



**CAMPO VIEJO**  
PARRILLA & BAR

**NUESTRO MENU**

**PROXIMOS EVENTOS**

**07  
12**  
**21:00**

**DON CARTER**

ENTRADAS  
**Filacero**

MAS INFO +569 8530 9409

ERNESTO WAGNER PLAYA 1621, COSTANERA DE VILLARRICA

**COMPRA TUS ENTRADAS AQUÍ**

[www.cviejo.cl](http://www.cviejo.cl)



# CAMPO VIEJO

## PARRILLA & BAR

### ENTRADAS



<b>CEVICHE</b>	\$14.500
Cubitos de salmon, camarón y vegetales	
<b>CONSOME DEL DIA</b>	\$3.000
Consultar disponibilidad	
<b>CAMARONES AL PIL PIL</b>	\$9.990
Camarón al ajillo en cacho de cabra y perejil mas tostadas	
<b>ENTRAÑAS AL CHIMICHURRI</b>	\$9.990
Entrañas a la parrilla en una salsa de chimichurri	



### BEBIDAS

<b>BEBIDAS EN LATA</b>	\$2.800
<b>REDBULL</b>	\$3.000
<b>AGUA MINERAL</b>	\$2.000
<b>TÉ E INFUSIONES</b>	\$2.200

### JUGOS Y LIMONADAS



<b>JUGO NATURAL VARIEDADES</b>	\$3.500
<b>LIMONADA</b>	\$3.500
<b>LIMONADA MENTA JENGIBRE</b>	\$3.700
<b>NARANJADA</b>	\$3.500

#### JARRAS

<b>LIMONADA JARRA</b>	\$7.500
<b>LIMONADA MENTA JENGIBRE JARRA</b>	\$8.000
<b>NARANJADA JARRA</b>	\$7.500

### PLATO DEL DÍA

CONSULTAR OPCIONES

**\$7.990**

DISPONIBLE DE 12:30 A 17:00 HRS. DE LUNES A VIERNES

### PARRILLADAS



<b>TRADICIONAL</b>	\$35.990
Dos lomos lisos, dos tutos de pollo largo, dos trozos de longanizas, papas cocidas y mix de la huerta.	

<b>ESPECIAL</b>	\$39.990
Dos lomos lisos, dos tutos de pollo largo, dos trozos de longanizas, dos chuletas vetadas de cerdo, papas cocidas y mix de la huerta.	

<b>CAMPESINA</b>	\$48.990
Dos lomos lisos, dos tutos de pollo largo, dos trozos de longanizas, dos chuletas vetadas de cerdo, dos trozos de chunchules, prietas, papas cocidas y mix de la huerta.	

<b>SOLO RES</b>	\$52.990
Dos lomos lisos, entrañas y longaniza de vacuno, papas cocidas y mix de la huerta.	

<b>DEL FONDO</b>	\$58.990
Dos lomos lisos, dos tutos de pollo largo, entrañas, butifarra, vegetales salteados, papas cocidas y mix de la huerta.	

#### EXTRAS

Valores disponibles como agregados a las parrilladas, no se venden de forma individual

<b>LOMO LISO</b>	\$9.500
<b>CHULETA DE CERDO</b>	\$5.500
<b>TUTO LARGO DE POLLO ASADO</b>	\$5.000
<b>2 TROZOS DE CHUNCHULES</b>	\$4.000
<b>2 TROZOS DE LONGANIZA ARTESANAL</b>	\$3.000
<b>2 TROZOS DE PRIETA ARTESANAL</b>	\$3.000

### MENU PARA NIÑOS HASTA 12 AÑOS



NUGGETS, SALCHICHAS O  
HUEVOS ACOMPAÑADO DE  
PAPAS FRITAS O ARROZ

**\$7.990**

siguenos @CampoViejoRestobar

www.cviejo.cl

# TABLA VOLADORA



## PLATOS PRINCIPALES



### EN CARNES

**CAMPESINO** \$9.990  
Longaniza y prieta artesanal con acompañamiento a elección.

**CARNE A LA CACEROLA** \$11.500  
Trozo de choclillo cocido a fuego lento en su jugo con acompañamiento a elección.

**CAZUELA DE RES** \$10.500  
Típica cazuela sureña con papas, zapallo, choclo dulce y verduras en un exquisito caldo.

**LOMO LISO** \$15.990  
Corte de lomo liso de res con acompañamiento a elección.

**LOMO VETADO** \$17.000  
lomo Vetado de res con acompañamiento a elección.

**MALAYA DE CERDO** \$14.990  
Malaya de cerdo a la parrilla con pebre de campo y acompañamiento a elección.

**POLLO A LA CAMPESINA** \$9.990  
Pollo asado con un encebollado de longanizas.

**SUPREMA DE POLLO** \$9.990  
Filete de Ave a la plancha con agregado a elección.

## PLATOS PRINCIPALES



### EN PESCADOS

**SALMÓN A LA PLANCHA** \$16.900  
Trozo de Salmón con acompañamiento

**REINETA A LA PLANCHA** \$15.000  
Trozo de reineta a la plancha con acompañamiento.

## AGREGADOS INCLUIDOS



Arroz - Papas Rústicas - Papas con Mayonesa - Ensalada Surtida Ensalada Chilena

CAFETERIA EN COSTANERA



@LACAPRICHOSACAFE

## PUBLICITA AQUÍ

@CAMPOVIEJORESTOBAR

## CHORRILLANAS



### CLASICA

**PEQUEÑA** \$16.990 **GRANDE** \$20.990

Cama de papas fritas naturales acompañada de trozos de vacuno, pollo, cerdo, cebolla frita, longaniza artesanal y huevos fritos.

### VEGETARIANA

**PEQUEÑA** \$16.990 **GRANDE** \$20.990

Cama de papas fritas naturales acompañada de salteado de verduras, cebolla frita y huevos fritos.

### CAMARÓN

Cama de papas fritas naturales montadas en salsa de camarón salteado en salsa bechamel con toque de ciboulette

### MECHADA

Carne mechada montada en cama de papas fritas naturales en su jugo.

### PAPAS FRITAS NATURALES

**PARA UNO** \$4.990 **PARA TODOS** \$7.990

## AGREGADOS & EXTRAS



GAMBIA O AGREGA TU ACOMPAÑAMIENTO

### A LO POBRE

Papas fritas naturales, Cebolla frita mas huevo frito

### PAPAS FRITAS NATURALES

Valor disponible solo como acompañamiento.

### PORCIÓN DE ARROZ

### PORCIÓN DE RÚSTICAS O BRAVAS

### SALSA EXTRAS

Salsa de Champiñón o Salsa de Camarones

## ENSALADAS



A LA CHILENA PARA UNO \$3.000  
A LA CHILENA PARA TODOS \$4.900  
MIX DE LA HUERTA PARA UNO \$3.000  
MIX DE LA HUERTA PARA TODOS \$4.900  
APIO PALTA \$4.000  
PALMITO PALTA \$4.000  
LECHUGA PALTA PARA UNO \$3.500  
LECHUGA PALTA PARA TODOS \$4.900

CONSULTA POR BENEFICIOS PARA CLIENTES CAMPO VIEJO



**FIBRAS Adonai**  
CASETAS - PISCINAS - TINAJAS

GARANTÍA  
Certificada por nuestros clientes

MODELOS PROPIOS

15+  
Años de experiencia

PRECIOS DESDE  
**\$1.100.000 + IVA**  
TEMPERADA CON CALDERA

iDate un gusto!  
COTIZA CON NOSOTROS

📞 Evelyn +56936336114  
📞 Yasna +56920556750

📷 @fibrasadonaichile    📘 @Fibras Adonai    🌐 www.fibrasadonai.cl

**CUMELEN**

**TENEDOR LIBRE**  
BEBIDAS Y CERVEZAS LIBRES

- Entradas
- Carnes Asadas
- Ceviches
- Postres
- Platos Calientes
- Y Mucho Más
- Acompañamientos

**ABIERTO  
TODOS LOS DIAS**

MAS INFO AL +56926430470  
KM 7 CAMINO VILLARRICA A PUCÓN - @RESTAURANTECUMELEN



[www.cviejo.cl](http://www.cviejo.cl)



# **SIGUENOS ETIQUETANOS**  
@CAMPOVIEJORESTOBAR

**SANDWICHES DE AUTOR**   
**LOCURAS DEL CHEF**  
**TODOS INCLUYEN PAPAS**

**PEGATE EL SHOW** \$11.990  
Papas Fritas, Cebolla Caramelizada, Huevo frito y un toque verde, en pocas palabras una Chorrillana en sandwich,

**THE CHILEAN STEAK** \$13.000  
En pan frica, trozos de lomo liso al carbón y ensalada a la chilena (con o sin aji).

**THE PORONGA** \$9.990  
Prieta Artesanal, Tomate, Lechuga, Papas al hilo, Cebolla Morada.

**DE LA CASA** \$10.990  
Lechuga de la huerta, Pepinillos Dill en rodajas, Cebolla Caramelizada, Guacamole y Aros de Cebolla.

**LOS DE SIEMPRE**  
**SANDWICHES CLASICOS**   
**ELIJE TU CARNE - MALAYA - MECHADA - CHURRASCO - HAMBURGUESA DE SOYA - FILETE DE POLLO**  
**TODOS INCLUYEN PAPAS**

**DELICIOSO ITALIANO** \$10.990  
En pan frica, finas rodajas de tomate, palta y mayonesa casera de la casa.

**NAPOLITANA DEL CHEF** \$10.990  
En pan frica, ricos tomates asados, queso fundido y un toque de oregano.

**MEDITERRÁNEO** \$12.990  
En pan frica ricos camarones salteados en mantequilla, queso fundido, lechuga de la huerta y cebolla caramelizada.

**TABLAS**

**MEXICANA**  
**PARA 2** \$23.990 **PARA TODOS** \$27.990  
Camarones Picantes, Guacamole, Pebre Verde, Nachos, Quesadillas y Frutos Secos.

**TUTTI FRITTI**  
**PARA 2** \$25.990 **PARA TODOS** \$28.990  
Stick de Queso, Aros de Cebolla, Camarón al Panko, Pollito Crispy, Papas Fritas, Arrollados de Primavera, Salsa Barbecue, Lactonesa, Frutos Secos

**THE NEW CAMPO VIEJO**  
**PARA 2** \$23.990 **PARA TODOS** \$27.990  
Salteado de cerdo, longaniza, vacuno y pollo, ceviche fresco de salmón camarón, papas rusticas, mix de aceitunas, tostadas y pebre

**A FUEGO LENTO**  
**PARA TODOS** \$32.900  
Cama de verduras salteadas, carne de res, malaya de cerdo, longaniza artesanal, filete de pollo, cubitos de cerdo

**VOLADORA**  
**PARA TODOS** \$27.990  
Cama de papas provenzal, Brochetas de vacuno, pollo y vegetales, tostadas más mix de salsas del chef.

**FRIA 2.0**  
**PARA TODOS** \$25.990  
laminas de jamón serrano, frutos secos, bastones de zanahoria, cubos de queso, frutas de la estación, palmitos, aceitunas, tostaditas y salsas para acompañar.



## MOJITOS



<b>MOJITO CUBANO</b>	\$5.000
Ron Blanco, Limón de Pica, Menta, Agua Gasificada y Azúcar.	
<b>MOJITO SABOR</b>	\$5.500
Ron Blanco, Menta, Limón de Pica, Azúcar, Agua Gasificada y Fruta a Elección. (Consultar Disponibilidad)	
<b>MOJITO BLUE</b>	\$5.500
Ron Blanco, Menta, Limón de Pica, Azúcar, Agua Gasificada y Blue Curazao.	
<b>MOJITO CERVEZA</b>	\$6.500
Ron Blanco, Menta, Limón de Pica, Azúcar, Agua Gasificada y Cerveza Royal.	
<b>MOJITO CHERRY</b>	\$5.500
Ron Blanco, Menta, Limón de Pica, Azúcar, Agua Gasificada y Licor de Cherry.	
<b>MOJITO COCO</b>	\$5.500
Ron Blanco, Menta, Limón de Pica, Azúcar, Agua Gasificada y Malibu.	
<b>MOJITO ESPUMANTE</b>	\$5.500
Espumante, Menta, Limón de Pica y Azúcar.	
<b>MOJITO JAGER</b>	\$6.000
Jagermeister, Menta, Limón de Pica, Azúcar y Agua Gasificada.	
<b>MOJITO RAMAZZOTTI</b>	\$6.000
Ramazzotti, Menta, Limón de Pica, Azúcar y Agua Gasificada.	
<b>MOJITO REDBULL</b>	\$6.000
Ron Blanco, Menta, Limón de Pica, Azúcar y Lata de RedBull.	
<b>MOJITO TEQUILA</b>	\$5.500
Tequila, Menta, Limón de Pica, Azúcar y Agua Gasificada	

## VINOS



<b>BOTELLIN MINISONES DE RENGO</b>	\$4.300
<b>BOTELLIN DE LA CASA</b>	\$3.990
<b>BOTELLIN SANTA DIGNA</b>	\$4.990
<b>LAS MULAS ORGANICO</b>	\$19.990
<b>GRAN RESERVA</b>	\$24.990
<b>DE LA CASA</b>	\$15.500

## DESTILADOS



	CORTO	CON BEBIDA
<b>ABSOLUT</b>	\$4.500	\$5.500
<b>BALLANTINES</b>	\$5.000	\$6.000
<b>CHIVAS 12 AÑOS</b>	\$7.500	\$8.500
<b>JOHNNIE WALKER BLACK LABEL</b>	\$7.500	\$8.500
<b>JOHNNIE WALKER RED LABEL</b>	\$5.000	\$6.000
<b>GIN ELIXIR</b>	\$5.000	\$6.000
<b>JÄGERMEISTER</b>	\$5.000	\$6.000
<b>MISTRAL NOBEL</b>	\$5.500	\$6.500
<b>MISTRAL 35º</b>	\$5.000	\$6.000
<b>RON HAVANNA</b>	\$5.500	\$6.500
<b>STOLICHNAYA</b>	\$5.000	\$6.000
<b>BAJATIVOS</b>	\$3.500	
<b>FERNET</b>		\$4.950

## CERVEZAS



<b>CRISTAL</b>	<b>330 CC</b>	\$3.200	<b>500 CC</b>	\$4.000
<b>ROYAL</b>	<b>330 CC</b>	\$3.500	<b>500 CC</b>	\$4.500
<b>KUNTMANN TOROBAYO</b>	<b>330 CC</b>	\$4.000	<b>500 CC</b>	\$5.500
<b>DOLBECK MAQUI</b>	<b>330 CC</b>	\$4.000	<b>500 CC</b>	\$5.500
<b>AUSTRAL CALAFATE</b>	<b>330 CC</b>	\$4.000	<b>500 CC</b>	\$5.500
<b>AUSTRAL TORRES DEL PAINE</b>	<b>330 CC</b>	\$4.000	<b>500 CC</b>	\$5.500
<b>BOTELLIN ROYAL</b>				\$3.500
<b>BOTELLIN KUNSTMANN MIEL</b>				\$4.000
<b>BOTELLIN KUNSTMANN ARANDANO</b>				\$4.000
<b>BOTELLIN CRISTAL CERO</b>				\$3.000
<b>BOTELLIN KUNSTMANN CERO</b>				\$3.500

## BASE MICHELADA

LIMON RECIENTE EXPRIMIDO  
100% NATURAL

\$1.500

## MOCKTAILS

<b>SAN FRANCISCO</b>	\$4.000
Jugo de Limón, jugo de piña, Granadina, Agua con gas.	
<b>SACERDOTE</b>	\$4.000
Jugo de Arándano, dash de naranja, berries y azúcar.	
<b>NO SE LLAMA</b>	\$4.000
Limonada, Frambuesa, Menta.	
<b>LOS CLASICOS PERO SIN ALCOHOL</b>	\$4.500
Mojitos, piña colada, primavera.	

## COCTELERIA CLASICA

<b>PISCO SOUR</b>	\$3.990
Pisco, Jugo de Limón y Azúcar.	
<b>RAMAZZOTTI SPRITZ</b>	\$5.500
Ramazzotti, Espumante, Agua Mineral y Frutos Rojos.	
<b>PIÑA COLADA</b>	\$5.000
Ron Blanco, Malibu, Jugo de Piña, Crema de Leche, Leche de Coco y Azúcar.	
<b>TEQUILA MARGARITA</b>	\$5.000
Tequila, Jugo de Limón, Triple Sec y Azúcar.	
<b>APEROL SPRITZ</b>	\$5.500
Aperol, Espumante, Agua Mineral y Rodajas de Naranja.	
<b>CAIPIRIHNA</b>	\$4.500
Cachaza, Limón de Pica y Azúcar.	
<b>DAIQUIRI</b>	\$5.000
Ron Blanco, Dash de Limón, Fruta a Elección y Azúcar.	
<b>TOM COLLINS</b>	\$5.500
Gin, Azúcar, Agua Mineral, Marrasquino y Rodajas de Limón.	
<b>RUSO BLANCO</b>	\$5.000
Vodka, Licor de Café, Crema y Azúcar.	
<b>COPA DE SANGRIA</b>	\$5.500
Vino Tinto, Manzana Verde, Naranja, Frutos Rojos y Azúcar.	
<b>COPA BORGOÑA</b>	\$4.500
Vino Tinto, Frutilla y Azúcar.	
<b>GIN COSTANERA</b>	\$5.000
Gin, Jugo de Limón, Rodaja de Pepino y Agua Tónica.	
<b>ORGASMO</b>	\$6.500
Amaretto, Baileys, Licor de Café y Crema.	
<b>TROPICAL GIN</b>	\$6.000
Gin, Jugo de Limón, Agua Tónica y Fruta a Elección.	

## COCTELERIA CLASICA

<b>TROPICAL REDBULL GIN</b>	\$7.000
Gin con Red Bull Tropical.	
<b>TEQUILA SUNRISE</b>	\$5.000
Tequila, Jugo de Naranja, Granadina y Rodajas de Naranja.	
<b>TEQUILA SABORES</b>	\$5.500
Tequila, Jugo de Limón, Triple Sec, Azúcar y Fruta a Elección.	
<b>TEQUILA SOUNRISE</b>	\$5.000
Tequila, Jugo de Naranja, Granadina y Rodajas de Naranja.	
<b>TEQUILA BLUE</b>	\$5.500
Tequila, Jugo de Limón, Curazao Blue y Azúcar.	
<b>COSMOPOLITAN</b>	\$5.500
Vodka, Jugo de Arándanos, Jugo de Limón y Triple Sec.	
<b>LAGUNA AZUL</b>	\$5.000
Vodka, Jugo de Limón, Curazao Blue y Azúcar.	
<b>CLAVO OXIDADO</b>	\$7.000
Whisky, Drambuie y Clavos de Olor	
<b>RAMAZZOTTI CAMPO VIEJO</b>	\$7.000
Ramazzotti, jugo de naranja y el secreto de la casa	
<b>CAIPIROSKA</b>	\$4.000
Vodka, Limón de Pica y Azúcar.	
<b>CAIPIRISIMA</b>	\$4.000
Ron Blanco, Limón de Pica y Azúcar.	
<b>JHON COLLINS</b>	\$5.500
Whisky, Jugo de Limón y Azúcar.	
<b>NEGRONI</b>	\$4.800
Gin, Campari y Vermuth rosso.	
<b>TROPICAL MARACUYA</b>	\$4.500
Vino Blanco, Jugo de limón, Maracuyá, Hojas de Menta y Azúcar.	

## COCTELERIA DE AUTOR

<b>TORO CAPADO</b>	\$5.990
Vaso escarchado en merken y sal, tequila, jugo de mango, jugo de limón, rodajas de ají verde.	
<b>LAGUNA CONGUILLIO</b>	\$5.990
Vodka, Curazao blue, espumante glitter y agua mineral.	
<b>CHERRY BOOM</b>	\$6.000
Gin, Licor de Cherry, Curazao, Agua tónica, Jugo de limon, con toques glitters	
<b>LA GRAN MANZANA NY</b>	\$4.500
Mistral manzana, Ginger ale, shot de tónica	
<b>CONSENTIDA</b>	\$6.000
Granizado de Ramazzotti, Jugo de mango, espumante	





CUMELEN

«« Tenedor Libre »»



derilantante!  
AGENCIA DIGITAL Y PRODUCCIÓN DE EVENTOS