

Café Campestre

Our menu features dishes inspired from our farm's organic, seasonal produce here in Balguc. Our pork is free-range, we rear our own chickens and our beef is locally raised. We grow many of the herbs, spices, leafy greens, fruits and vegetables and for items we don't grow, we support local farmers.

We are open 7 days a week from 8am to 9pm

Light Bites

Shwarma - C220

Flat bread topped with spiced marinated chicken, mint tzatziki, tomatoes, cabbage, jalapeños, tangy home-made tahini and fresh coriander

Chicken Satay - C220

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

Hummus *(VG) – C220

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

Aloo Paratha *(V) - C\$200

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

Chicken Fingers - C220

Crispy buttermilk battered chicken fingers with hand cut french fries, home-made mayo and lemon wedges

Quesadilla *(V) - C160

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

Pastas

All our pasta is freshly handmade in our bakery

Lasagna *(V) - C320

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 - C320

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

Fettuccine Alfredo - C350

Fettuccine classic – griddled chicken fillet from our farm served with a decadent cream, butter and fresh parmesan cheese sauce

Fettuccine Carbonara - C320

Pancetta and ham from our pasture reared pigs in a rich creamy, egg yolk, cream and fresh parmesan cheese sauce with freshly ground black pepper

Sandwiches and Burritos

Sandwiches are served with yucca chips and zesty pico de gallo salsa. Choose flour or corn tortillas for wraps

Chicken Burrito - C300

Warm, fresh flour burrito filled with succulent grilled chicken fillet, home made mayonnaise, tomatoes and garden salad

Burrito Verde *(V) - C230

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

Falafel Burrito *(VG) – C300

Burrito filled with 4 falafel's, tomatoes, cucumber and beet salad, fresh hummus, arugula, tangy sesame tahini cream and pico de gallo salsa

Chicken Sandwich - C230

Succulent hot griddled chicken fillet with tomato, fresh basil and home-made mayonnaise

Chicken, Mango Chutney and Mozzarella - C290

Pan seared tandoori chicken with melted cheese, home-made mango chutney, tomatoes and coriander

Burgers

Burgers are served in a hand made bun from our bakery and hand cut french fries with creamy mayo slaw and Heinz ketchup.

Add melted mozzarella or our own farm reared free range bacon for C75

Campestre Burger - C375

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

Hell-apeño Burger - C460

1/3lb local beef burger with pickled and fresh jalapeños, melted mozzarella, burger pickles, tomatoes, red onion lettuce and our home made Spicy Chilli Crisp mayo

Chicken Tazin – C345

Well seasoned, crispy fried chicken (5oz), marinated in spiced buttermilk with home made mayo, fresh lettuce and tomatoes

Jackburger *(VG) - C365

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 - C350

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

Curry Karnataka – C340

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

Aloo Paratha and Moong Dal *(V) - C310

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

Green Chicken Curry – C350

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

Red Beef Massaman - C360

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

Pumpkin and Chickpea Curry *(VG) - C280

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

Sweet Treats

Brownie - C115

Decadent, rich, gooey dark chocolate brownie, handmade in our bakery (served hot with ice cream C170)

Banana Cake - C80

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

Café Affogato - C120

Bitter, sweet, hot and cold "Affogato" is Vanilla ice cream drowned in a shot of hot espresso, topped with toasted cacao nibs, delicious!

Vanilla Ice Cream - C110

2 scoops of Dos Pinos ice cream from Costa Rica, the creamiest of Central Americas ice creams

Cookies - C40

Hand made Nutella or Peanut Butter cookies made daily in our bakery

Extras

Curries

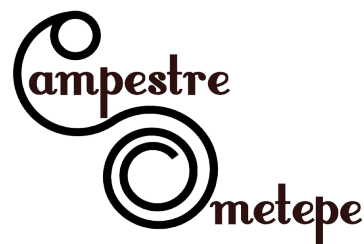
We offer mix n' match half portions/side dishes. If building your own, add rice, chutneys, flat breads, mint raita and pickles from the 'Extras' section

Green Chicken Curry	C150
Beef Massaman	C155
Pumpkin and Chick Pea	C125
Karnataka	C145
Chicken Tikka Masala	C150
Moong Bean Dal	C125
Aloo Paratha	C145
Bhindi Bhaji *(VG)	C125

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

Extras

French Fries	C90
Rice	C40
Bread / Toast	C40
Flour tortilla	C30
Corn tortilla	C30
Yuca tajadas	C35
Humus	C55
Bacon	C75 (2oz)
1/3lb Burger	C145
Mozzarella	C75
Parmesan	C50
Tahini	C40
Salsa Satay	C40
Slaw	C30
(mayonnaise or vegan)	
Pico de Gallo	C30
Raita	C30
Chutney	C35
(mango or pineapple)	
Tomato Chutney	C45
Pickles	C30
(Indian salad, Thai peanut chayote or red beet)	
Heinz tomato ketchup	C20
Mayonnaise (home-made)	C25



We accept debit/credit cards and Paypal. USD exchange rates and Paypal fees are at the bar



Please visit our website at www.campestreometepe.com. All our menus are available to download, as are the ferry and bus schedules, also information about us. We offer Take-Out (menu online) and our Whatsapp number is +505 8400 1881

La sección de Curry

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

Pollo Tikka Masala - C350

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

Curry Karnataka – C340

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

Aloo Paratha y Moong Dal *(V) - C310

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

Pollo al Curry Verde - C350

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

Massaman de Carne Roja - C360

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) - C280

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

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

Dulces

Brauni - C115

Brauni de chocolate oscuro delicioso, rico y pegajoso, hecho a mano en la panadería (caliente con helado C170)

Queque de Banano - C80

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

Café Affogato - C120

¡El "Affogato" amargo, dulce, caliente y frío es helado de vainilla ahogado en un shot de espresso caliente, coronado con nibs de cacao tostados, ¡delicioso!

Helado de Vainilla - C110

2 bolas de helado Dos Pinos de Costa Rica, el más cremoso de los helados de América Central

Galletas - C40

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

Extras

Curry

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

Curry Pollo Verde C150

Masaman de Res C155

Calabaza y Garbanzo C125

Karnataka C145

Pollo Tikka Masala C150

Moong Bean Dal C125

Aloo Paratha C145

Bhindi Bhaji *(VG) C125

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

Extras

Papas Fritas C90

Arroz C40

Pan / Pan Tostada C40

Tortilla de harina C30

Tortilla de maíz C30

Yuca Tajadas C35

Humus C55

Tocino C75 (2oz)

Hamburguesa 1/3lb C145

Mozzarella C75

Parmesano C50

Tahini C40

Salsa Satay C40

Ensalada repollo C30

(mayonesa o vegana)

Pico de Gallo C30

Raita C30

Chutney C35

(mango o piña)

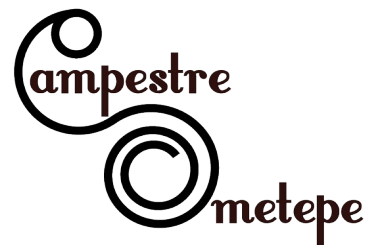
Chutney de tomate C45

Pepinillos C30

(Ensalada India, chayote de maní tai o remolacha)

Heinz salsa de tomate C20

Mayonesa casera C25



Aceptamos tarjetas de débito/crédito y PayPal. Tipos de cambio y costos de uso de PayPal están en el bar



Visita nuestro sitio web en www.campestremetepe.com. Todos nuestros menús están disponibles para descargar en línea, al igual que los horarios de ferry y autobús, y la información sobre nosotros. Ofrecemos comida para llevar (menú en línea) y nuestro número de Whatsapp es +505 8400 1881

*V = Vegetarian / *VG = Vegan

Café Campestre

Nuestro menú está inspirado en los productos orgánicos y de temporada de nuestra granja aquí en Balue. Nuestro cerdo es de crianza libre, criamos nuestros propios pollos y nuestra carne de res es del local. Cultivamos muchas de las hierbas, especias, verduras y frutas, y para los productos que no cultivamos, apoyamos a los agricultores locales.

Estamos abiertos 7 días la semana de las 8am a 9pm

Platos Livianos

Shwarma - C220

Pan plano cubierto con pollo marinado con especias, tzatziki de menta, tomates, repollo, jalapeños, tahini casero ácido y cilantro fresco

Pollo Satay - C220

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

Hummus *(VG) - C220

Hummus de garbanzo, ajo, aceite de oliva, limón y tahini de sésamo hecho a mano, servido con ensalada del jardín y una tortilla de maíz o de harina

Aloo Paratha *(V) - C200

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

Dedos de Pollo - C220

Pollo crujiente empanizado con suero de leche con papas fritas, mayonesa casera y rodajas de limón

Quesadilla *(V) - C160

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

Pasta

Nuestra pasta está hecha por mano aquí en la panadería

Lasaña *(V) - C320

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

Fettuccine a la Boloñesa - C320

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

Pollo Alfredo - C350

Fettuccine clásico - filete de pollo a la plancha de nuestra granja, servido con una decadente salsa de crema, mantequilla y queso parmesano fresco

Fettuccine Carbonara - C320

Pancetta y jamón de cerdos de la granja en una rica salsa de yema de huevo, crema dulce y queso parmesano con pimienta negra recién molida

Sándwiches y Burritos

Los sándwiches se sirven con chips de yuca y salsa pico de gallo. Elige tortillas de harina o de maíz para burritos

Burrito de Pollo - C300

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

Burrito Verde *(V) - C230

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

Burrito de Falafel *(VG) - C300

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

Sándwich de Pollo - C230

Filete de pollo succulento a la plancha con tomates, albahaca fresca y mayonesa casera

Pollo, Chutney de Mango y Mozzarella - C290

Pollo a la plancha con salsa tandoori y queso mozzarella derretido, con chutney de mango, tomates y cilantro

Hamburguesas

Las hamburguesas se sirven en un pan casero de nuestra panadería y papas fritas cortadas a mano con ensalada cremosa de mayonesa y ketchup Heinz

Agrega mozzarella derretida o nuestro tocino orgánico criado en nuestra granja por C75

Hamburguesa Campestre - C380

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

Hamburguesa Hell-apeño - C460

1/3lb de carne local con jalapeños frescos y en escabeche, mozzarella derretida, pepinillos, tomates, cebollas rojas, lechuga y mayonesa Chilli Crisp

Pollo Tazin - C345

5oz de Pollo frito crujiente y bien sazonado, marinado en leche agria especiada, con mayonesa casera, lechuga y tomates

Jackburguesa *(VG) - C365

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