

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 Massamanm – 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 C50

Drinks Menu

Sodas

Coca Cola C50

Coca Cola Zero C50

Fresca C50

Soda C50

Ginger Ale C50

Beer

Toña o Victoria 1L C120 (+C50 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

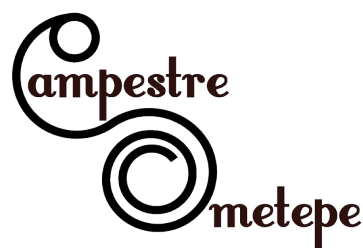
Red Wine

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	C50

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%)

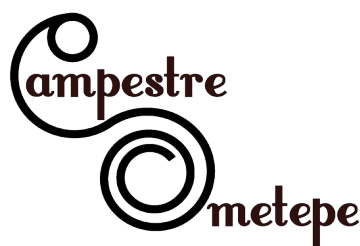
Flor de Caña Mango	C70
Flor de Caña Limón	C70
Flor de Caña Frutas Tropicales	C70
Flor de Caña Maracuya	C70
Bambu Mojito	C70

Vino Blanco

Lazo Sauvignon Blanc	C480
Lazo Chardonnay	C480
Undurraga Sauvignon Blanc	C540

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