MENÚ BODEGÓN

Clásicos argentinos de siempre

$45
POR PERSONA

ENTRADA



Empanada VG
Empanada argentina de carne, jamón y queso o espinaca.



Chorizo con chimichurri SG
Chorizo de cerdo tradicional argentino a la parrilla, con chimichurri.

PRINCIPAL



Lomito al plato
Bife fino con jamón, queso, morrón, cebolla, panceta crocante y huevo frito sobre papas fritas, con ensaladas rusa y mixta.

Pollo piccata con puré
Pechuga de pollo en salsa de limón y manteca, con puré.



Milanesa de carne o pollo con guarnición
Milanesa de carne o pollo, empanada y dorada, con la guarnición que elijas.



Ñoquis caseros, salsa a elección
Ñoquis caseros con la salsa que elijas.

POSTRE



Gelato artesanal VG SG
Gelato artesanal del sabor que elijas.

BEBIDA

Gaseosa, limonada o té helado

Sin alcohol. Cerveza o copa de vino de la casa (Balbo): +$3

Precios por persona, más impuestos (9%) y cargo de servicio (18%). Cada invitado elige una opción por paso. Incluye un área del salón reservada para el grupo y guarnición a elección. VG vegetariano · SG se puede preparar sin gluten.

6954 COLLINS AVE, MIAMI BEACH, FL 33141 · (305) 864-3669 · NEWCAMPOARGENTINO.COM · 2026-10-14

MENÚ ARGENTINO

Parrilla y clásicos de la casa

$60
POR PERSONA

ENTRADA



Chorizo con chimichurri SG
Chorizo de cerdo tradicional argentino a la parrilla, con chimichurri.



Bruschetta VG
Pan tostado con tomate, ajo, albahaca y aceite de oliva.



Empanada VG
Empanada argentina de carne, jamón y queso o espinaca.

PRINCIPAL



Vacío con guarnición SG
Vacío a la parrilla con la guarnición que elijas.



Salmón con camarones y vegetales SG
Salmón a la plancha en salsa de manteca y limón, con camarones.

Pollo a la parmesana con fettuccine
Pollo empanado con salsa de tomate y queso gratinado, con fettuccine pomodoro.



Canelones de espinaca VG
Dos crepes caseros rellenos de espinaca, con salsa de tomate, bechamel y parmesano.

POSTRE



Gelato artesanal VG SG
Gelato artesanal del sabor que elijas.



Flan casero VG SG
Flan casero con dulce de leche.

BEBIDA

Gaseosa, agua, limonada, cerveza o copa de vino de la casa

Precios por persona, más impuestos (9%) y cargo de servicio (18%). Cada invitado elige una opción por paso. Incluye un área del salón reservada para el grupo y guarnición a elección. VG vegetariano · SG se puede preparar sin gluten.

RECOMENDADO

MENÚ GOURMET

Cortes prime y platos de autor

$75

POR PERSONA

ENTRADA



Mini provoleta VG SG

Provolone estacionado fundido con orégano y tomate. Un clásico argentino.



Rabas fritas

Rabas fritas doradas con marinara casera y alioli.



Empanada VG

Empanada argentina de carne, jamón y queso o espinaca.

PRINCIPAL



Asado braseado al Malbec

Asado braseado lentamente al Malbec con zanahoria, tomate y cebolla, sobre puré cremoso.



Salmón con camarones

Salmón a la plancha en salsa de manteca y limón, con camarones.



Canelones de espinaca VG

Dos crepes caseros rellenos de espinaca, con salsa de tomate, bechamel y parmesano.



Ojo de bife prime con camarones SG

Ojo de bife prime a la parrilla con camarones al ajo o grillados y guarnición a elección.



Sorrentinos de jamón y queso

Sorrentinos caseros rellenos de jamón y mozzarella, en salsa rosa.

POSTRE

Panqueque con dulce de leche VG

Panqueque tibio relleno de dulce de leche, con una bocha de helado.



Flan casero VG SG

Flan casero con dulce de leche.

BEBIDA

Gaseosa, agua, limonada, cerveza o copa de vino de la casa

Precios por persona, más impuestos (9%) y cargo de servicio (18%). Cada invitado elige una opción por paso. Incluye un área del salón reservada para el grupo y guarnición a elección. VG vegetariano · SG se puede preparar sin gluten.

BARRA LIBRE Y MENÚ INFANTIL

EL CLÁSICO

$35 POR PERSONA · 2 HORAS

Nuestros vinos de la casa, fáciles de tomar y para todos los gustos

3 horas: **$45** · Cada hora extra: **$12**

VINOS

- Balbo Malbec
- Balbo Cabernet Sauvignon
- Balbo Chardonnay
- House Sauvignon Blanc
- Freixenet Cordon Negro Brut (cava)

CÓCTELES A BASE DE VINO Y SANGRÍA

New Campo Spritz · Martini Rosso Spritz · Vermouth tonic · Sangría casera

CERVEZAS

Quilmes · Stella Artois · Corona · Heineken · Modelo · Peroni · Blue Moon · Bud Light

SIN ALCOHOL

Gaseosas Coca-Cola · Té helado · Limonada de menta

Menores de 21: gaseosas ilimitadas $15

PREMIUM

LA RESERVA

$50 POR PERSONA · 2 HORAS

Vinos Catena y Chandon para el brindis

3 horas: **$65** · Cada hora extra: **$15**

VINOS

- Catena Malbec
- Catena Cabernet Sauvignon
- Da Vinci Pinot Grigio
- Sterling Chardonnay
- Chandon Brut

CÓCTELES A BASE DE VINO Y SANGRÍA

New Campo Spritz · Martini Rosso Spritz · Vermouth tonic · Sangría casera

CERVEZAS

Quilmes · Stella Artois · Corona · Heineken · Modelo · Peroni · Blue Moon · Bud Light

SIN ALCOHOL

Gaseosas Coca-Cola · Té helado · Limonada de menta

Menores de 21: gaseosas ilimitadas $15

· Se aplica a cada invitado de 21 años o más (con documento). Los menores de 21 tienen gaseosas ilimitadas por $15 cada uno.

· El tiempo corre desde la primera bebida; último pedido 15 minutos antes del final.

· Champagne propio para el brindis: $25 de descorche por botella.

· Servido por copa en la mesa; sin shots ni servicio de botella.

· Reemplaza la bebida incluida en los menús.

MENÚ INFANTIL

$23

Para chicos menores de 10 años

PRINCIPAL

Milanesa kids de carne o pollo con papas fritas · Pechuga de pollo con papas fritas, puré o ensalada · Mini pizzeta de mozzarella · Pasta kids: fettuccine con salsa a elección, marinara, alfredo o manteca

BEBIDA

Una gaseosa

POSTRE

Bocha de helado

Precios por persona, más impuestos (9%) y cargo de servicio (18%). Cada invitado elige en la mesa una opción por paso. Los menús incluyen un área del salón reservada para el grupo y guarnición a elección (vegetales grillados, papas fritas o puré). La exclusividad del restaurante se cotiza aparte. VG vegetariano · SG se puede preparar sin ingredientes con gluten (puede haber contacto cruzado). Licencia de vino y cerveza.

Reservas y consultas: (305) 864-3669 · contact@newcampoargentino.com · newcampoargentino.com