

COCINA CREACIÓN

CAPPRICHITO

Bello

Menu

Entradas



Champiñones al ajillo

VEGGIE

Hongo portobellini

Hongo portobello al grill acompañado de crema de queso azul, reducción de balsámico, crocante de betabel y verdolaga. (180grs)

\$95

Cuatro montaditos sobre pan

Botana estilo español, de berenjena, tomate y quesos. (4 piezas)

\$109

Champiñones al ajillo

Champiñón adobado con salsa de chile de árbol y ajo frito montados sobre pan. (220grs)

\$125

Montaditos dulces de jamón serrano

Fritura de masa quebrada, queso de cabra, ciruela española, toque de reducción de balsámico y jamón serrano. (3 piezas)

\$99

Papas al horno

Láminas de papa horneadas y salteadas en especias cajún y queso. (240grs)

\$105

ROJAS

Aguachile verde de rib eye
Láminas de rib eye al término con dupla de salsa verde, mousse de aguacate, hojuelas de ajo, rábanos y mayonesa tatemada. (120grs)

\$225

Empanada argentina
Empanada estilo argentino rellena de guiso de carne, chorizo y verduras acompañada de chimichurri de la casa. (1 pieza)

\$129

Montaditos de cabrería
Corte de cabrería, vegetales al grill, salsa de naranja acompañada de fondue al pesto. (3 piezas)

\$169

Tacos árabes
Pan pita artesanal, relleno de cabrería marinada en yogurth al garam masala, ensaladita fresca y aderezo de hierbas. (2 piezas)

\$159

DEL MAR

Camarones flameados al mezcal y tostada de aguachile
Camarones flameados al mezcal Doble Cobre y chile seco; sobre tostada de paté de camarón con aguachile en salsa cremosa verde y macha. (175grs)

\$245

Ceviche de atún en guanábana
Atún azul y camarón macerados en salsa de guanabana y miltomate, sazonados con furikake y habanero tatemado. (120grs)

\$165

Tiradito de atún thai
Atún azul cortado finamente, salsa estilo thai, aceite de chile, crocante de poro, cebolla cambray, alcaparras, láminas de rábano y gotas de picante. (130grs)

\$185

Aguachile colhuacan
Camarón estilo aguachile, salsa verde con aguacate, salsa macha de cacahuete y pan pita tostado. (140grs)

\$169

Chicharrón de rib eye en salsa de aguachile negro
Rib eye en chicharrón sobre espejo de salsa negra con mousse de aguacate, hojuelas de ajo, rábanos y mayonesa tatemada. (120grs)

\$225



Camarones flameados al mezcal y tostada de aguachile

Aguachile tropical
De camarón en salsa de mango o fruta de temporada con chiltepín, aguacate, rábano, pepino, furikake japonés y cebollín. (100grs)

\$175

Tostada atún & coleslaw
Atún azul marinado en salsa de naranja y toques de sriracha con topping de coles y aguacate. (70grs)

\$99

Ensaladas



Ensalada Capresse

Capresse

Tomate fresco, queso fresco, queso de cabra, queso parmesano, vinagreta de arándano con menta, tomate al horno y albahaca.

\$155

Romana César

Lechuga orejona bañada con el tradicional aderezo César y parmesano, servida con pollo crispy y crotones provenzales.

\$180

Al pesto

Mix de lechugas, morrón rojo, tomate deshidratado al horno, vinagreta de pesto, queso de cabra y parmesano.

\$185

Caprichito

Mix de lechugas con arúgula, tomate cherry, queso de cabra, reducción de balsámico, ajonjolí y nuez garapiñados.

\$219

Veggie con pollo

Mix de lechugas, cebolla, morrón, tomate, champiñón, aceituna negra, queso ricotta, pollo a la plancha, vinagre balsámico y parmesano.

\$205

EXTRAS - EXTRAS - EXTRAS
\$55
Pollo adicional
Ingrediente adicional (costo de acuerdo al ingrediente).
(120grs)

Pastas



Pasta Pancetta

Arrabiata

\$229

Spaghetti en salsa de tomate con toques de chipotle y albahaca, acompañada de pollo empanizado al parmesano con gratin de mozzarella y pancetta. (600grs)

De camarón al ajo

\$279

Spaghetti de camarón preparado a la mantequilla con láminas de ajo fresco, queso romano, almeja confitada con chile de árbol y verdolagas frescas. (410grs)

Con albóndiga

\$195

Spaghetti con albóndiga de res, salsa de la casa, tomate escalfado, albahaca, parmesano y un toque de mantequilla. (600grs)

A la limoneta

\$195

Spaghetti con pollo a la plancha, bañado en salsa de limón real, alcaparras, albahaca, parmesano y almendra fileteada. (470grs)

Lasagna tradicional

\$159

En salsa de tomate con carne, vegetales, variedad de quesos y toast de masa madre.

Alfredo tres carnes

\$255

Spaghetti cremoso al parmesano servido con pollo, camarón y pancetta. (600grs)

Pancetta

\$220

Spaguetti con pancetta cocinado al horno en salsa cremosa de queso romano y jugo de costilla, setas rostizadas con ajo, tomate cherry deshidratado, arúgula, toque de picante, decorado con salsa demiglace de chicharrón. (600grs)

PARA TI QUE

Descubres



Salmón en Vino Blanco

Especialidades

Camarones grilleados al guajillo \$255

Camarones zarandeados con adobo de guajillo a la mantequilla, montados sobre toast de masa madre; acompañados de coles de bruselas caramelizadas y reducción de naranja. (200grs)

Salmón en vino blanco \$290

Salmón horneado en mantequilla saborizada con salsa de vino blanco y cítricos, acompañado de coles de bruselas caramelizadas con reducción de naranja. (180grs)

Pork belly en salsa texas \$265

Cocinada por 24 horas en rubs spicy con salsa estilo texas servida con ensalada de col, manzana y arándanos. (200grs)

Cabrería en salsa de portobello \$339

Corte de cabrería sellada y bañada en salsa de hongo portobello con un toque de nuez moscada; acompañada de porción de pasta mediterranea fría y tomates frescos al pesto. (180grs)

Cabrería al chimichurri \$339

Corte de cabrería sellada al punto acompañada de salsa al chimichurri; acompañada de rescoldo de camote y ensaladita. (180grs)

Cabrería french fries \$369

Corte de cabrería cocinada al término; gratinada con queso blanco sobre nido de papa; bañada en salsa de carne a la pimienta; acompañada de espárragos asados en salsa de naranja y parmesano. (180grs)



Pork belly en salsa texas

Costilla braseada en salsa de arándano \$265

Costilla de cerdo bañada en salsa de arándano y chiles secos, sobre puré de plátano macho con caramelo de coco y col morada cristalizada. (280grs)

Costillas BBQ \$255

Costilla de cerdo marinada en salsa BBQ de la casa, puré de papa rústico a la mantequilla y fritura de camote. (280grs)

Burgers

Costilla & pancetta \$255

Hamburguesa de carne premium, costilla y pancetta bañadas en BBQ de ciruela, queso suizo, aderezo de la casa, crema de pepinillos, lechuga y tomate en pan brioche de la casa, acompañada de papa cajún. (160grs)

Best burger \$259

Hamburguesa de carne premium, confitado de pancetta, cebolla asada, queso cheddar y suizo, crema de pepinillos, espinaca y arúgula, en pan brioche de la casa, acompañada de papa cajún. (160grs)

Pizzas

AL HORNO



Chica 10''
(Para 1 a 2 personas)



Mediana 12''
(Para 3 a 4 personas)

Del fruto prohibido

⊕ \$225 ⊗ \$310

Mix de quesos, espinaca, manzana verde, confit de cebolla, nuez y ajonjolí garapiñado, queso de cabra y reducción de balsámico.

Siciliana

⊕ \$240 ⊗ \$330

Mix de quesos, salsa, pepperoni, salchicha italiana, salteado de verduras: cebolla, morrón, champiñón y aceituna negra.

BBQ

⊕ \$245 ⊗ \$339

Mix de quesos, salsa BBQ, pollo marinado, cebolla blanca, almíbar de piña, morrón tatemado y piña asada.

Totoes

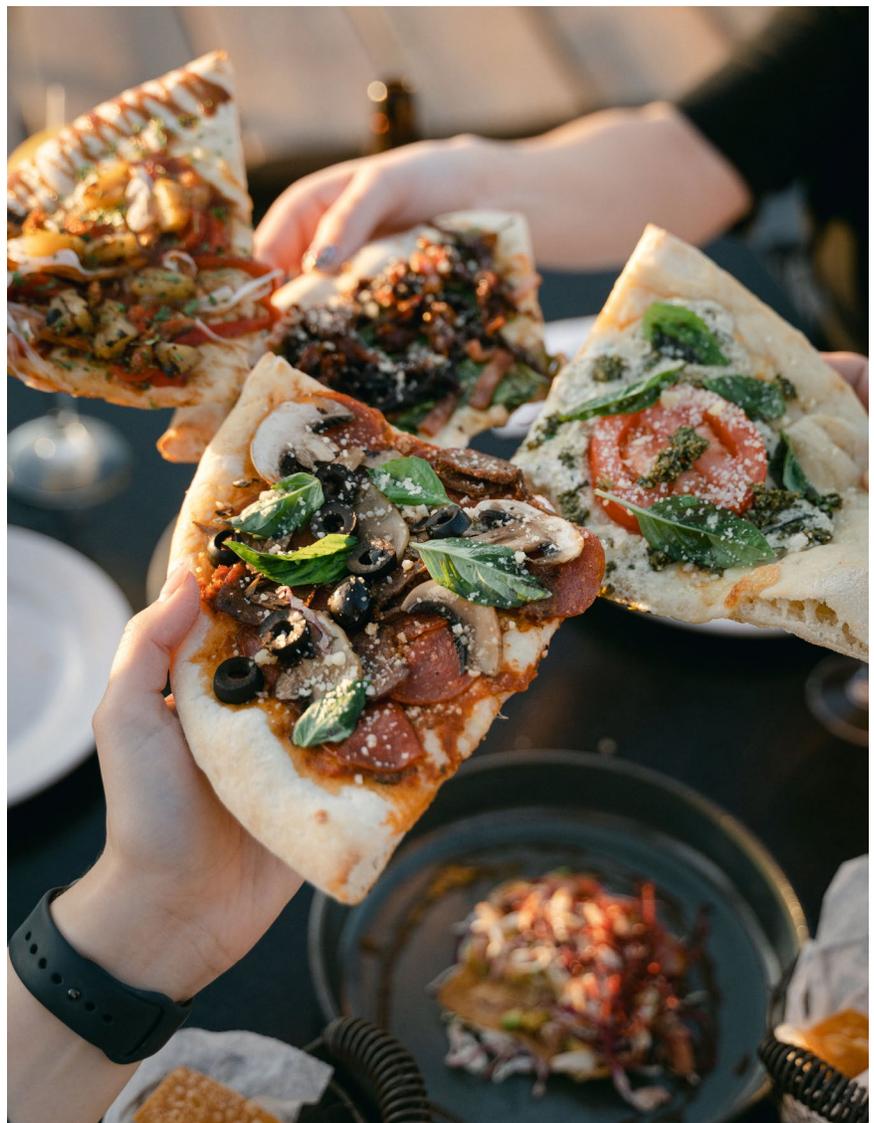
⊕ \$230 ⊗ \$320

Mix de quesos, espinaca, tocino, tomate deshidratado, confit de cebolla y parmesano.

Pepperoni

⊕ \$165 ⊗ \$230

Mix de quesos, salsa de tomate de la casa y pepperoni.



Queso vegano

\$75

Solo en pizza de 10''

Salmón y pancetta

⊕ \$255 ⊗ \$355

Mix de quesos, mix de queso crema, salmón al horno a la mantequilla, pancetta, confit de cebolla, cebollín fresco y miel.

Vittoria

⊕ \$240 ⊗ \$330

Mix de quesos, salsa, pepperoni, salchicha italiana, champiñón, aceituna negra, parmesano y albahaca fresca.

Deluxe amantes de la carne

⊕ \$255 ⊗ \$355

La mejor réplica de la amantes de la carne con costilla BBQ y pancetta.

Andalucía

⊕ \$269 ⊗ \$379

Mix de quesos, arúgula, tomate cherry, ciruela española pasa, jamón serrano, aceite de chile guajillo, queso de cabra y parmesano.

Bianco

⊕ \$220 ⊗ \$305

Mix de quesos, ricotta, tomate fresco, pesto, parmesano y albahaca fresca.

Amantes de la carne

⊕ \$240 ⊗ \$330

Mix de quesos, salsa, pepperoni, salchicha italiana, salami y albondiga de carne.



Pizza especial del caprichito \$405

(solo en pizza 12")
Pide tu pizza a la marinara, pepperoni, vittoria y/o amantes de la carne con un montadito de ensalada a la vinagreta de balsámico y parmesano.

Hawaii spicy

⊕ \$220 ⊗ \$305

La tradicional hawaiana más exótica, salsa, jamón de pierna, piña, salsa de chile morita y verdolaga.

Cabretonne

⊕ \$299 ⊗ \$410

Mix de quesos, corte de cabrería, morrón amarillo, espárragos salteados, tomate al horno, champiñón al ajo, coliflor asada y chimichurri de perejil.

Camarón roca

⊕ \$255 ⊗ \$355

Mix de quesos, salsa de tomate, espinaca, col morada, camarones roca, aderezo roca, ajonjolí negro y queso de cabra.

MASA

ARTESANAL

TODO HECHO

EN CASA



Chica 10''
(Para 1 a 2 personas)



Mediana 12''
(Para 3 a 4 personas)

Marinara

⊕ \$145 ⊗ \$195

Mix de quesos, salsa de tomate de la casa y albahaca fresca.

Boloñesa

⊕ \$190 ⊗ \$270

Mix de quesos, salsa, berenjena, albóndiga de carne, queso de cabra y julianas de espinaca.

Bebidas



Coctelería

Aperol spritz

Prosecco, aperol, agua con gas y rodaja de naranja. (235ml)

\$189

Cielo rojo

Jugo de arándano, fresa, black cherry, vodka y agua con gas. (320ml)

\$135

Piñaco

Piña colada Tradicional. (400ml)

\$135

Mahalo

Jugo de naranja, jugo de piña, vodka y saladito. (320ml)

\$120

Frozen

Jarabe del sabor que prefieras, arándano, manzana verde o mango con tequila y chamoy. (235ml)

\$125

Sangría blanca

Vino blanco, jarabe de agave, jugo de limón, decorado con naranja y fresa. (400ml)

\$135

Sangría

Vino tinto y manzana. (400ml)

\$145

Gin tonic

600ml

Berry gin tonic

Mix de frutos rojos, jugo de arándano, agua tónica y ginebra.

\$175

Pickle gin

Sabor a pepino, toques mentolados, ginebra y aromatizado con romero.

\$160

Toronja gin tonic

Cítricos con un ligero toque de agua tónica, ginebra y rodajas de toronja.

\$165

Guava gin tonic

Notas de guayaba, guanábana y ginebra.

\$160

Lemon gin

Limón amarillo ligeramente endulzado y ginebra.

\$165

Mezcalitos

320ml

Mojito de mezcal

Mezcal, jugo de limón, jarabe de agave, hojas de hierbabuena, decorado con naranja y sal de gusano.

\$155

Margarita mezcal

Mezcal, licor de naranja, jugo de limón verde, jarabe de agave. Escarchado con sal de gusano y rodaja de naranja.

\$149

Pelo de chile

Mezcal, mango, guanábana, espolvoreado con sal de gusano, twist de naranja y julianas de chile guajillo.

\$155

Gingermez

Mezcal, pepino, jengibre, jarabe de agave y perfumado con hojas de hierbabuena.

\$145

Palmez

Mezcal, piña endulzado con jarabe de agave y escarchado de sal de gusano.

\$145

Pasión de mezcal

Mezcal macerado con mix de berries, jarabe de agave y jugo de arándano.

\$169

Destilados 45ml

MEZCAL

UNIÓN JOVEN
\$115

400 CONEJOS
\$130

DOBLE COBRE
\$165

GINEBRA

TANQUEREY
No. Ten
\$175

TANQUEREY
London
\$155

COGNAC & BRANDY

TORRES 10
\$120

REMY MARTIN
\$190

TEQUILA

DON JULIO
70
\$180

DON JULIO
Blanco
\$140

HERRADURA
REPOSADO
\$135

JOSÉ CUERVO
TRADICIONAL
\$109

MAESTRO DOBEL
DIAMANTE
\$175

WHISKY

JOHNNIE
WALKER
Gold Label
\$230

JOHNNIE
WALKER
Black Label
\$170

JOHNNIE
WALKER
Red Label
\$120

BUCHANAN 'S
18 Años
\$285

BUCHANAN 'S
12 Años
\$170

RON

ZACAPA
23 Años
\$195

ZACAPA
Ámbar
\$149

CAPITÁN
MORGAN
\$99

CAPITÁN
MORGAN
White
\$90

VODKA

SMIRNOFF
\$105

SMIRNOFF X1
Tamarindo
\$125

ABSOLUT
\$110

MIXOLOGÍA SIN ALCOHOL

350ml

Granizado de pepino

Suave granizado de pepino fresco, limón chamoy y tajín.
\$120

Soda vainilla y cardomomo

Refrescante agua con gas, vainilla, limón y cardomomo.
\$99

1 2 3 tamarindo

Soda de pulpa de tamarindo, limón amarillo, nieve de limón y sal de gusano.
\$110

Guanábana mojito

Bebida a base de hielo triturado, pulpa de guanábana, hierbabuena y limón amarillo.
\$120

¿PREGUNTA POR
EL COPEO DE LA CASA?

Vinos



(150ml)



(750ml)

Vinos por copeo de la casa **\$140**

Descorche por botella **\$180**

BLANCOS, ROSADOS Y ESPUMOSOS

Bornos frizante (España)



\$620

**Cavicchioli
lambrusco rosato** (Italia)



\$590

**Sis clarette
barón balché** (México)



\$150



\$699

**Lagar de cervera
albariño** (España)



\$810

**Madero 2V chenin blanc
chardonnay** (México)



\$699

CHAMPAÑA

Moët&Chandon imperial



\$2,600

TINTOS

Alamos

Cab Sauv (Argentina)



\$145



\$670

Beringer M&V

Merlot (EU)



\$135



\$620

Canto de luna

Syrah, cab sauv,
tempranillo (México)



\$720

Cavicchioli lambrusco

Tinto (Italia)



\$590

Don luis

Merlot (México)



\$599

Madero 3V

Tres uvas (México)



\$850

**MT Mezcla de tintos
barón balche**

Malbec, cab sauv
granache (México)



\$150



\$699

Tall horse

Shiraz (Sudamérica)



\$690

Lindeman's bin 40

Merlot (Australia)



\$145



\$665

Santo tomas

Merlot (México)



\$790

Corona del valle

Merlot (México)



\$770

Monte xanic

Calixa blend (México)



\$899

Ste michelle

Merlot (EU)



\$899



Cervezas

CERVEZA MEDIA

(355ml)

Imp. Michelob Ultra,
Bud light
\$64

Pacífico, Pacífico
Suave, Victoria,
Corona, Corona light,
Corona Cero
\$52

Modelo Especial,
Negra Modelo
\$64

Stella Artois
(330ml)
\$70

Cerveza
saborizada
(470ml)
\$109

Michelado
\$29

Cubano
\$35

Clamato
\$45

Artesanales

**TODAS SON
NACIONALES**
Botella 355ml

CDMX

19 Norte

Dakota Tropical Stout **\$115**

COLIMA, NAYARIT

Colima

Piedra Lisa Session IPA **\$89**

Colimita Lager **\$85**

ENSENADA, BAJA CALIFORNIA

Wendlandt

Perro del Mar IPA **\$125**

HERMOSILLO, SONORA

Bitachera, Hazy
Indian Pale Ale **\$105**

Banquetera, Kolsch **\$85**

GUADALAJARA, JALISCO

Fortuna

Neippolita New
England Pale Ale **\$105**

Refrescante

Soda italiana (350ml)	\$55	Té helado limón (350ml)	\$50
Naranjada mineral (350ml)	\$65	Agua quina (296ml)	\$40
Naranjada natural (350ml)	\$55	Refrescos (355ml)	\$45
Limonada infusión (350ml)	\$55	Agua embotellada (600ml)	\$40
Limonada natural (350ml)	\$45	Topochico (340ml)	\$45
Limonada mineral (350ml)	\$55	Agua perrier (330ml)	\$59

Frappe

Amanecer Guanábana y tamarindo	\$89
Atardecer Mango, tamarindo y mandarina	\$95
Anochecer Tamarindo y piña	\$85

Calientes

Café americano (250ml)	\$45
Chocolate caliente (350ml)	\$55
Capuccino (350ml)	\$65
Tisana (350ml)	\$55
Expresso (45ml)	\$45
Té chai (350ml)	\$75

Cold Coffee

Café limón en las rocas Expresso shakeado con limón amarillo (350ml)	\$89
Capuccino en las rocas Combinación de leches espumadas y expresso mexicano (400ml)	\$95
Americano en las rocas Café americano en las rocas (320ml)	\$49
Frappe moka Café y caramelo frappeado decorado con chocolate y caramelo (350ml)	\$129
Chai en las rocas Té chai en las rocas (320ml)	\$79
Dirty chai en las rocas Té chai en las rocas con un expresso (320ml)	\$85
Tisana fría Tisana de frutos secos en las rocas (320ml)	\$60
Malteada de vainilla Batido de nieve de vainilla, leches, decorada con crema batida, chispas de colores y barquillo (400ml)	\$85



Postres



Plátanos flameados

\$139

Plátanos flameados con licor 43, salsa de caramelo y crema de coco, acompañados de nieve de vainilla.

Pay de queso

\$135

Con chutney de manzana.

Volcán de nutella

\$139

Volcán cremoso de nutella, supremas de cítricos, menta, servida con nieve de limón y coulis de frutos rojos.

Tarta ópera

\$145

Crema de chocolate, café y almendra con fresas frescas.

Copa de nieve

\$99

Nieve en sabor de temporada bañada en salsa de caramelo y chocolate.

Volcán de dulce de leche

\$149

Volcán de dulce de leche, coulis de frutos rojos acompañada de nieve artesanal de fresa fresca.

Tiramisu de mascarpone y cabra

\$139

Bizcocho de vainilla embebido de brandy y baileys con crema de queso mascarpone y cabra, crema de café, espolvoreado de chocolate.

Digestivos

Baileys (45ml) **\$99**

Licor 43 (45ml) **\$110**

Carajillo (235ml) **\$155**

Carajillo vainilla (235ml) **\$165**

Chai ron en las rocas (235ml) **\$165**
Te chai y ron en las rocas con toque de canela.



