

Café Campestre

Delivery or Take Out Menu

All our food is freshly prepared using organically grown produce from our farm and from local farmers
This is our delivery menu, to enjoy our full menu, convivial setting, great coffee and great service please visit our restaurant

- *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 delivery or collection estimate when your order is placed
- *We charge a C\$50 refundable deposit for reusable food containers
- *Delivery is C\$100 within a 5km radius of our restaurant (Limal, San Fernando, Punta Gorda)
- *You can pay by cash on delivery or Card/Paypal at time of order

Light Bites

Chicken Satay - C210

Succulent, marinated chicken skewers with a piquant peanut sauce, refreshing Thai cucumber salad and fresh pineapple

Hummus *(VG) – C190

Chick pea, garlic, olive oil, lemon and sesame tahini hummus, served with garden salad and a corn or flour tortilla

Aloo Paratha *(V) - C\$190

Delicious Indian flatbread filled with a mild potato curry and served with yoghurt raita and chutney

Quesadilla *(V) - C150

Melted mozzarella cheese and tomato filled flour tortilla, served with pico de gallo salsa or Heinz ketchup

Burritos

Burritos come with yucca chips and zesty pico de gallo salsa.
All our flour burrito tortillas are freshly made

Chicken Burrito - C250

Freshly made burrito filled with succulent grilled chicken file, home made mayonnaise, tomatoes and garden salad

Burrito Verde *(V) - C220

Burrito filled with hummus, organic lettuce, rose cactus, katuk, moringa, roast peanut pesto, pickled beetroot, pickled jalapenos and red onion

Falafel Burrito *(VG) – C250

Burrito filled with falafel's, tomatoes, cucumber and beet salad, fresh hummus, arugula, tangy sesame tahini cream and pico de gallo salsa

Pastas

All our pasta is freshly handmade in our bakery

Lasagna *(V) - C310

Hand made lasagna with a creamy béchamel sauce and a rich lentil, black bean, tomato and vegetable filling, topped with grilled cheese, served with a side salad and garlic bread

Fettuccine Bolognese - C310

Ground local free range beef slow cooked in a rich tomato, garlic, olive oil and red wine sauce, served with freshly grated parmesan

Burgers

Burgers are served in a hand made bun with hand cut french fries with creamy mayo slaw and Heinz ketchup.
Add melted mozzarella for C60 or our own farm reared bacon for C75

Campestre Burger - C320

Classic, juicy 1/3lb burger cooked to order with fresh tomatoes, lettuce, red onion, burger pickles and relish

Hell-apeño Burger - C390

1/3lb beef burger with pickled and fresh jalapeños, melted mozzarella, burger pickles, tomato, red onion and lettuce

Jackburger *(VG) - C300

Jackfruit and black bean burger with tomato chutney, burger pickles, red onion, arugula, fresh and oven dried tomatoes, served with vegan slaw

The Curry section

Curries are our speciality at Café Campestre and are freshly prepared with our own in-house spice blends

All our curries are served with rice, Indian curries are served with flat breads

Chicken Tikka Masala - C340

Thick, tangy, spicy masala sauce made with local yoghurt marinated chicken, fresh cream and tomatoes

Curry Karnataka – C310

A rich and heavily spiced, slow cooked, succulent, tender pork shoulder curry from the Karnataka region of India

Aloo Paratha and Moong Dal *(V) - C300

Delicious Indian flatbread filled with mild potato curry, served with creamy mung bean dal, raita, and chutney

Green Chicken Curry – C310

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

Red Beef Massaman - C350

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

Pumpkin and Chickpea Curry *(VG) - C270

Pumpkins sautéed in coconut milk with chickpeas, fresh turmeric, lemongrass, galangal, lime and red chillies

We offer all our curries as half portions or side dishes so you can enjoy trying different combinations. Prices can be found in our 'Extras' section

Extras

Curries

We offer mix n' match half portions/side dishes.

If building your own, add rice, chutneys, flat breads or mint raita from the 'Extras' section

Green Chicken Curry C140

Beef Massaman C150

Pumpkin and Chick Pea C120

Karnataka C140

Chicken Tikka Masala C140

Moong Bean Dal C120

Aloo Paratha C140

Bhindi Bhaji *(VG) C120

Sweet, creamy Okra sautéed in a thick, spicy onion and tomato masala sauce

French Fries C90

Rice C40

Flour or Corn tortilla C30

Raita C30

Chutney (mango/pineapple) C30

Sweet Treats

Brownie - C110

Decadent, rich, gooey dark chocolate brownie

Banana Cake - C80

Our banana cake is succulent, moist and light, made with butter and extra sweet local bananas

Cookies - C40

Hand made Nutella or Peanut Butter cookies

Drinks Menu

Sodas

Coca Cola C40

Coke Zero C40

Fresca C40

Soda C40

Ginger Ale C40

Beer

Toña or Victoria 1L C110 (+C40 deposit)

Toña or Victoria small bottle/can C60

Seltzers

Sugar and artificial sweetener free alcoholic seltzers – 5%

Flor de Caña Mango C60

Flor de Caña Limon C60

Flor de Caña Grapefruit C60

Flor de Caña Tropical Berry C60

Bambu Mojito C70

White Wine

Lazo Sauvignon Blanc C420 bottle

Lazo Chardonnay C420 bottle

Undurraga Sauvignon Blanc C500 bottle

Red Wine

Lazo Cabernet Sauvignon C420 bottle

Lazo Merlot C420 bottle

Finca Las Moras Malbec C550 bottle

Aliwen Cab-Sauv Carmenere Reserve C690 bottle

Café Campestre

Menú de entrega o para llevar

Toda nuestra comida se prepara frescamente utilizando productos orgánicos cultivados en nuestra finca y de agricultores locales. Este es nuestro menú de entrega. Para disfrutar de nuestro menú completo, ambiente acogedor, excelente café y gran servicio, por favor visite nuestro restaurante

- * El menú para llevar está disponible de 12pm a 8pm los 7 días de la semana
- * Por favor, haga su pedido a través de Whatsapp +505 8400 1881, solo mensajes por favor
- * Le daremos una estimación de entrega o recolección cuando realice su pedido
- * Cobramos un depósito reembolsable de C\$50 por los recipientes de comida reutilizables
- * La entrega cuesta C\$100 dentro de un radio de 5 km de nuestro restaurante (Limonal, San Fernando, Punta Gorda)
- * Puede pagar en efectivo al momento de la entrega o con Tarjeta/Paypal al realizar el pedido

Platos Livianos

Pollo Satay - C210

Pinchos succulentos de pollo marinado con picante, agri dulce salsa satay con ensalada tailandesa de pepino y piña fresca

Hummus *(VG) - C190

Hummus de garbanzos, ajo, aceite de oliva, limón y tahini de sésamo, servido con ensalada y una tortilla de maíz o de harina

Aloo Paratha *(V) - C190

Delicioso pan plano relleno con un curry de patata suave y servido con raita de yogur y chutney de mango

Quesadilla *(V) - C150

Quesillo derretido con tomates en una tortilla fresca de harina con pico de gallo o catsup de tomate

Burritos

Los burritos vienen con chips de yuca y salsa pico de gallo picante. Todas nuestras tortillas son recién hechas

Burrito de Pollo - C250

Burrito tibio de harina relleno de succulento filete de pollo a la plancha, mayonesa casera, tomates y ensalada de la huerta

Burrito Verde *(V) - C220

Burrito relleno de hummus, lechuga orgánica, nopal, katuk, moringa, pesto de cacahuete asado, remolacha encurtida, jalapeños encurtidos y cebolla morada

Burrito de Falafel *(VG) - C250

Burrito relleno con falafel, tomates, ensalada de pepino y remolacha, hummus fresco, rúcula, crema de tahini alimonada y salsa pico de gallo

Pasta

Nuestra pasta está hecha por mano aquí en la panadería

Lasaña *(V) - C310

Lasaña casera con una salsa béchamel cremosa y un relleno rico de lentejas, frijoles negros, tomates y verduras, coronado con queso gratinado, servido con una ensalada y pan de ajo

Fetuccini a la Boloñesa - C310

Carne molida de res local cocida a fuego lento en una rica salsa de tomate, ajo, aceite de oliva y vino tinto, servida con parmesano recién rallado

Hamburguesas

Las hamburguesas se sirven en un pan casero de y papas fritas con ensalada cremosa de mayonesa y ketchup Heinz. Agrega mozzarella derretida por C60 o nuestro tocino criado en nuestra granja por C75

Hamburguesa Campestre - C320

Clásica hamburguesa jugosa de 1/3 libra cocinada al gusto con tomates, lechuga, cebolla roja y pepinillos

Hamburguesa Hell-a-peño - C390

Carne del local con jalapeños frescos y en escabeche, mozzarella derretida, pepinillos, tomates, cebollas rojas y lechuga

Jackburguesa *(VG) - C300

Hamburguesa de fruta de jaca y frijoles negros con chutney de tomate, pepinillo, cebolla morada, rúcula, tomates frescos y secos y ensalada de repollo

La sección de Curry

Los curries son nuestra especialidad en *Café Campestre* y se preparan frescos con mezclas de especias hechas en casa. Todos nuestros curry se sirven con arroz, y los curry de la India se sirven con chapati

Pollo Tikka Masala - C340

Salsa de curry espesa, picante y agridulce hecha con pollo marinado en yogur local, crema fresca y tomates

Curry Karnataka – C310

Un rico y muy condimentado curry de hombro de cerdo cocido lentamente, succulento y tierno, de Karnataka, India

Aloo Paratha y Moong Dal *(V) - C300

Delicioso pan plano indio relleno con curry de patata suave servido con cremoso dal de frijol mungo, raita y chutney

Pollo al Curry Verde - C310

Pollo, zacate limón, galangal, chiles verdes, albahaca tailandés, cilantro, lima kaffir, berenjena y leche de coco

Massaman de Carne Roja - C350

Un curry de res local, ligeramente especiada y fragante con leche de coco, lima kaffir, patatas, tamarindo y manís

Curry de Calabaza y Garbanzos *(VG) - C270

Calabazas salteadas en leche de coco con garbanzos, cúrcuma fresca, zacate limón, galangal, lima y chiles rojos

Ofrecemos todos nuestros curries en medias porciones para que disfrutes probando diferentes combinaciones. Los precios se pueden encontrar en nuestra sección 'Extras'

Extras

Curry

Ofrecemos medias porciones o guarniciones para combinar. Si quieres armar tu propia comida, agrega arroz, chutneys, chapati o raita de la sección 'Extras'

Curry Pollo Verde C140

Masaman de Res C150

Calabaza y Garbanzo C120

Karnataka C140

Pollo Tikka Masala C140

Moong Bean Dal C120

Aloo Paratha C140

Bhindi Bhaji *(VG) C120

Okra cremosa y dulce salteada en una salsa masala espesa y picante de cebolla y tomate

Papas Fritas C90

Arroz C40

Tortilla de harina o maíz C30

Raita C30

Chutney (mango o piña) C30

Dulces

Brauni - C110

Brauni de chocolate oscuro delicioso, rico y pegajoso, hecho a mano en la panadería

Queque de Banano - C80

Nuestro pastel de banano es succulento y ligero, hecho con mantequilla y bananos dulces locales

Galletas - C40

Galletas de Nutella o mantequilla de maní hechas a mano todos los días en nuestra panadería

Menú de Bebidas

Sodas

Coca Cola C40

Coke Zero C40

Fresca C40

Soda C40

Ginger Ale C40

Cerveza

Toña o Victoria 1L C110 (+C40 deposito)

Toña o Victoria botella pequeña/lata C60

Seltzers

Refrescos alcohólicos sin azúcar ni edulcorantes artificiales - 5%

Flor de Caña Mango C60

Flor de Caña Limón C60

Flor de Caña Toronja C60

Flor de Caña Tropical Berry C60

Bambu Mojito C70

Vino Blanco

Lazo Sauvignon Blanc C420 bottle

Lazo Chardonnay C420 bottle

Undurruga Sauvignon Blanc C500 bottle

Vino Tinto

Lazo Cabernet Sauvignon C420 bottle

Lazo Merlot C420 bottle

Finca Las Moras Malbec C550 bottle

Aliwen Cab-Sauv Carmenera Reserve C690 bottle