestra deliciosa salsa chimichurri
(onion, tomato and our delicious chimichurri sauce)

César \$ 100
César con pollo o camarón \$ 170

(Cesar with chicken or shrimp)

Cheff \$ 150

Lechuga, jitomate, pollo, queso manchego, jamon, huevo duro.
(lettuce, tomato, chicken, manchego cheese, ham, hard-boiled egg)

Atún (Tuna) \$ 90

Pollo (Chicken) \$ 90

Verde (Green) \$ 110

Pepino, lechuga, pimientos, aguacate, apio y brocoli
(Cucumber, lettuce, peppers, avocado, celery and broccoli).

Mixta (Mixed) \$ 110

Lechuga, brócoli, pepino, zanahoria, tomate y aguacate
(Lettuce, broccoli, cucumber, carrot, tomato and avocado).

San Valentin (Valentine) \$ 170

Variedad de lechugas, uvas, manzana, toronja, pera, amaranto y nuez
(Variety of lettuce, grapes, apple, grapefruit, pear, amaranth and walnut).

Empanadas

Elote \$ 45
(corn)

Criolla \$ 45

Carne molida (ground meet)

Atún (tuna) \$ 60

Queso Roquefort \$ 45

(Roquefort Cheese)

Queso roquefort con salmon \$ 60

(Roquefort Chees, with salmon)

Queso Roquefort, alcaparra y \$ 60

Aceituna negra

(Roquefort Cheese, capers and Black olive).

Criolla con Roquefort \$ 60

(creole with roquefort cheese)

Pascualina \$ 60

Espinacas con queso

Spinach with cheese

Jamón con queso manchego \$ 45

(ham with manchego cheese)

Champiñón con queso manchego \$ 50

(Mushroom with Manchego cheese)

Sopas / Soups

Consome de Res (Beef Soup) \$ 100

Con garbanzo y zanahoria.

(With greenpea and carrot).

Consome con pollo y arroz \$ 70

(Consomme with rice and chicken).

Sopa de Tortilla (Tortilla Soup) \$ 95

Guarnición de chile pasilla,

aguacate y chicharrones

(Garnish of pasilla pepper,

Avocado and cracklings).

Sopa de Ajo (Garlic Soup) \$ 95

Sopa de Cebolla (Onion Soup) \$ 95

“*Sonrie estas en el Campanario*”
“*Smile, you are in El Campanario*”

ESPECIALIDADES DE LA CASA HOUSE SPECIALITIES

Cocinar la carne lleva de 20 a 30 minutos.
Cooking meat takes 20 to 30 minutes

Filetes / Fillets

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Filete pimienta (<i>Pepper fillet</i>) | \$ 300 |
| Filete mostaza (<i>Mustard fillet</i>) | \$ 300 |
| Filete cordon blue (<i>Cordon blue fillet</i>) | \$ 300 |
| Filete limón (<i>Lemon fillet</i>) | \$ 300 |
| Filete al queso azul (<i>Blue cheese fillet</i>) | \$ 300 |
| Filete en salsa de champiñón (<i>Fillet in mushroom sauce</i>) | \$ 300 |
| Filete tampiqueña (<i>Tampiqueña fillet</i>) | \$ 300 |
| Arroz, frijoles, guacamole, una enchilada, 200g. de filete de res (<i>Rice, beans, guacamole, an enchilada and 200 g. of beef fillet</i>) | |
| Nuestro clásico filete mignon | \$ 300 |
| (<i>Our classic filet mignon</i>) | |
| Filete mignon mar y tierra | \$ 350 |
| Filete de res, camarones, champiñón cebolla, chile pimienta (<i>beef fillet, shrimp, mushroom, onion, pepper</i>) | |
| Mar y Tierra (<i>Sea and land</i>) | \$ 270 |
| Filete de res, pechuga de pollo, camarones, tocino, champiñón, cebolla, pimienta (<i>Beef fillet, chicken breast, shrimp, bacon, mushroom, onion and pepper</i>) | |
| Parrilla carbón (<i>Charcoal grill</i>) | \$ 430 |
| Arrachera, chorizo, ensalada argentina y empanada (<i>Arrachera, chorizo, argentine salad and empanada</i>). | |
| Choripan | \$ 100 |
| La clásica torta del gaucho con chorizo argentino salsa chimichurri acompañado con papas fritas (<i>The classic gaucho scone Of chorizo served with French fries</i>). | |
| Pepito | \$ 175 |
| 150 g de filete o arrachera 150 g of fillet or flank steak | |

De Nuestra Excelencia en Carne (Of Our Excellence in Meat)

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Rib eye 350g. | \$ 330 |
| Prime rib 600g. | \$ 380 |
| Churrasco 500g. | \$ 280 |
| T-bone 500g. | \$ 300 |
| Arrachera 300g . | \$ 320 |
| Costillar 1000g (<i>Ribs 1000g.</i>) | \$ 350 |
| Pollo parilla limon (<i>Grilled lemon chicken</i>). | \$ 185 |
| Chatubriant | \$ 780 |
| Porción para dos 800g. de corazón de filete asado lentamente, servido con zanahoria, brócoli y 3 diferentes gravys (<i>Portion for two 800g. Heart of steak roasted slowly, served with carrot, broccoli and and 3 different gravy</i>). | |

Guarniciones (Fittings)

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Papa al vapor, brocoli, jitomare (<i>Steamed potato, broccoli, tomato</i>) | |
| Papas fritas, brocoli, jitomate (<i>French fries, broccoli, tomato</i>) | |
| Pure de papa, brocoli, jitomate (<i>Mashed potatoes, broccoli, tomato</i>) | |
| Vegetales salteados a la mantequilla (<i>Sauteed vegetables with butter</i>) | |
| Guarnicion extra | \$ 60 |
| (<i>Extra garnish</i>) | |
| Orden de papas a la francesa | \$ 50 |
| (<i>Order of French fries</i>) | |
| Guacamole | \$ 80 |

*Todos nuestros platillos son
preparados al momento de
ordenar.*

*All our dishes are prepared
at the time of order.*

“Sonrie estas en el Campanario”
“Smile, you are in El Campanario”

El Campanario



Restaurant-Bar

*La excelencia en carnes al
más puro estilo argentino*



*Para compartir con familiares o amigos
For Sharing with Family or Friends*

| | |
|------------------------------------|--------------------|
| 1 Rib Eye 350g. | \$ 330 |
| 1 Arrachera | \$ 320 |
| 1 Churrasco 500g. | \$ 280 |
| 3 Chorizos | \$ 180 |
| 3 Empanadas | \$ 135 |
| 1 Ensalada mixta (Mixed Salad) | \$ 110 |
| 1 Botella de Vino (Bottle of Wine) | \$ 350 |
| or | \$ 1705 |
| 8 Cervezas (Beers) | \$ 1570 |

*“Sonrie estas en el Campanario”
“Smile, you are in El Campanario”*

El Campanario



Restaurant-Bar

*La excelencia en carnes al
más puro estilo argentino*



Nuevos Sabores en El Campanario *New Flavors in El Campanario*

Jitomate Asado (Roasted tomato) \$ 85

Jitomate asado con queso azul, ajo y aceite de olivo o combínalo a tu gusto criolla, salmón, alcaparras y aceituna negra
(Roasted tomato stuffed with blue cheese, garlic and olive oil or combined to your liking criolla, salmon, capers and black olive)

Jalapeño Asado (Roasted jalapeno) \$ 75

Jalapeño asado con queso azul, ajo y aceite de olivo o combínalo a tu gusto criolla, salmón, alcaparras y aceituna negra
(Roasted jalapeno stuffed with blue cheese, garlic and olive oil or combined to your liking, criolla, salmon, capers and black olive)

Chiles Treados (Fried chiles) \$ 60

Chiles treados con cebolla morada con un toque de guajes
(Fried chiles with purple onion and a little touch of guajes)

“Sonrie estas en el Campanario”
“Smile, you are in El Campanario”

El Campanario



Restaurant-Bar

*La excelencia en carnes al
más puro estilo argentino*



*Para los amantes de la carne ,
nuestra especialidad
For meat lovers, our specialty*

*“Sonrie estas en el Campanario”
“Smile, you are in El Campanario”*

El Campanario



Restaurant-Bar

*La excelencia en carnes al
más puro estilo argentino*



*Para compartir con familiares o amigos
For Sharing with Family or Friends*

| | |
|------------------------------------|--------------------|
| 1 kg. Arrachera | \$ 960 |
| 3 Empanadas | \$ 135 |
| 3 Chorizos | \$ 180 |
| 1 Ensalada mixta (Mixed Salad) | \$ 110 |
| 1 Botella de Vino (Bottle of Wine) | \$ 350 |
| or | \$ 1735 |
| 8 Cervezas (Beers) | \$ 1600 |

*“Sonrie estas en el Campanario”
“Smile, you are in El Campanario”*

Paella a la Valenciana

Orden para dos personas, preparación en 45 min.
(Order for two people, preparation in 45 min).

\$ 500



Salmon

Salmon a las Finas Hierbas

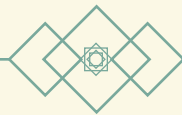
(Salmon With Herbs 300g.)

\$ 320

Salmon a la Parrilla

(Grilled Salmon 300g.)

\$ 320



Pastas

Fettuccine o Spaghetti

Fettuccine or Spaghetti

\$ 100

Al burro A la mantequilla (Butter style)

\$ 100

A la Italiana Salsa de tomate (italian tomato sauce)

\$ 100

A la Crema (Cream)

\$ 100

Alfredo tocino, crema y huevo (bacon, cream and egg)

\$ 130

Alfredo con pollo o camarones

\$ 190

(Alfredo with chicken or shrimp)

Bolognese

\$ 155

Salsa italiana y carne molida (italian sauce with ground beef)

Tortiglioni

\$ 210

Generosa porción de pasta a la crema con dos quesos.

Elige entre; salmón, chorizo o espinacas con champiñones.

(Generous portion of cream pasta with two cheeses.

Choose between; Salmon, chorizo or spinach with mushrooms).

Mar y tierra

\$ 210

Camarones, filete de res y tocino

(shrimp, beef steak and bacon)

Al Olio

\$ 190

Camarones, ajo y un toque de chile de árbol

(Shrimp, garlic and a touch of tree chili)



“Sonrie estas en el Campanario”
“Smile, you are in El Campanario”



El Campanario

*La excelencia en carnes
al más puro estilo
argentino*



Escanéame

*"Sonríe estas en el Campanario"
"Smile, you are in El Campanario"*

