



QUIENES SOMOS

Fundado en 1986 con la experiencia de más de 25 años desarrollando un concepto de cocina apegada a la tradición y costumbre familiar Argentina, por eso su lema es "Donde la cocina es una arte heredado".

Actualmente cuenta con ocho ubicaciones distribuidas en Ciudad de México, Estado de México y Cancún. También forma parte de éste grupo el restaurante argentino La Rural Argentina en Ciudad de México. La base de nuestro éxito radica en la excelencia de nuestros cortes de carne, los cuales son importados y cuidadosamente añejados, que reúnen los más altos estándares de calidad establecidos. El delicioso menú de Cambalache se completa con recetas típicas y "de familia" a la más pura usanza argentina, capaces de satisfacer los paladares más exigentes.

En Cambalache usted encontrará un cálido ambiente típicamente porteño, donde con la decoración y música creamos una atmósfera conveniente para el lugar, donde indudablemente se encuentra la mejor cocina argentina de México.

Acompáñenos, seguramente compartirá con nosotros la idea de que, en Cambalache, "la cocina es un arte heredado".

ABOUT US

Cambalache was founded in 1986. More than 25 years of experience developing a culinary concept faithful to family tradition (*and customs*).

As a result, our theme is, "Where the cuisine is an inherited art".

Nowadays, there are eight restaurants distributed throughout Mexico City, Mexico State and Cancun. In addition, the Argentine restaurant La Rural Argentina in Mexico City is part of the group.

The secret of our success is our prime meat, which is imported and carefully aged, following the highest established quality standards. The menu at Cambalache is complemented with typical family recipes, in the purest Argentine tradition, able to satisfy the most demanding of palates.

At Cambalache you will find a warm typically Argentine ambience, where the decor and music achieve a convenient atmosphere in which to enjoy what is, without a doubt, the best Argentine cuisine in Mexico.

Join us. We are sure that you will agree that at Cambalache, "the cuisine is an inherited art".

Menú A

Entradas

Carpaccio de Ternera a la Parmesana

Ternera en corte delgado, con laminas de queso parmesano, alcaparras, cebolla desflemada y berros, aderezado con aceite de oliva, gotas de limón, sal y pimienta.

Ensalada Cesar

Deliciosamente preparada con la receta tradicional

Sopa o crema del día

Especialidades de la casa.

Plato Fuerte

Brocheta de Lomo

Trozos de Lomo intercalados con tocino, Pimiento morrón y cebolla.

Pulpo a la Parrilla

Sellado al toque de aceite de oliva, sal de mar y pimienta fresca.

Salmón (Noruega)

En salsa de mantequilla con limón, sal y pimienta negra.

Postre

Helado

Chocolate, Fresa o Vainilla.

Ate con Queso

Queso Mozzarella y Ate de membrillo.

First Course

Veal Carpaccio Alla Parmesan

Thin slices of Veal, with shaved Parmesan cheese, capers, onion and watercress, dressed with olive oil, a touch of lime, salt and pepper.

Caesar Salad

Prepared with the traditional recipe.

Soups and Creams

Daily Specials.

Main Course

Tenderloin Brochette

Chunks of tenderloin with bacon, sweet pepper and onion.

Grilled Octopus (*Gulf of Mexico*)

Seared in a touch of olive oil, with sea salt and fresh pepper.

Salmon (*Norway*)

Pink Salmon in a butter lime sauce, salt, black pepper and served with vegetables.

Dessert

Ice Cream

Chocolate or Strawberry or Vanilla.

Vigilante

An ideal combination of Mozzarella cheese and sweet quince paste.

Menú B

Entradas

Ensalada Cambalache

Tierno corazón de lechuga, espinacas, berros, palmitos, champiñones, germen de alfalfa y soya, tocino dorado y nuez picada, aderezada con nuestra especialísima salsa francesa.

Jugo de Carne

Extracto de jugosos cortes de res, aderezado con aceite de oliva, limón, jerez y el secreto de la casa.

Chorizo Argentino

Acompañado con ensalada de lechuga y jitomate.

Plato Fuerte

Atún (Baja California)

Atún aleta amarilla salpimentado, acompañado con verduras y aderezo de salsa de soya.

Vacío (Flap Steak)

De sabor intenso, acompañado de cebolla y puré de papa.

Pollo Cambalache

Con nuestra deliciosa salsa en reducción de limón, mantequilla y Whisky. Acompañado con ensalada de lechuga y jitomate.

Postre

Helado

Chocolate, Fresa o Vainilla.

Alfajor

Crocante pasta de hojaldre, relleno en capas con dulce de leche y cubierto con nuez al toque de azúcar glas.

First Course

Cambalache Salad

Tender lettuce hearts, spinach, watercress, hearts of palm, mushrooms, alfalfa and bean sprouts, crisp bacon and chopped pecans, with our very own special French dressing.

Beef Bouillon

Extracted from the juiciest cuts of beef, with olive oil, lime, sherry and the secret seasoning of the House.

Argentinean Sausage (Chorizo)

With lettuce and tomato salad.

Main Course

Tuna Steak (Baja California)

A thick cut of charcoal - grilled Yellowfin Tuna, served with vegetables.

Flap Steak

Tender and juicy, Served with onion and mashed potatoes.

Chicken Cambalache

With our delicious reduction of lime, butter and a touch of Whisky. Served with lettuce and tomato salad.

Dessert

Ice Cream

Chocolate or Strawberry or Vanilla.

Alfajor

Crisp pastry layered with caramel, covered with pecans and dusted with powdered sugar.

Menú C

Entradas

Empanada

Carne, Espinaca con queso o Elote con queso.

Ensalada Mixta

Fresca lechuga, berros, jitomate, betabel, cebolla y huevo cocido, aderezados con aceite de oliva, vinagre, sal y pimienta.

Carpaccio de Salmón (Noruega)

En corte fino, con cebolla, alcaparras y huevo tamizado, con un toque de aceite de oliva, limón, sal y pimienta.

Plato Fuerte

Milanesa de Lomo

Tierna, dorada y empanizada al perejil y queso parmesano. Acompañada con papas a la francesa.

Arrachera

Corte suave, servido con cebolla y puré de papa.

Ravioles

De espinaca y pollo en salsa napolitana.

Postre

Helado

Chocolate, Fresa o Vainilla.

Trufa de Chocolate

Pastel de chocolate cubierto con crema y espolvoreado con cocoa.

First Course

Turnover (Empanada)

Meat , Spinach with cheese or Corn with cheese

Mixed Salad

Lettuce, watercress, tomato, beet, onion and hard boiled egg, with olive oil, vinegar, salt and pepper.

Salmon Carpaccio

Finely sliced, with onion, capers, and riced egg. With a touch of olive oil, lime, salt and pepper.

Main Course

Tenderloin Milanese

Tender and Golden Brown and breaded with parsley and Parmesan cheese. Served with fried potatoes

Tender Skirt Steak

Served with onion and mashed potatoes

Ravioli

Spinach and Chicken in Neapolitan sauce.

Dessert

Ice Cream

Chocolate or Strawberry or Vanilla.

Truffle

Double chocolate cake sprinkled with cocoa.