

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 Caprese

## Caprese

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

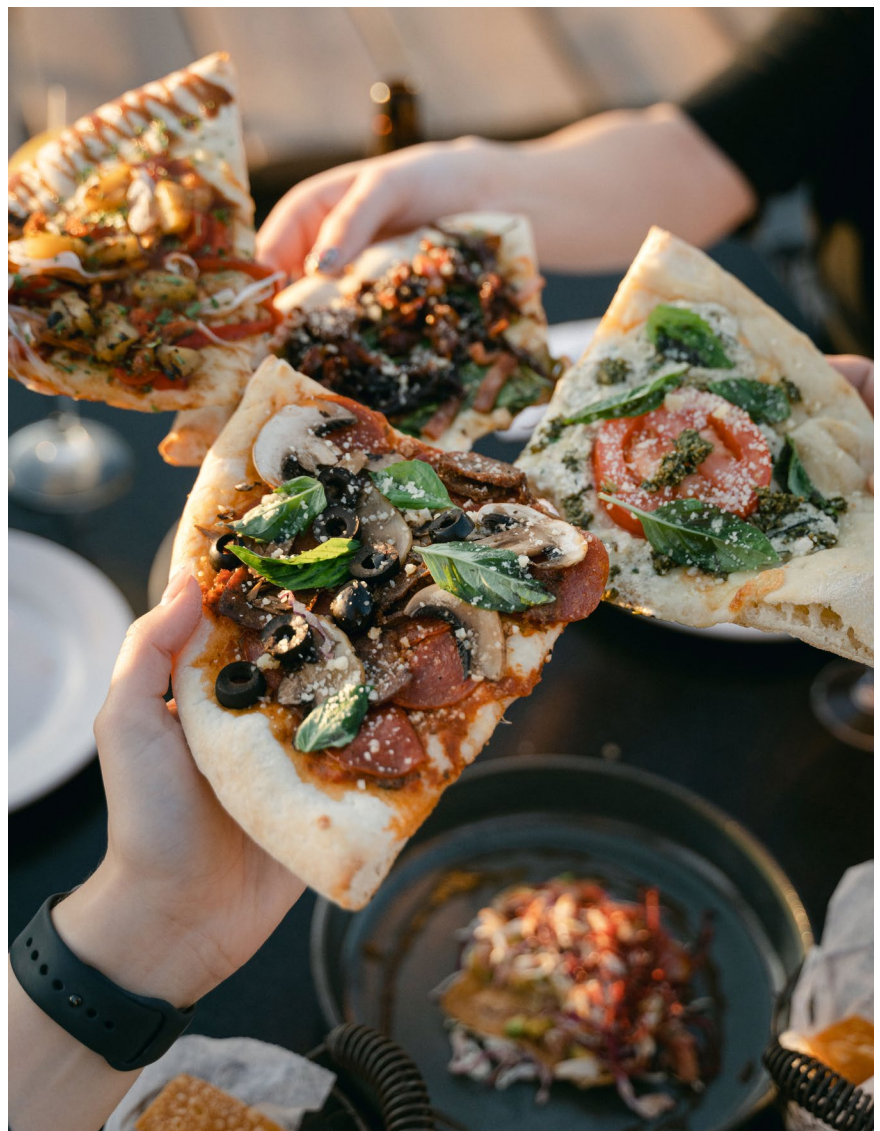
⊕ \$230 ⊗ \$320

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

### 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.



Chica 10''  
(Para 1 a 2 personas)



Mediana 12''  
(Para 3 a 4 personas)

# 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

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

# Frappe

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

# Calientes

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

# Cold Coffee

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



# 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 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.





CAPRICHITO

EST. 2012

Bello

CAPRICHITO

COCINA CREACIÓN