



Bienvenidos a Casa

Hace muchos años con César empezamos a soñar La Campiña de San Pedro.

Lo conocí en Buenos Aires, trabajando codo a codo a la sombra de la televisión. Pero él estaba de paso, nunca imaginó alejarse de su tierra natal.

Y yo, enamorada, estuve feliz de acompañarlo.

Empezamos trabajando la tierra, plantando y cosechando fruta, distribuyendo naranjas y duraznos a todos lados.

Disfrutamos mucho.

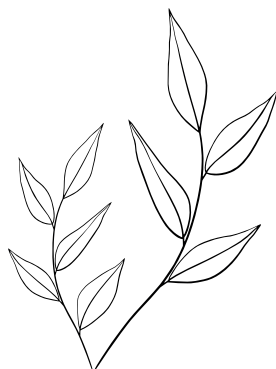
Después me volví a enamorar... pero de San Pedro, y ahí decidimos que la mejor parte de nuestra vida sucediese acá, en nuestro lugar en el mundo.

Y pensamos este rincón para compartirlo con ustedes, con quienes tantas noches compartimos también la cena a través de la pantalla.

Queremos que disfruten de los colores, olores y sabores de todo, queremos plantarles la hermosa semilla de la vida de campo.

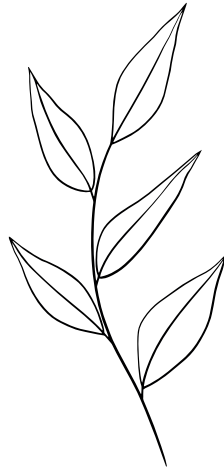
Bienvenidas y bienvenidos, están en su casa!

Mónica



M E N U

RESTAURANTE



Mayor / Menor

MENU PARRILLA\$ 25.000 / \$ 12.000

- Entrada una empanada
- Parrillada "La Campiña" (chorizo, morcilla, chinchulín, riñón, pollo y carnes) + guarnición
- Postre a elección

MENU COCINA\$ 22.000 / \$ 12.000

- Entrada una empanada
- Bondiola de cerdo con Mostaza de Dijón, miel y jugo de nuestras naranjas
- Milanesa de ternera
- Canelones caseros de verdura
- Tallarines caseros
- Ravioles caseros de osobuco
- Ravioles caseros de pacú
- Sorrentinos de verdura
- Sorrentinos de calabaza y muzzarella
- Risotto de hongos y verduras de la huerta
- Pesca de río (consultar)
- Sugerencias del día
- Postre a elección

MENU DE ESTACION\$ 22.000 / \$ 12.000

- Entrada una empanada
- Plato principal de estación
 - * Ensalada verde de estación.
 - * Ensalada de calabaza en cubos, cebollas caramelizadas y un toque de Roquefort.
 - * Ensalada de lechuga de la huerta, zanahoria rallada, queso en hebras, maní y gajos de naranja.
 - * Ensalada César.
- Postre a elección

MENU SIN GLUTEN\$ 22.000 / \$ 12.000

- Entrada (empanada sin tacc o ensalada)
- Plato principal a elección (carne a la parrilla, ravioles de verdura, canelones de verdura, milanesas) + guarnición (verduras salteadas, papas sin tacc, ensaladas a elección)
- Postre a elección

SALSAS:

- * Fileto "La Campiña"
- * Bolognesa "La Campiña"
- * Puerros, hongos y crema
- * Crema
- * Pesto

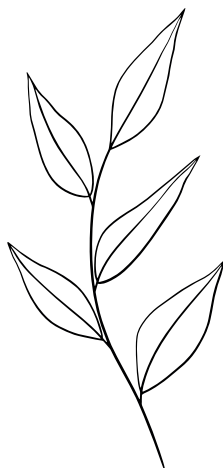
EMPANADAS:

- * Carne
- * Pacú
- * Cebolla y queso

MENUES

ME NU

RESTAURANTE



PARA ACOMPañAR

- Papas fritas bastón o al horno
- Puré de papas
- Puré de calabaza
- Batatas glaseadas
- Verduras de la huerta salteadas
- Ensalada de la huerta con verduras de estación

POSTRES

- Flan de naranja "La Campiña"
- Flan de dulce de leche (el favorito de César)
- Budín de pan
- Queso y dulce
- Arroz con leche
- Ensalada de frutas
- Helado por bocha
- Mousse de chocolate
- Mouse de Durazno (solo en estación)
- Duraznos asados (solo en estación)
- Higos asados (solo en estación)
- Copa "La Campiña"

TORTAS Y DULCES

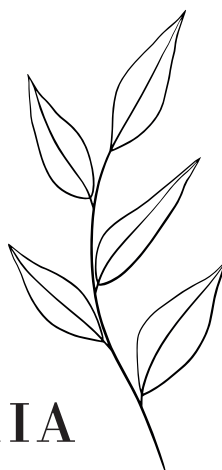
- Porción de Torta \$ 2.800
- Porción campestre torta frita \$ 2.600
- Tostadas con manteca y dulce \$ 5.100
- Alfajor "La Campiña" \$ 1.300

SANDWICHES

- Tostado de jamón y queso \$ 4.900
- Campero de salame casero y queso \$ 4.900

ME NU

RESTAURANTE



CAFETERIA

- Café \$ 1.900
- Café con crema \$ 2.400
- Café doble \$ 2.400
- Té \$ 1.000
- Té saborizados \$ 1.200
- Cortado doble \$ 2.400
- Lágrima doble \$ 2.400

BEBIDAS

- Agua mineral con o sin gas \$ 1.800
- Aguas saborizadas \$ 1.800
- Gaseosas (línea Pepsi)..... \$ 1.800
- Jugo de naranjas "La Campiña" \$ 2.000
- Jugo de naranja (en jarra)..... \$ 4.800
- Terma (en jarra) \$ 2.400
- Limonada \$ 2.200
- Limonada en jarra \$ 5.300
- Licuado de frutas "La Campiña"..... \$ 3.800

CON ALCOHOL

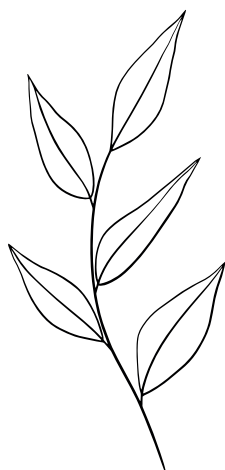
- Sangría (vino tinto y cítricos) \$ 6.900
- Clericó (vino blanco y frutas)..... \$ 6.900

CERVEZAS

- Stella Artois (975cc) \$ 6.500
- Stella Artois (porrón 330cc) \$ 3.800
- Stella Artois sin Alcohol (porrón 330cc)..... \$ 3.800
- Quilmes Stout Negra (1000cc) \$ 5.000
- Quilmes Stout Negra (lata 475cc) \$ 4.000

ME NU

RESTAURANTE



Bodega LUIGI BOSCA

- LB de Sangre Malbec Valle de Uco \$ 35.000
- LB de Sangre Malbec Doc \$ 40.000
- LB de Sangre White Blend \$ 35.000
- LB Malbec \$ 28.000
- LB Cabernet Sauvignon \$ 28.000
- LB Chardonnay \$ 28.000
- La Linda Malbec \$ 18.000
- La Linda Cabernet Sauvignon \$ 18.000
- La Linda Chardonnay \$ 18.000
- Espumante Extra Brut \$ 31.000

VINOS

Bodega SALENTEIN

- Salentein Cabernet Franc Reserva \$ 22.000
- Salentein Merlot Reserva \$ 21.000
- Salentein Sauvignon Blanc Reserva \$ 22.000
- Portillo Malbec \$ 10.000
- Portillo Sauvignon Blanc \$ 10.000
- Portillo Sauvignon Blanc Dulce \$ 10.000

Bodega NIETO SENETINER

- Espumante Extra Brut \$ 22.000
- Espumante Brut Nature \$ 22.000
- Copa de vino \$ 3.500