

# 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 Balgue.

\*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 Paypal 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\$310

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

#### Red Beef Massaman - C\$350

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

#### Pumpkin and Chick Pea Curry \*(VG) - C\$270

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

#### Curry Karnataka - C\$310

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

#### Saag Aloo \*(V) - C\$300

Traditional, comforting Punjabi dish of potatoes fried in Indian spices in a thick curry gravy with rose cactus spinach

#### Chicken Tikka Masala - C\$340

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

#### Bhindi Bhaji \*(VG) - C\$270

Indian curry with sweet, creamy sautéed organic okra in a thick, rich and well spiced tomato and onion masala

### Sweet treats

#### Brownie \*(V) - C\$110

Delicious, rich and gooey dark chocolate brownie

#### Cookies - \*(V) C\$40 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\$140
Beef Massaman	C\$150
Pumpkin and Chick Pea	C\$120
Karnataka	C\$140
Saag Aloo	C\$125
Bhindi Bhaji	C\$120
Chicken Tikka Masala	C\$130

#### Extras

Rice	C\$40
Flour Flat Bread	C\$30

### Wines and Beers

<u>White</u>		
Lazo Sauvignon Blanc		C\$400 bottle
Lazo Chardonnay		C\$400 bottle
Undurraga Sauvignon Blanc		C\$480 bottle
<u>Red</u>		
Lazo Cabernet Sauvignon		C\$400 bottle
Lazo Merlot		C\$400 bottle
Finca Las Moras Malbec		C\$520 bottle
Undurraga Cab/Sauvignon		C\$480 bottle
Undurraga Merlot		C\$480 bottle
<u>Beer</u>		
Victoria/Toña (can)		C\$60
Victoria/Toña 12 pack		C\$660

\*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 colección 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\$310

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

#### Curry Rojo Massaman de Res - C\$350

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\$270

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

#### Curry Karnataka - C\$310

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

#### Saag Aloo \*(V) – C\$300

Curry tradicional del Punjab de papas fritas en especias indias en una espesa salsa con espinacas de nopal rosa

#### Pollo Tikka Masala - C\$340

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

#### Bhindi Bhaji \*(VG) - C\$270

Un curry de la India hecho con okra orgánica salteada en una rica salsa de tomate, bien condimentada

### Dulces

#### Brauni \*(V) - C\$110

Delicioso, rico y pegajoso de chocolate oscuro

#### Cookies \*(V) - C\$40

Decadente galleta de mantequilla de mani o Nutella

### 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\$140
Masaman de Res	C\$150
Calabaza y Garbanzo	C\$120
Karnataka	C\$140
Saag Aloo	C\$125
Bhindi Bhaji	C\$120
Pollo Tikka Masala	C\$130

#### Extras

Arroz	C\$40
Tortilla de harina	C\$30

### Vinos y Cervezas

<u>Blanco</u>	Lazo Sauvignon Blanc	C\$400 botella
	Lazo Chardonay	C\$400 botella
	Undurraga Sauvignon Blanc	C\$480 botella

#### Tinto

Lazo Cabernet Sauvignon	C\$400 botella
Lazo Merlot	C\$400 botella
Finca Las Moras Malbec	C\$520 botella
Undurraga Cab/Sauvignon	C\$480 botella
Undurraga Merlot	C\$480 botella

#### Cerveza

Victoria/Toña (lata)	C\$60
Victoria/Toña 12 pack	C\$660

\*V = Vegetariana / \*VG = Vegano