



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

MENU



	Mayores	Menores
PARRILLA	\$18000.-	\$8000.-
cada		
- Postre a elección.		
COCINA	\$16000.-	\$8000.-
- Entrada (una empanada)		
- Un plato principal a elección (pastas y sugerencias del día)		
- Postre a elección.		
de "ESTACION"	\$16.000.-	
- Empanada		
- Plato principal		
- Postre (a elección)		
SIN GLUTEN	\$16000.-	\$8000.-
- Empanada		
- Plato principal a elección (porción de carne a la parrilla, ravioles o milanesas)		
- Guarnición (ensaladas o papas fritas)		
- Ensalada de frutas-		

* El sistema es de Menú FIJO.

* Precios por persona.

* NO incluye Bebidas.

* Servicio de mesa (solo mayores) \$200.-

* Aceptamos Tarjetas de Crédito y Débito.

* Factura "A", por favor solicitarla anticipadamente.

* La casa se reserva el derecho de admisión y permanencia.

MENU



PLATO PRINCIPAL

(a elección por persona)

- 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.
- Sorrentinos mediterráneos.
- Pescado de río (consultar)
- Parrillada La Campiña: chorizo, morcilla, chinchulín, riñón, pollo y carnes.
- Sugerencias del día.

Salsas a elección:

- Fileto a La Campiña.
- Bolognesa a La Campiña.
- Puerro, hongos y crema.
- Crema.
- Pesto.

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.

MENU



POSTRES

(a elección por persona)

- Flan de Naranja de 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
- Copa La Campiña.

TORTAS y DULCES

- Porción de Torta \$ 2000.-
- Porción Campestre Torta Frita \$ 1800.-
- Tostadas con Manteca y Dulce \$ 3600.-
- Alfajor "La Campiña" \$ 1000.-

SANDWICHES

- Tostado \$4300.-
(Jamón y queso)
- Campero \$ 4300.-
(Salame casero y queso)

CAFETERIA

- Café \$ 1600.-
- Café con Crema \$ 2100.-
- Café doble \$ 2100.-
- Té \$ 1000.-
- Té saborizados \$ 1200.-
- Cortado doble \$ 2100.-
- Lágrima doble \$ 2100.-
- Vaso de Leche \$ 900.-
- Submarino \$ 2500.-
- Chocolatada \$ 2500.-

MENU



BEBIDAS

SIN ALCOHOL

Agua mineral con o sin gas	\$ 1200.-
Aguas Saborizadas	\$ 1200.-
Gaseosas (línea Pepsi)	\$ 1200.-
Jugo de naranjas "La Campiña"	\$ 1500.-
Jugo de naranja (en jarra)	\$ 4800.-
Terma (en jarra)	\$ 2000.-
Limonada	\$ 1500.-
Limonada en jarra	\$ 4800.-
Liculado de frutas "La Campiña"	\$ 2500.-

CON ALCOHOL

Sangría (vino tinto y cítricos)	\$ 5700.-
Clericó (vino blanco y frutas)	\$ 5700.-

CERVEZAS

Stella Artois (710cc)	\$ 4200.-
Stella Artois (975cc)	\$ 4900.-

MENU



VINOS

Bodega LUIGI BOSCA

LB de Sangre Malbec Valle de Uco	\$ 27000.-
LB de Sangre Malbec Doc	\$ 30000.-
LB de Sangre White Blend	\$ 27000.-
LB Malbec	\$ 15000.-
LB Cabernet Sauvignon	\$ 15000.-
LB Chardonnay	\$ 15000.-
La Linda Malbec	\$ 10000.-
La Linda Cabernet Sauvignon	\$ 10000.-
La Linda Chardonnay	\$ 10000.-
Espumante Extra Brut	\$ 19000.-

Bodega SALENTEIN

Salentein Cabernet Franc Reserva	\$ 12000.-
Salentein Merlot Reserva	\$ 11000.-
Salentein Sauvignon Blanc Reserva	\$ 12000.-
Portillo Malbec	\$ 5000.-
Portillo Sauvignon Blanc	\$ 5000.-
Portillo Sauvignon Blanc Dulce	\$ 5000.-

Bodega NIETO SENETINER

Espumante Extra Brut	\$ 14000.-
Espumante Brut Nature	\$ 14000.-

Copa de vino	\$ 2000.-
--------------	-----------