

Café Campestre

Take Out Menu

We use organically grown produce from our farm and what we don't grow we buy from local farmers.

All our food is freshly prepared and we cook and bake with sustainably harvested firewood.

This is the "Curry" section of our menu, to enjoy our full menu please visit our restaurant in Balgüe.

*Take Out menu is available from 12pm to 8pm, 7 days a week

*Please order via Whatsapp +505 8400 1881, messages only please

*We will give a collection estimate when your order is placed

*We charge a C\$50 refundable deposit for reusable food containers

*Minimum order is C\$400 (excluding container deposits) payable by cash, card or Punal on collection

The Curry section

Curry runs through our veins at Café Campestre and are freshly prepared with our own in house spice blends

Green Chicken Curry - C\$270

Chicken, fresh lemongrass, galangal, green chilli, coriander, kaffir lime, eggplant and coconut milk

Red Beef Massaman - C\$280

A fragrant and mildly spiced tender beef curry with coconut milk, kaffir lime, tamarind and peanut

Pumpkin and Chick Pea Curry *(VG) - C\$240

Pumpkins sautéed in coconut milk with chick peas, fresh turmeric, lemongrass, ginger, lime and red chillies

Curry Karnataka - C\$270

A rich and heavily spiced, succulent pork shoulder curry from Karnataka in India, slow cooked over a wood fire

Veg Dhansak Curry *(VG) - C\$240

A rich and spicy spinach, onion and lentil curry slow cooked with local seasonal vegetables

Chicken Tikka Masala - C\$270

A thick curry gravy made with local yoghurt marinated chicken, medium spiced

Beef and Pumpkin Balti - C\$280

A well spiced, slow cooked curry of Beef and Pumpkin from Birmingham, England, made with our balti spice mix

Sweet treats

Brownie - C\$90

Delicious, rich and gooey dark chocolate brownie

Cookies - C\$30 each

Decadent Peanut Butter or Nutella cookies

Half Portions and Extras

We offer do-it-yourself curries with mix n' match half portions, or served as side dishes. If building your own, add your rice, chutneys, flat breads, raita and pickles from the 'Extras' section

Curries

Green Chicken	C\$120
Beef Massaman	C\$120
Pumpkin and Chick Pea	C\$100
Karnataka	C\$110
Beef and Pumpkin Balti	C\$120
Dhansak	C\$100
Dal	C\$90
Chicken Tikka Masala	C\$110

Extras

Rice	C\$30
Flour Flat Bread	C\$20
Raita	C\$20
Chutney	C\$20
(mango, pineapple, starfruit, pumpkin or tomato)	
Pickles	C\$20
(Indian salad, peanut chayote or fermented lime)	

Wines and Beers

<u>White</u>		
Lazo Sauvignon Blanc		C\$360 bottle
Lazo Chardonnay		C\$360 bottle
Undurruga Sauvignon Blanc		C\$400 bottle
<u>Red</u>		
Lazo Cabernet Sauvignon		C\$360 bottle
Lazo Merlot		C\$360 bottle
Finca Las Moras Malbec		C\$400 bottle
Undurruga Cab/Sauvignon		C\$400 bottle
Undurruga Merlot		C\$400 bottle
<u>Beer</u>		
Victoria/Toña (can)		C\$50
Victoria/Toña 12 pack		C\$40

*V = Vegetarian / *VG = Vegan

Café Campestre

Comida para Llevar

Nuestro menú utiliza productos cultivados orgánicamente de nuestra granja y lo que no cultivamos, lo compramos a los agricultores locales. Toda nuestra comida esta recién preparada y cocinamos y horneamos con leña sostenible. Este es un menú de Curry, para disfrutar de nuestro menú completo, considere comer en nuestro restaurante en Balgue

*Estamos abiertos para comida al domicilio de las 11am hasta las 8pm, 7 días de la semana

*Por favor ocupar solamente Whatsapp por mensaje para pedir tu comida con numero +505 8400 1881

*Avisamos la hora de coleccion de tu comida con tu pedido

*Cobramos un deposito de C\$50 para contenedores retornable para comida

*Mínimo orden es de 400C\$ (excluyendo depósitos) pagado con la entrega o adelante por tarjeta o Paypal

Selección de curry

El Curry corre por nuestras venas en el Café Campestre y están recién preparado con nuestra propias mezclas de especias

Curry Verde con Pollo- C\$270

Pollo, zacate limón, jengibre, chile verde, berenjena, cilantro y leche de coco

Curry Rojo Massaman de Res - C\$280

Un curry aromática y poco picante, con res cocido al suave y leche de coco, hoja de lima, tamarindo y manís

Curry de Ayote y Garbanzos *(VG) - C\$240

Calabazas salteadas en leche de coco con garbanzos, cúrcuma fresca, jengibre, lima y chilles rojos

Curry Karnataka - C\$270

Un curry rico de especias y cerdo cocido muy suave y lento con lena, de Karnataka en la India

Curry de Verduras Dhansak *(VG) - C\$240

Un curry picante y rico de especias y espeso con lentejas y verduras loca y moringa

Pollo Tikka Masala - C\$270

Salsa espesa de curry especiada hecha con pollo marinado con yogur local y crema fresca, de Glasgow, Escocia

Balti de Res y Calabaza - C\$280

Un curry bien especiado y cocido a fuego lento de carne de res y calabaza de la Birmingham en Inglaterra, elaborado con nuestra mezcla de especias Balti

Dulces

Brauni - C\$90

Delicioso, rico y pegajoso de chocolate obscuro

Cookies - C\$30 c/u

Decadente galleta de mantequilla de mani o Nutella

*V = Vegetariana / *VG = Vegano

Mitad de Porcion y Extras

Ofrecemos curry "hágalo usted mismo" con medias porciones para mezcla y combinar, o servido como guarnición. Si prepara el suyo propio, agregue su arroz, chutneys, panes planos, raita y encurtidos de las "Extras"

Curry

Pollo Verde	C\$120
Masaman de Res	C\$120
Calabaza y Garbanzo	C\$100
Karnataka	C\$110
Balti de Res y Calabaza	C\$120
Dhansak	C\$100
Dal	C\$90
Pollo Tikka Masala	C\$110

Extras

Arroz	C\$30
Tortilla de harina	C\$20
Raita	C\$20
Chutney	C\$20
(mango, piña, carambola, ayote o tomate)	
Pepinillos	C\$20
(Ensalada India, chayote de maní o lima fermentada)	

Vinos y Cervezas

<u>Blanco</u>	Lazo Sauvignon Blanc	C\$360 botella
	Lazo Chardonay	C\$360 botella
	Undurruga Sauvignon Blanc	C\$400 botella
<u>Tinto</u>	Lazo Cabernet Sauvignon	C\$360 botella
	Lazo Merlot	C\$360 botella
	Finca Las Moras Malbec	C\$400 botella
	Undurruga Cab/Sauvignon	C\$400 botella
	Undurruga Merlot	C\$400 botella
<u>Cerveza</u>	Victoria/Toña (lata)	C\$50
	Victoria/Toña 12 pack	C\$40