



CORTES DE CARNES CALIDAD PRIME



AGENCIA / MEXICOINFORMA

Cambalache une a argentinos y mexicanos por medio de un bife, de una arrachera cocida a los tres cuartos, en las brasas con lumbré de leña; las salchichas a punto de reventar, bañadas con chimichurri.

Para aumentar el apetito, unos chiles toreados. Para bajar el picante, una cerveza, una copa de vino o, simplemente, un refresco.

Así ha sido durante más de 20 años. La corporación cuenta con seis sucursales ubicadas en el DF, Toluca y Cancún

Fundado en 1986, ha desarrollado un concepto de cocina apegada a la tradición y costumbre familiar Argentina. La base de nuestro éxito radica en la excelencia de nuestros cortes de carne, importados y cuidadosamente añejados, que reúnen los mas 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, actualmente podemos encontrar, aparte de las reconocidas Pizzas, Pastas y Salsas artesanas, una amplia variedad de Entrantes, Ensaladas, Carnes, Hamburguesas, Risottos y Pescado, además de una extensa carta de Postres de elaboración casera.

Todos estos platos son preparados con una rigurosa selección de ingredientes de primera calidad que, sumados a la capacitación del personal y al mimo y dedicación que se pone en cada proceso, garantizan la calidad artesanal del producto.

n Cambalache, actualmente podemos encontrar, aparte de las reconocidas Pizzas, Pastas y Salsas artesanas, una amplia variedad de Entrantes, Ensaladas, Carnes, Hamburguesas, Risottos y Pescado, además de una extensa carta de Postres de elaboración casera.

Todos estos platos son preparados con una rigurosa selección de ingredientes de primera calidad que, sumados a la capacitación del personal y al mimo y dedicación que se pone en cada proceso, garantizan la calidad artesanal del producto.

El inicio del Cambalache fue hace 30 años, cuando Oscar Cremasco llegó a trabajar con su hermano Eduardo a un restaurante llamado Mi Viejo, en Polanco. Eduardo Cremasco llegó a México como jugador del equipo de fútbol América; luego fue parte de la directiva durante nueve años.



• AVENIDA MIGUEL ANGEL DE QUEVEDO 227
• LOCAL R-03-04, ROMERO DE TERREROS,
• 04310 CIUDAD DE MEXICO, CDMX
• TEL : 55 5658 9633

