

Café Campestre

Drinks Menu

Smoothies

Delicious, thick and packed with flavour, our smoothies use fresh, local and organic ingredients

Sunshine Smoothie <i>(Mixed local fruits with Jamaica tea)</i>	C\$140
Funky Monkey <i>(Peanuts, Cacao, Banana, Coconut milk)</i>	C\$170
Banana Piña Colada <i>(Banana, Pineapple, Coconut milk)</i>	C\$170
El Mangoco <i>(Mango, Banana, Coconut milk)</i>	C\$150
The Chocolate Orange <i>(Fresh orange, coconut milk, chocolate sauce)</i>	C\$210
A Straight Banana <i>(Frozen bananas, coconut/almond or regular milk)</i>	C\$150
PB Cookie Monster <i>(Peanut butter, peanut butter cookie, peanuts, coconut milk)</i>	C\$190
Iced Coffee <i>(Add vanilla/chocolate ice cream C\$55)</i>	C\$110

Coffee

Our in-house coffee is organic, high elevation, arabica bean from Matagalpa, northern Nicaragua. It is full bodied, medium-dark roast with chocolate tones.

We also offer locally grown organic coffee roasted here in Balgue by "Tostadores de Ometepe". It is excellent coffee, with well developed chocolate flavors and is rich and strong like the volcanic soils its grown in (C\$30 extra)

Espresso <i>(only Ometepe roast)</i>	C\$60
Macchiato <i>(only Ometepe roast)</i>	C\$70
Cappuccino	C\$90
Latte	C\$120
Iced Latte	C\$130
Americano <i>(only Ometepe roast)</i>	C\$80
Iced Americano <i>(only Ometepe roast)</i>	C\$90
Fresh Filter Coffee	C\$60
French Press (2 cups)	C\$140

Pot of Tea

We also love tea! Our home grown organic teas are made here at Café Campestre with ingredients from our farm.*

We serve herbal teas with cloud forest honey from the Maderas volcano

Real English Tea <i>(Black or with milk)</i>	C\$70
---	-------

Herbal Teas

Turmeric* <i>(fresh turmeric, ginger and orange zest)</i>	C\$70
Lemongrass*	C\$60
Lemon Ginger* <i>(lemon, ginger and kaffir lime leaf)</i>	C\$70
Peppermint*	C\$70
Flower of Jamaica	C\$70
Chamomile	C\$60
Green Tea	C\$60

Fresh Juice

Lemonade	C\$60
Passion Fruit	C\$80
Jamaica tea	C\$60

Sodas

Coca Cola	C\$35 (bottle) / C\$40 (can)
Coke Zero	C\$40
Fresca	C\$40
Soda	C\$40
Ginger Ale	C\$40
Lemon Soda	C\$60 <i>(fresh lemon, soda)</i>
Soda Michelada	C\$100 <i>(0% Alc Michelada)</i>

Beer

Toña or Victoria 1L	C\$110
Toña or Victoria small bottle/can	C\$60

Rum - Flor de Caña

Ultra Lite (27%) 4-year with juice/mixer	C\$60
Extra Lite (34%) 4-year with juice/mixer	C\$70
7-year dark rum "shot"	C\$50
7-year with juice/mixer	C\$80

Cocktails (by the Pitcher *)

Michelada (Mexican beer cocktail) <i>(Fresh Tomato Juice, Lemon, Chilli, Salt, Worcestershire)</i>	C\$120
Chilli Guaro <i>(Tomato Juice, Lemon, Chilli, Salt, Worcestershire, white rum)</i>	C\$90
Mojito* <i>(pitcher - 4 glasses)</i> <i>(Classic Central American cocktail: 2oz rum, lime, mint and sugar)</i>	C\$130 / C\$490*
Cuba Libre* <i>(pitcher - 4 glasses)</i> <i>(2oz of 4 year white rum, lime juice, coca cola and ice)</i>	C\$130 / C\$610*
Espresso Martini <i>(2oz Vodka, 1oz Spresso coffee liquor and espresso coffee)</i>	C\$160
Tinto de Verano* <i>(pitcher - 4 glasses)</i> <i>(Super dry and refreshing, red wine, soda and citrus cocktail)</i>	C\$150 / C\$570*

Naturally Flavored Seltzers

Sugar and artificial sweetener free alcoholic seltzers – 5%

Flor de Caña Mango	C\$60
Flor de Caña Limon	C\$60
Flor de Caña Grapefruit	C\$60
Flor de Caña Tropical Berry	C\$60
Bambu Mojito	C\$70

White Wine

Lazo Sauvignon Blanc	C\$100 glass / C\$420 bottle
Lazo Chardonnay	C\$100 glass / C\$420 bottle
Undurruga Sauvignon Blanc	C\$120 glass / C\$500 bottle

Red Wine

Lazo Cabernet Sauvignon	C\$100 glass / C\$420 bottle
Lazo Merlot	C\$100 glass / C\$420 bottle
Finca Las Moras Malbec	C\$550 bottle
Aliwen Cab-Sauv Carmenera 2020 Reserve	C\$690 bottle

Café Campestre

Menu de Bebidas

Licuarios

Deliciosos, densos y llenos de sabor, nuestros batidos utilizan ingredientes frescos, locales y orgánicos

Licuido del Sol <i>(Mezcla de frutas locales con té de Jamaica)</i>	C\$140
Funky Monkey <i>(Manís, cacao, banano, leche de coco)</i>	C\$170
Banana Piña Colada <i>(Banano, piña, leche de coco)</i>	C\$170
El Mangoco <i>(Mango, Banano, leche de coco)</i>	C\$150
La Naranja Chocolateada <i>(Jugo de naranja, leche de coco, salsa de chocolate)</i>	C\$210
Un Banano Recto <i>(Bananos congelados con leche de coco, vaca o almendra)</i>	C\$145
Monstruo de Manís <i>(Galleta de maní, mantequilla de maní, manís, leche de coco)</i>	C\$190
Café Helado <i>(Agregar helado de vainilla o chocolate C\$50)</i>	C\$110

Café

Nuestro café de casa son de granos arábica y orgánicos, cultivado en Matagalpa, el norte de Nicaragua. Es de cuerpo completo, tostado medio oscuro con tonos de chocolate.

También ofrecemos café orgánico de cultivo local tostado aquí en Balgue por "Tostadores de Ometepe". Es excelente, con sabores bien desarrollados de chocolate negro y es rico y fuerte como los suelos volcánicos en los que crece. (C\$30 extra)

Expreso (solo Tostadores de Ometepe)	C\$60
Macchiato (solo Tostadores de Ometepe)	C\$70
Capuchino	C\$90
Latté	C\$120
Latté Helado	C\$130
Americano (solo Tostadores de Ometepe)	C\$80
Americano Helado (solo Tostadores de Ometepe)	C\$90
Cafe Filtrado Fresco	C\$60
Presa Francesa (2 tazas)	C\$140

Tetera de Té

¡También nos encanta el té! Nuestros tés de cosecha propia(*) se elaboran aquí en Café Campestre con ingredientes orgánicos de nuestra finca.

Servimos tés de hierbas con miel local del bosque nuboso del volcán Maderas.

Té Ingles <i>(negro o con leche)</i>	C\$70
---	-------

Tés Hierbales

Cúrcuma* <i>(curcuma fresca, jengibre y zumo de naranja)</i>	C\$70
Zacate Limón*	C\$60
Limón Jengibre* <i>(limón, jengibre y hoja de lima kaffir)</i>	C\$70
Peppermint*	C\$70
Flor de Jamaica	C\$70
Manzanilla	C\$60
Té Verde	C\$60

Jugos Frescos

Limonada	C\$60
Calala / Maracuya	C\$80
Té de Jamaica	C\$60

Sodas

Coca Cola	C\$35 (botella) / C\$40 (lata)
Coke Zero	C\$40
Fresca	C\$40
Soda	C\$40
Ginger Ale	C\$40
Soda de Limón	C\$60 (jugo de limón con soda)
Soda Michelada	C\$100 (0% Alc Michelada)

Cerveza

Toña o Victoria - Litro	C\$110
Toña o Victoria - Pequeña (botella/lata)	C\$60

Ron - Flor de Caña

Ultra Lite (27%) 4 año con jugo/gaseosa	C\$60
Extra Lite (34%) 4 año con jugo/gaseosa	C\$70
7 año ron - trago de ron oscuro	C\$50
7 año ron con jugo/gaseosa	C\$80

Cócteles (por el Pichel *)

Michelada (cóctel de cerveza de México) <i>(Jugo de tomate fresco, jugo de limón, chile, sal, salsa ingles)</i>	C\$120
Chilli Guaro <i>(Jugo de tomate, jugo de limón, chile, sal, salsa ingles, ron blanco)</i>	C\$90
Mojito* (pichel - 4 vasos) <i>(Cóctel clásico y refrescante: 2oz ron, lima, azúcar, hierba buena)</i>	C\$130 / 490*
Cuba Libre* (pichel - 5 vasos) <i>(2oz de ron 4 año, jugo de limon, coca cola, hielo)</i>	C\$130 / 610*
Expreso Martini <i>(2oz Vodka, 1oz licor Spresso y café expreso)</i>	C\$160
Tinto de Verano* (pichel - 4 vasos) <i>(Súper seco y refrescante, cóctel de vino tinto, agua soda y cítricos)</i>	C\$150 / C\$570*

Seltzer's de Sabores Naturales

Seltzers alcohólicos sin azúcar ni edulcorantes artificiales - 5%

Flor de Caña Mango	C\$60
Flor de Caña Limón	C\$60
Flor de Caña Toronja	C\$60
Flor de Caña Tropical Berry	C\$60
Bambu Mojito	C\$70

Vino Blanco

Lazo Sauvignon Blanc	C\$100 vaso / C\$420 botella
Lazo Chardonnay	C\$100 vaso / C\$420 botella
Undurruga Sauvignon Blanc	C\$120 vaso / C\$500 botella

Vino Tinto

Lazo Cabernet Sauvignon	C\$100 vaso / C\$420 botella
Lazo Merlot	C\$100 vaso / C\$420 botella
Finca Las Moras Malbec	C\$550 botella
Aliwen Cab-Sauv Carmenera 2020 Reserve	C\$690 botella