

Café Campestre

Take Out and Delivery Menu

All our food is freshly prepared using organically cultivated produce from our farm and local producers. Please visit our restaurant to enjoy our full menus, agreeable atmosphere and gardens, excellent coffee and great service.

**Our Take out and delivery menu is available from 12pm to 8pm 7 days a week*

**Please send your orders to our Whatsapp number +505 8400 1881, messages only*

**We will give you a delivery estimate when you place your order*

**We charge a C50 refundable deposit on our take out containers*

**Delivery is C100 within a 5km radius of our restaurant*

**You can pay on delivery in cash or via Paypal/Card when you place your order*

Light Bites

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 house-made sesame tahini served with garden salad and a corn or flour tortilla

Aloo Paratha *(V) – C200

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

Quesadilla *(V) – C160

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

Burritos

We serve burritos with yuca chips and spicy pico de gallo salsa. Our flour tortillas are made fresh to order

Chicken Burrito - C310

Warm, fresh flour tortilla filled with our own succulent grilled fresh farm chicken, house-made mayo, tomatoes, fresh organic farm leaves and salad vegetables

Burrito Verde *(V) – C270

Fresh tortilla loaded with hummus, organic moringa, sweet leaf, rose cactus and lettuce with house-made roast peanut pesto, pickled beets, jalapenos and red onion

Falafel Burrito *(VG) – C310

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

Burgers

Burgers are made with local free range beef and are served in a hand-made bun from our bakery with french fries, creamy mayo slaw and tomato ketchup. Add melted mozzarella or our own farm reared organic free range bacon for C75

Campestre Burger – C380

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

Hell-a-peño Burger – C460

1/3lb local beef burger with pickled and fresh jalapenos, melted mozzarella, burger pickles, tomatoes, red onion, lettuce and Chilli Crisp mayo

Jackburger - *(VG) C370

Jackfruit and black bean burger in a vegan bun with house-made tomato chutney, farm fresh arugula, red onion, fresh and oven dried tomatoes.

Sweet Treats

All our sweet treats are made in our bakery

Brownie - C120

Decadent, rich, gooey dark chocolate brownie

Banana Cake – C85

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

Cookies – C40

Hand made Nutella or Peanut butter cookies made with our own in-house butters

Café Campestre

Menú de Entrega o para Llevar

Todo nuestro alimento se prepara fresco utilizando productos cultivados orgánicamente en nuestra finca y por productores locales. Visite nuestro restaurante para disfrutar de nuestros menús completos, un ambiente agradable con patios, excelente café y un gran servicio

*Nuestro menú para llevar y a domicilio está disponible de 12pm a 8pm, los 7 días de la semana

*Por favor envíe sus pedidos a nuestro número de WhatsApp +505 8400 1881, solo mensajes

*Le daremos un tiempo estimado de entrega al realizar su pedido

*Se cobra un depósito reembolsable de C50 por nuestros envases para llevar

*El servicio a domicilio cuesta C100 dentro de un radio de 5 km desde el restaurante

*Puede pagar en efectivo al recibir su pedido o por PayPal/tarjeta al hacer su pedido

Platos Livianos

Pollo Satay - C220

Pinchos succulentos de pollo marinado con picante, agridulce salsa satay con ensalada tailandesa de pepino con piña fresca

Hummus *(VG) - C220

Humus de garbanzos, ajo, aceite de oliva, limón y tahini de sésamo, servido con ensalada y una tortilla 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

Quesadilla *(V) - C160

Queso 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 – C310

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

Burrito Verde *(V) – C270

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

Burrito de Falafel *(VG) - C310

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

Hamburguesas

Las hamburguesas se preparan con carne de res local y se sirven en un pan casero de nuestra panadería con papas fritas, ensalada de repollo con mayonesa cremosa y ketchup de tomate.

Agregue mozzarella derretida o tocino orgánico de libre pastoreo de nuestra finca por C\$75

Hamburguesa Campestre - C380

Clasica hamburguesa jugosa de 1/3 libra de carne cocido al gusto con tomates, lechuga, cebolla rojo 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

Jackburguesa *(VG) - C370

Hamburguesa de fruta de jaca y frijoles negros en un pan vegano con chutney de tomate, pepinillo, cebolla morado, rúcula, tomates frescos y secos y ensalada de repollo

Dulces

Nuestros dulces son hechas en nuestras panadería

Brauni – C120

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

Queque de banano – C50

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

Galletas - C40

Galletas de Nutella o de mantequilla de manís hechas a mano todas las días

The Curry Section

Curries are our specialty at Café Campestre and are freshly prepared with our own in-house spice blends. All our curries are served with rice and pickle or chutney, Tikka Masala and Karnataka are served with flat breads

Chicken Tikka Masala – C360

Tangy, spicy Indian masala sauce made with local yogurt marinated chicken, fresh cream and tomatoes

Curry Karnataka – C360

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

Aloo Paratha and Moong Dal *(VG) – C320

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

Green Chicken Curry – C360

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

Red Beef Massaman – C370

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

Pumpkin and Chickpea Curry *(VG) – C290

Pumpkins sauteed in coconut milk with chickpeas, fresh turmeric, lemongrass, galangal, lime and red chilies

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

Extras

Curry

We offer mix n' match half portions/side dishes. If building your own, add rice, chutneys, flat breads, mint raita, pickles or chutneys from below;

Green Chicken Curry C155

Beef Masaman C160

Pumpkin and Chick Pea C125

Karnataka C150

Chicken Tikka Masala C155

Moong Bean Dal C125

Aloo Paratha C145

Bhindi Bhaji C125

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

French Fries C90

Rice C40

Tortilla flour/corn C30

Mint Raita C40

Chutney (Mango/Pineapple) C35

Chutney Tomato C45

Drinks Menu

Sodas

Coca Cola C50

Coca Cola Zero C50

Fresca C50

Soda C50

Ginger Ale C50

Beer

Toña o Victoria 1L C120 (+C40 deposit)

Toña or Victoria (can) C70

Seltzers

Sugar and artificial sweetener free alcoholic Seltzers 5%

Flor de Caña Mango C70

Flor de Caña Lemon C70

Flor de Caña Tropical Berry C70

Flor de Caña passion fruit C70

Bambu Mojito C70

White Wine

Lazo Sauvignon Blanc C480

Lazo Chardonnay C480

Undurraga Sauvignon Blanc C540

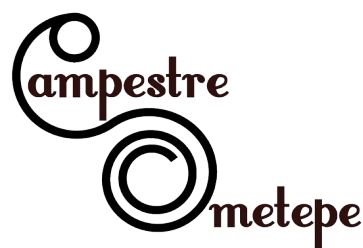
Red Wine

Lazo Cabernet Sauvignon C480

Lazo Merlot C480

Finca Las Moras Malbec C540

Aliwen Cab-Sauc Carmenere Reserve C700



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



PayPal

Please visit our website at
www.campestreometepe.com. All our menus are
available to download, as are the ferry and bus
schedules, information about us and accommodation
on our farm. 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 mezclas de especias hechas en casa. Todos nuestros curries se sirven con arroz al vapor y los curries con Tikka y Karnataka se sirven con chapati

Pollo Tikka Masala – C360

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

Curry Karnataka – C360

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

Allo Paratha y Moong Dal *(V) – C320

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

Pollo al Curry Verde – C360

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

Massaman de Carne Roja – C370

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

Curry de Calabaza y Garbanzo *(VG) – C290

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 en la sección de 'Extras'

Extras

Curry

Ofrecemos medias porciones de guarniciones para combinar. Si quieres armar tu propia comida, agrega arroz, chutneys, chapati y raita de la sección abajo;

Curry Pollo Verde	C155
Masaman de res	C160
Calabaza y Garbanzo	C125
Karnataka	C150
Pollo Tikka Masala	C155
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

Papas Fritas	C90
Arroz	C40
Tortilla de harina/maiz	C30
Raita	C40
Chutney Mango o Piña	C35
Chutney Tomate	C45

Menú de Bebidas

Sodas

Coca Cola	C50
Coca Cola Zero	C50
Fresca	C50
Soda	C50
Ginger Ale	C50

Cerveza

Toña o Victoria 1L	C120 (+C50 deposito)
Toña o Victoria Lata	C70

Seltzers

Refrescos alcohólicos sin azúcar ni edulcorantes artificiales (5%)

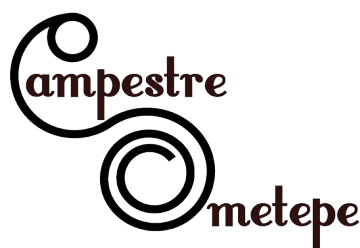
Flor de Caña Mango	C70
Flor de Caña Limón	C70
Flor de Caña Frutas Tropicales	C70
Flor de Caña Maracuya	C70
Bambu Mojito	C70

Vino Blanco

Lazo Sauvignon Blanc	C480
Lazo Chardonnay	C480
Undurraga Sauvignon Blanc	C480

Vino Tinto

Lazo Cabernet Sauvignon	C480
Lazo Merlot	C480
Finca Las Moras Malbec	C540
Aliwen Cab-Sauc Carmenere Reserve	C700



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