



ORIGINAL PARRILLA ARGENTINA
CALIDAD PREMIUM

ENTRADAS	
Carpaccio de res	\$220
Delgadas láminas de lomo, acompañadas de arúgula fresca, queso parmesano y vinagreta casera. (150 gr).	
Carpaccio de atún	\$220
Finas láminas de atún fresco, alcaparras, cebolla morada, ralladura de limón, aderezado con aceite de olivo. (180 gr).	
Carpaccio de pato	\$299
Rebanadas de pato confitado, con arúgula baby y mousse de apio. (110 gr).	
Calamares fritos	\$155
Calamar baby frito sobre salsa a la puttanesca. (200 gr).	
Empanadas horneadas	\$90
Carne de res, elote, espinaca o chistorra con queso. (120 gr).	
Provoleta Caminito	\$225
Queso provoleta acompañado de tomate cherry y mix de pimienta morrón. (160 gr).	
Torreta de berenjena a la parmesana	\$275
Berenjena curtida con salsa pomodoro y queso parmesano. (250 gr).	
Mollejas especiales	\$315
Mollejas al Josper capeadas sobre alioli de tomate asado y salsa tártara. (180 gr).	
Tuétanos con panceta	\$295
Tuétano al horno con lluvia de panceta. (2 pz).	
Coliflor rústica	\$195
Coliflor blanqueada y horneada servida con crema de ajonjolí y queso. (400 gr).	
Portobello a la bolognesa	\$235
Portobello asado, relleno de carne de res y gratinado con queso parmesano, sobre espejo de crema de albahaca. (200 gr).	

ENSALADAS	
Ensalada mozzarella	\$155
Rebanada de mozzarella con tomates cherry salteados y pesto de albahaca con balsámico. (220 gr).	
Ensalada Caminito	\$135
Combinación de frutas, verduras, bañadas con vinagreta de la casa. (250 gr).	
Ensalada mixta	\$165
Mix de hojas verdes, cebolla morada y tomate cherry, bañada con vinagreta cítrica de la casa. (100 gr).	
Ensalada Mamma Mía	\$195
Mix de lechuga, piñón blanco y reducción de balsámico. (290 gr).	

SOPAS	
Sopa de lentejas	\$90
Lentejas cocidas en su caldo. (250 gr).	
Jugo de carne	\$145
Extracto de jugo de carne con un toque de la casa. Acompañado de cebolla y chile verde. (220 gr).	

PLATILLOS DE LA NONA	
Salmón al horno	\$523
Salmón al horno servido sobre papas y espinacas, bañado en salsa adriática “tomate, aceitunas y alcaparras”. (300 gr).	
Pato confitado	\$449
Pierna y muslo confitado en su grasa sobre papas al gratín y agridulce de salsa de higos. (250 gr).	
Milanesa Caminito	\$389
Filete de milanesa de res empanizada con jamón y queso gratinado, acompañado de salsa pomodoro. (200 gr).	
Filete de res a la Gorgonzola	\$699
Filete de res salteado, bañado de salsa gorgonzola y papas salteadas. (400 gr).	
Pechuga de pollo a la parmesana	\$389
Rollos de pechuga de pollo rellena de queso mozzarella, espinacas, empanizado al panko, servido sobre pappardelle fresca y salsa napolitana. (200 gr).	

PASTAS ARTESANALES	
Pasta fresca hecha en casa a elegir con su salsa: Arrabiata Pomodoro Al Burro Bolognesa Pesto Cremoso Rosa Alfredo 4 Quesos Hongos	
Spaghetti (230 gr).	\$245
Fettuccine (230 gr).	\$245
Pasta penne (230 gr).	\$245
Pappardelle (230 gr).	\$245

PASTAS RELLENAS DE LA CASA:	
Lasagna a la bolognesa (350 gr).	\$319
Lasagna vegetariana	\$292
Con queso ricota, espinaca y calabaza. (350 gr).	
Sorrentino	\$395
Relleno de salmón y duxelle de hongos. (240 gr).	
Ravioli de pato	\$395
Pato confitado con l’échalote y ajo (240 gr).	
Fettuccine Frutti di Mare	\$349
Pasta fresca con salteado de mariscos, camarones, pulpo, mejillones, almeja y salmón. (240 gr).	

PIZZAS ARTESANALES
HECHAS EN CASA

Todas nuestras pizzas son a base de masa napolitana contemporánea, fermentada durante 72 horas y horneada en horno de piedra

Pepperoni	\$249
Salsa pomodoro con queso mozzarella y pepperoni. (400 gr).	
Napolitana	\$269
Salsa pomodoro, jamón de pierna, queso mozzarella, rebanadas de jitomate y pimienta morrón rojo. (400 gr).	
Jamón serrano	\$349
Jamón serrano acompañado de ensalada de arúgula y queso parmesano Grana Padano (450 gr).	
Espárragos con queso parmesano	\$289
Base de salsa alfredo con espárragos blanqueados y fileteados, coronado con parmesano Grana Padano. (450 gr).	
Margarita	\$249
Salsa pomodoro, queso mozzarella, rebanadas de jitomate y albahaca fresca. (450 gr).	

Fainá

Una opción como base para cualquiera de nuestras pizzas sin gluten con un costo extra de \$99. (300 gr).

PARA LOS PIBES

¡Los pibes también
tienen su caminito!

Pasta de la casa	\$120
Fettuccine o spaghetti. (110 gr). Con salsa de su elección: ALFREDO POMODORO BOLOGNESA	
Pasta de la casa con pollo	\$185
Fettuccine o spaghetti. (190 gr). Con salsa de su elección: ALFREDO POMODORO BOLOGNESA	
Milanese infantil	\$178
Filete de res o pechuga de pollo. (100 gr). Con papas a la francesa o ensalada.	
Papas a la francesa infantil	\$89
(220 gr)	
Pizza artesanal	\$135
Pepperoni o jamón con queso. (150 gr).	

BEBIDAS

Limonada	
Vaso (300 ml)	\$43
Jarra chica (1lt)	\$120
Jarra grande (1.750 ml)	\$182
Naranja	
Vaso (300 ml)	\$43
Jarra chica (1lt)	\$120
Jarra grande (1.750 ml)	\$182
Piña	
Vaso (300 ml)	\$79
Jarra chica (1lt)	\$184
Jarra grande (1.750 ml)	\$314

CORTES

Vacío	\$690
Corte natural, fibroso, con mucho sabor a la parrilla. (400 gr).	
Bife de chorizo	\$815
Corte argentino del lomo alto, jugoso y con una capa de grasa que realza su sabor y textura. (400 gr).	
Bife de lomo	\$495
Corte magro (sin grasa). Es suave según el término. (400 gr).	
Ojo de bife	\$895
Corte, jugoso y suave. Poco marmoleo. (400 gr).	
Arrachera marinada	\$665
Corte de sabor ligero con poca fibra. (400 gr).	

NOTA: EL PESO DE NUESTROS
CORTES ES EN CRUDO.

Todos nuestros cortes se acompañan de puré de papa o papas a la francesa (220 gr) o verduras al vapor (160 gr) o ensalada de la casa (100 gr) o espinaca gratinada (180 gr).

BEBIDAS

Clericot blanco / tinto	
Copa (450 ml)	\$149
Jarra chica (1lt)	\$281
Jarra grande (1.750 ml)	\$406
Clericot rosado	
Copa (450 ml)	\$178
Jarra chica (1lt)	\$319
Jarra grande (1.750 ml)	\$453
Conga	
Vaso (300 ml)	\$65
Jarra chica (1lt)	\$151
Jarra grande (1.750 ml)	\$292
Sangría	
Jarra chica (1lt)	\$219
Jarra grande (1.750 ml)	\$274
Jugo (355 ml)	\$50
Limonada frozen (355 ml)	\$46
Naranja frozen (355 ml)	\$46
Smoothie (355 ml)	\$72
Durazno Fresa Frutos rojos.	
Refresco (355 ml)	\$45
Coca-Cola Coca-Cola Light Coca-Cola Zero Sprite Sprite Zero Squirt Squirt Light Fanta Manzana Delaware.	
Ginger Ale (355 ml)	\$44
Pellegrino (250 ml)	\$48
Perrier	
(330 ml)	\$48
(750 ml)	\$109
Vaso rusa	\$15
Topo Chico	
(355 ml)	\$45
(750 ml)	\$99
Agua quina (296 ml)	\$43
Botella de agua (500 ml)	\$32



FOGÓN DEL PIBE®



RESERVACIONES

T. 33 3684 2703

SIGUENOS EN

  @caminitoasador
restaurantecaminito.com.mx