

COCINA CREACIÓN

CAPRICHITO

Bello

Menü

Entradas



Champiñones al ajillo

VEGGIE

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 de cabrería

\$299

Cabrería sellada término medio, bañada en aguachile verde, sobre una cremosa salsa de cilantro y serrano, terminada con macha de cacahuete.

Empanada argentina

\$129

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

Montaditos de cabrería

\$169

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

Tacos árabes

\$159

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

DEL MAR

Tostada de atún al cilantro

\$129

Atún azul sobre tostada de maíz, con mayonesa tatemada de habanero, cremosa salsa de cilantro, salsa thai, macha de cacahuete y chicharrón de chile serrano.

Camarones flameados al mezcal y tostada de aguachile

\$245

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

Ceviche de atún en guanábana

\$165

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

Tiradito de atún thai

\$185

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



Camarones flameados al mezcal y tostada de aguachile

Aguachile colhuacan

\$169

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

Aguachile tropical

\$175

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

Tostada atún & coleslaw

\$99

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

A close-up, high-angle shot of a Caprichito salad served in a white ceramic bowl. The salad is composed of thick slices of red tomatoes, fresh green basil leaves, and chunks of white cheese, all tossed in a light-colored dressing. The bowl is placed on a light-colored wooden surface. To the left of the bowl, a white napkin is folded, with a silver fork and knife resting on it. The napkin features the text "CUCINA CREACION" in small letters above the word "CAPRICHITO" in a large, bold, serif font, with a small logo below it.

Capresse

\$155

\$180

A1 pesto

\$185

\$219

Veggie con pollo

\$205

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

\$55

Pollo adicional
 Ingrediente adicional (costo de acuerdo al ingrediente).
(120grs)

\$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



Salmon 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)

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)

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)



Camarones grilleados al guajillo

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

Solo en pizza de 10"

\$75

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.

MASA
ARTESANAL
TODO HECHO
EN CASA

Marinara

⊕ \$145 ⊗ \$195

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

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.



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

Piñaco

Piña colada Tradicional. (400ml)

\$135

Sangría

Vino tinto y manzana. (400ml)

\$145

Mahalo

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

\$120

Cielo rojo

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

\$135

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

Lemon gin

Limón amarillo ligeramente endulzado y ginebra.

\$165



Mojito de mezcal

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

400 CONEJOS
\$130

DOBLE COBRE
\$165

GINEBRA

TANQUEREY
London
\$155

COGNAC & BRANDY

TORRES 10
\$120

RON

ZACAPA
23 Años
\$195

CAPITÁN
MORGAN
\$99

CAPITÁN
MORGAN
White
\$90

TEQUILA

DON JULIO
70
\$180

DON JULIO
Blanco
\$140

MAESTRO DOBEL
DIAMANTE
\$175

WHISKY

JOHNNIE
WALKER
Black Label
\$170

JOHNNIE
WALKER
Red Label
\$120

BUCHANAN'S
18 Años
\$285



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

Vinos

¿PREGUNTA POR EL
COPEO DE LA CASA?

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**

Madero 3V
Tres uvas (México)  **\$850**

MT Mezcla de tintos
barón balche
Malbec, cab sauv
granache (México)  **\$150**  **\$699**

Santo tomas
Merlot (México)  **\$790**



(150ml)



(750ml)

BLANCOS, ROSADOS Y ESPUMOSOS

Cavicchioli
lambrusco rosato (Italia)  **\$590**

Sis clarette
barón balché (México)  **\$150**  **\$699**

Casa Madero
chardonnay (México)  **\$699**



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

Descorche por botella **\$180**

Cervezas



Artesanales

**TODAS SON
NACIONALES**

Botella 355ml

COLIMA, NAYARIT

Colima

Piedra Lisa Session IPA **\$89**

Colimita Lager **\$85**

CERVEZA MEDIA

(355ml)

Imp. Michelob Ultra,
Bud light

\$64

Pacífico, Pacífico
Suave, Victoria,
Corona, Corona light

\$52

Modelo Especial,
Negra Modelo

\$64

Stella Artois
(330ml)

\$70

Cerveza
saborizada
(470ml)

\$109

Michelado
\$29

Cubano
\$35

Clamato
\$45

Refrescante

Soda italiana (350ml)	\$55
Naranjada mineral (350ml)	\$65
Naranjada natural (350ml)	\$55
Limonada infusión (350ml)	\$55
Limonada natural (350ml)	\$45
Limonada mineral (350ml)	\$55

Té helado limón (350ml)	\$50
Agua quina (296ml)	\$40
Refrescos (355ml)	\$45
Agua embotellada (600ml)	\$40
Topochico (340ml)	\$45
Agua perrier (330ml)	\$59
Agua de piedra (650 ml)	\$99

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
Matcha Latte (350ml)	\$119
Tisana (350ml)	\$55
Expresso (45ml)	\$45
Té chai (350ml)	\$75

Cold Coffee

Matcha en las rocas Té matcha en las rocas (350ml)	\$119
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.

Digestivos

Semifreddo Affogato \$119

Cremoso semifreddo italiano bañado con expresso recién hecho, con notas de pistache y nuez caramelizada (125ml)

Semifreddo Baileys \$145

Cremoso semifreddo italiano bañado con licor Baileys, con notas de pistache y nuez caramelizada (125ml)

Baileys (45ml) \$99

Licor 43 (45ml) \$110

Carajillo (235ml) \$155

Carajillo vainilla (235ml) \$165



