campestre
CHURRASQUERÍA

DESAYUNO SIN LÍMITE $195

MIÉRCOLES A VIERNES | 9:00 A.M A 12:30 P.M

¡Mañanas de sabor sin fin!
Ven y disfruta de nuestra amplia variedad de platillos seleccionados que podrás saborear SIN LÍMITE.

*NO APLICA EN DÍAS FESTIVOS

Desayunos:

GORDITAS $30 pieza
- Papas en salsa roja tatemada
- Nopales con huevo
- Frijoles con queso
- Tinga*
- Nopales en salsa de guajillo
- Chicharrón prensado
- Chicharrón pella
- Rajas
- Asado rojo
- Huevo con chile

FRUTA DE TEMPORADA CON YOGURT GRIEGO $85

HOTCAKES (2 piezas) $126
Cocinados al momento, acompañados de salsa de frutos rojos y crema dulce.

CHILAQUILES VERDES $166
Exquisitos y crujientes, chilaquiles con su salsa verde cremosa, acompañados de frijoles refritos.

ENCHILADAS VERDES DE QUESO $160
3 piezas con aros de cebolla, crema, queso y frijoles refritos.

ENCHILADAS VERDES DE POLLO $195
3 piezas con aros de cebolla, crema, queso y frijoles refritos.

HUEVOS ACOMPAÑADOS DE FRIJOLES REFRITOS $185
- Revueltos
- A la mexicana
- Con jamón
- Estrellados

HUEVOS A LA CAZUELA $189
Huevos estrellados servidos en cazuela con salsa rústica de tomate, jamón, crema y queso.

HUEVOS RANCHEROS $189
Tradicionales con jamón, tortilla y frijoles refritos.

OMELETTE DE ESPINACA CON QUESO $198

OMELETTE DE JAMÓN DE PAVO CON QUESO $198

CAZUELA DE CHICHARRÓN $185
Chicharrón de pella en salsa roja tatemada con tortillas, cebolla y cilantro.

MACHACA CON HUEVO Y SALSA MEXICANA $210
Acompañado con frijoles y tortillas de harina.

HUEVOS DIVORCIADOS $215
Dos huevos estrellados montados sobre jamón de pavo y tortilla de maíz, bañadas una salsa verde de la casa y una exquisita salsa roja de tomate.

ENMOLADAS RELLENAS DE POLLO (3 piezas) $265
Receta original del convento de Santa Rosa del estado de Puebla. Servidas con crema, queso y aros de cebolla.

Sábado y domingo:

WAFFLES $148
Hechos al momento con fresa y nutella.

POZOLE DE POLLO O PUERCO $149
Tradicional pozole, con maíz cacahuazintle, en caldillo rojo, acompañado de proteína a su elección y su tradicional complemento.

MENUDO $149
Tradicional menudo hecho con pancita de res y maíz cacahuazintle, acompañado de chile quebrado, cebolla y orégano.

CHAMORRO ADOBADO $296
Acompañado con tortillas de maíz, cebolla, cilantro y salsas.

BARBACOA 150 GRS. $289
Barbacoa de res acompañada de frijoles refritos.

BIRRIA DE RES $289
Acompañado de tortillas de maíz, cebolla, cilantro y salsa.

Extras:

LECHE	$14
PAN FRANCÉS	$20 PIEZA
CREMA BATIDA	$23
MANTEQUILLA	$23
JAMÓN	$23
GUISO EXTRA	$28
HUEVO	$28 PIEZA
PAN DULCE	$30 PIEZA
TINGA	$40
POLLO	$58
PLATO GUISO	$110
CONCHA CON NATA	$45
ORDEN DE NATA	$30

campestre
CHURRASQUERÍA

Entradas:

QUESADILLAS CHILANGAS $127
3 Quesadillas de papa en salsa roja tatemada con queso; acompañadas de crema, queso fresco, aros de cebolla y lechuga.

AHOGADITOS $129
Tres tacos dorados en tortilla de maíz rellenas de barbacoa, ahogados en nuestra rico consomé de birria.

CAZUELA DE CHICHARRÓN $185
Chicharrón de pella en salsa roja tatemada con tortillas, cebolla y cilantro.

QUESABIRRIA $129
Dos piezas de tortilla de harina rellena de barbacoa y queso Chihuahua acompañadas de un mini consomé de birria.

Pastas:

AL BURRO $155
Espagueti a la mantequilla.

A LA CREMA $155
Espagueti a la crema.

ESPAGUETI POMODORO $190
Pasta cocida al dente, en salsa de tomate fresco. Acompañada con queso parmesano.

A la parrilla:

PECHUGA DE POLLO AL CHIMICHURRI 300 GRS. $290
Pechuga de pollo marinada, con aceite de oliva, ajo, hierbas finas, cocinada al carbón. Acompañada de papa a la francesa y cebolla asada.

ARRACHERA 300 GRS. $325
Delicioso corte jugoso, acompañado de papas a la francesa y cebolla asada.

BIFE DE CHORIZO 250 GRS. $370
Excelente corte marmoleado, cocinado al carbón. Acompañado de papas a la francesa y cebolla asada.

CECINA $300
Fina carne de res oreada y asada en la parrilla acompañada con dos dobladitas bañadas en mole y frijoles refritos.

Sábado y Domingo:

CHAMORRO ADOBADO $296
Acompañado con tortillas de maíz, cebolla, cilantro y salsas.

Postres:

FLAN NAPOLITANO $148
Delicioso flan casero acompañado de nuez y dulce de leche.

CHEESECAKE CHURRO $220
CROISSANT NUTELLA $180
CROISSANT PISTACHE $200

*ECHA UN VISTAZO AL MENÚ DE SILVERIO Y DESCUBRE MÁS POSTRES IRRESISTIBLES.

Menú infantil:

BONELESS CON ADEREZO BLUE CHEESE 300 GRS. $182
Pechuga de pollo, empanizada al panko, frita, sazonada con salsa búfalo o BBQ. Acompañada de verduras crujientes y salsa blue cheese.

Bebidas:

SIN ALCOHOL:

LIMONADA	$ 44
LIMONADA MINERAL	$ 47
NARANJADA	$ 44
NARANJADA MINERAL	$ 47
REFRESCOS	$ 43
AGUA NATURAL	$ 39
AGUA PERRIER	$ 60
PIÑADAS	$ 90
CAFÉ AMERICANO	$ 47
JUGO DE NARANJA	$ 49
CHOCOLATE	$ 44
AGUA DE SABOR	$ 30

(LIMÓN, GUAYABA, PEPINO CON LIMÓN Y GUAYABA CON FRESA)

CERVEZA:

CORONA	$ 44
VICTORIA	$ 44
ULTRA	$ 54
MODELO ESPECIAL	$ 54
TECATE LIGTH	$ 41
INDIO	$ 41
XX LAGER	$ 43
CARTA BLANCA	$ 41
CAGUAMITA	$ 36

COCTELERÍA:

CARAJILLO	$ 165
MARGARITAS TAMARINDO, MANGO, LIMÓN	$ 130
GIN	$ 170
MIMOSA	$ 128

DESTILADOS:

LICOR 43	$ 125	-
DON JULIO 70	$ 245	$ 2,350
TRADICIONAL PLATA	$ 90	$ 750
TRADICIONAL	$ 90	$ 750
1800 CRISTALINO	$ 160	$ 1,800
TORRES X	$ 115	-
BLACK LABEL	$ 190	$ 2,500
BACARDI BLANCO	$ 80	$ 850
ZACAPA AMBAR	$ 150	-
400 CONEJOS	$ 190	-

ESPUMOSOS:

CINZANO	-	$ 570