



CALIDAD, SABOR Y CORAZÓN
DESDE LA RAIZ



RESTAURANTE ALBUQUERQUE

CAMPO REAL VINÍCOLA

Entradas

- Maridaje con** ■ **GUACAMOLE CON CHICHARRÓN NORTEÑO.** **\$210**
Blanc
de Blancs
Preparado al momento con la receta tradicional, se sirve con chicharrón carnoso bien dorado, queso fresco, pico de gallo y chips de salami. Lo decoramos con cilantro fresco y limón amarillo.
- Maridaje con** ■ **MOLLEJAS BRASEADAS CON TRUFA.** **\$230**
Merlot
Rosado
Molleja de ternera a la parrilla y después terminada en una cocción con adobo de chile ancho, la gratinamos con queso y le ponemos aceite de trufa y perejil frito.
- Maridaje con** ■ **CARPACCIO DE FILETE DE RES (120 gr.).** **\$180**
Blend
Cabernet
Finas láminas de filete de res con mostaza dijon, queso parmesano reggiano, pesto de albahaca, mayonesa de café, vinagreta de balsámico y aceite de oliva extra virgen, arúgula y rodajas de jitomate.
- Maridaje con** ■ **AGUACHILE TATEMADO DE PULPO Y CAMARÓN (120 Gt).** **\$240**
Sauvignon
Blanc
Salsa tatemada de chile habanero, cebolla y ajo, bañan deliciosamente a nuestro pulpo y camarones pasados por la parrilla de carbón y se bañan con la salsa tatemada, lleva aguacate, ajonjolí, pepino fresco y aceite de oliva.
- Maridaje con** ■ **TOSTADAS DE ATÚN HABANERO.** **\$180**
Blanc
de Blancs
Atún fresco cortado en cubos, se acompaña con salsa xnipek, aceite de ajonjolí, crema fresca de rancho, limón verde y amarillo, tostada a la parrilla y chicharrón de cerdo. (2 pzas)
- Maridaje con** ■ **ROLLOS DE PATO ADOBADO.** **\$230**
Nebbiolo
Rollitos en pasta eggroll rellenos de pato en adobo, se sirven fritos y crujientes, los acompañamos con más adobo y una salsa de ciruela con soya
- PLATON DE QUESOS Y CARNES FRÍAS.** **\$350**
Selección de quesos de la zona, embutidos mexicanos y españoles, frutos secos y fruta del día.

Ensaladas

- Maridaje con** ■ **ENSALADA CAMPO REAL** **\$130**
Sauvignon
Blanc
Cosechados en nuestro huerto, mezcla de tomates orgánicos, juliana de pepino, calabacín, arúgula, queso de cabra cenizo, pepita de calabaza frita, fruta de temporada, pesto y vinagreta cítrica.
- Maridaje con** ■ **ENSALADA DE ESPINACAS** **\$175**
Blanc de Blancs
Torre de espinacas frescas acompañadas de queso brie con frutos rojos, champiñones crudos, nueces tostadas y rodajas de aguacate, calabacín laminado, aderezo de miel y mostaza.
- Maridaje con** ■ **NUESTRA ENSALADA CÉSAR** **\$175**
Blend
Cabernet
Preparada con el aderezo tradicional que se inventó en Tijuana, lechuga orejona fresca, crutones de ajo, bastante queso parmesano.

NUESTRA HISTORIA COMIENZA
TIERRA ADENTRO



Sopas y pastas

- Maridaje con** ■ **LENTEJAS Y COCIDO DE RES** **\$130**
Trivarietal Syrah
DELICIOSAS LENTEJAS COCINADAS CON UN CALDO DE RES, SE ACOMPAÑA CON CARNE DESHEBRADA, AGUACATE, GRANOS DE ELOTE, CEBOLLA, CILANTRO Y CHILE PICADO
- Maridaje con** ■ **CREMA DE JITOMATE ROSTIZADO.** **\$120**
Merlot
Jitomates de Campo Real, rostizados al horno de leña con romero y tomillo, se prepara una crema que se perfuma con albahaca y se sirve sobre un salteado de jitomate cherry, almendras y crutones de pan.
- Maridaje con** ■ **TRADICIONAL SOPA DE TORTILLA** **\$120**
Blend Cabernet
Perfumada con epazote, la servimos sobre tortilla frita, aguacate, queso, crema fresca, chile frito y chicharrón de cerdo
- Maridaje con** ■ **FETTUCCINE FUNGI Y TRUFA** **\$250**
Malbec
Con una salsa cremosa de hongos, se acompaña de champiñones y portobello salteados, avellanas tostadas, aceite de trufa y coliflor rostizada
- Maridaje con** ■ **SPAGUETTI CON CAMARONES PESTO Y CREMA DE ESPINACA** **\$250**
Syrah
Salteados con ajo, vino blanco, echalot, flameados con brandy se acompañan de Spaguetti en una salsa de pesto y espinaca que se termina con láminas de queso parmesano
- Maridaje con** ■ **CREMA DE ESPÁRRAGOS.** **\$120**
Blend Cabernet
Deliciosa y sutil crema que se acompaña crutones, espárragos salteados, jocoque con ceniza y frutos secos.



Arroces

Arroz cocinado al momento, se cocina en paellas artesanales y se utilizan ingredientes frescos. Tiempo de preparación de 15 a 20 minutos.

- Maridaje con** ■ **ARROZ CAMPO REAL** **\$220**
Blend Cabernet
Arroz, sofrito de pimientos, ajo y cebolla cocinados por 12 hrs. Lleva, jamón serrano, chorizo español, camarones, chicharos, almeja chilra, azafrán y ali oli con limón amarillo.
- Maridaje con** ■ **ARROZ NEGRO** **\$240**
Syrah 100%
Arroz, tinta de calamar, calamares, mejillones, jamón serrano, pimiento morrón, chicharos, ali oli y limón amarillo.

RESTAURANTE
ALBUQUERQUE

CAMPO REAL VINÍCOLA

INSPIRACIÓN
DE SABOR



DIRECTA DEL
FUEGO

Cocina y parrilla

Maridaje con Malbec	FILETE DE RES MALBEC (300gr) Jugoso filete de res lardado con jamón serrano que se prepara al grill, se sirve con una salsa de MALBEC, lo acompañamos de puré de papa al parmesano y verduras salteadas con ajonjolí y mantequilla.	\$350
Maridaje con Merlot Rosado	SALMÓN ALMENDRADO CON PESTO (220gr) En crust de almendra, perejil picado, mantequilla. Lo cocinamos a la plancha y lo servimos acompañado de un cremoso fettuccine con parmesano y jitomates cherry salteados.	\$350
Maridaje con Nebbiolo	CAZUELA DE MARISCOS Camarones jumbo, pulpo, mejillones y almejas, cocinados al ajillo con perejil fresco y limón amarillo, vino rosado, se acompaña de una ligera salsa de chipotle, papas rostizadas y champiñones.	\$360
Maridaje con Merlot	COSTILLAS DE CERDO A LA LEÑA. Jugosas y suaves costillas de cerdo que se cocinan por 8 hrs en nuestro horno de leña, se mezclan con un rub de especias y se acompañan de un puré de camote y ensalada mixta fresca	\$320
Maridaje con Merlot	PULPO A LA PARRILLA	\$345

Directo de la Parrilla

Rib eye de 400 g	\$595
New York de 400 g	\$500
Arrachera 350 g	\$395

GUARNICIONES \$80

- Puré de papa con aceite de trufa y perejil
- Verduras salteadas con aceite de ajonjolí
- Papas fritas con parmesano y mayonesa de ajo



Tierra Adentro



CAMPO REAL VINÍCOLA

EL VINO MEXICANO DE ALTURA
ZACATECAS, MEXICO

WWW.VINOSTIERRAADENTRO.NET