



Capitol  
vino y parrilla

# MENÚ

Cocina de autor - Restaurante Capitol Vino y Parrilla

# ENTRADAS



## Ceviche de chicharrón con mango 🇲🇽

Deliciosa mezcla de mango picado y crocantes de chicharrón en salsa caribeña, acompañado de chips de plátano

..... \$15.000

## Guacamole acapulqueño 🇲🇽

Cremoso guacamole acapulqueño, acompañado de trocitos de chicharrón, pico de gallo, totopos y maduro

..... \$30.000

## Ceviche costa del sol 🇲🇽

Frescos camarones, trozos de filete de tilapia y pulpa cocinados en limón en una mezcla de salsa costa del sol y maíz, acompañado de chips de plátano

..... \$35.000

## Tarrinas Mix en salsa de maracuyá y durazno 🇲🇽

Explosiva mezcla de pollo, chorizo, cerdo, pasas blancas, mani, pimienta sobre una cama de crema de maracuyá, acompañada de ensalada.

..... \$35.000

## Taquiza Mix Capital x 10 unid

10 unidades de deliciosas carnes mechadas preparadas con el mejor estilo y sabor típico mexicano, birria, carritas, pastor, cochinitas, salsa arrachera, acompañadas por guacamole, picadillo, chicharrón y salsa habanera de mango.

..... \$65.000

## Tabla de quesos

Variedad de quesos maduros (manchego, guoda, azul), jamón serrano y frutas, servidas al mejor estilo Capital

..... Completa \$130.000

..... Media \$70.000



# brochetas



## POLLO

Trozos de pollo asados a la plancha  
acompañados de papas a la  
francesa y ensalada en vinagreta.

.....\$20.000



## LOMO DE CERDO

Trozos de lomo de cerdo a la  
plancha, acompañados de papas a  
la francesa y ensalada en vinagreta

.....\$20.000



# hamburgueso

## SUPREMA

Deliciosa hamburguesa de carne a la parrilla,  
rellena de queso cheddar, con papinillos,  
tomate, aros de cebolla, lechuga y tocino  
caramelizado, acompañada de papas a la  
francesa y salsas, bañada en queso fundido.

.....\$35.000

## CERDO



### Pork Ribs in BBQ

Tierna costilla de cerdo, bañada en una deliciosa salsa BBQ de la casa, con un previo marinado para un exquisito paladar, acompañada con ensalada de la casa y un acompañamiento de su preferencia.

..... \$37.000

### Filete de Lomo de Cerdo a la Parrilla

Tierna filete de cerdo, con un previo marinado servido al mejor estilo Capital, acompañado con ensalada de la casa y un acompañamiento de su preferencia

..... \$34.000

### Costilla Enchichamónada

Costilla de cerdo en su mejor presentación, cubierta de chicharrón crocante, acompañadas con ensalada de la casa y un acompañamiento de su preferencia

..... \$37.000

### Chuletón de Cerdo

Suculento corte de cerdo ahumado, proveniente de la región lumbar cerca de las costillas, acompañado con ensalada de la casa y un acompañamiento de su preferencia

..... \$39.000

### Bondiola

Corte de cerdo tradicional con vetas de grasa de gran sabor, acompañada con ensalada de la casa y un acompañamiento de su preferencia

..... \$32.000

# Parrillada

## RES



### Bife Charizo

Corte medio de la chata en su punto de maduración, acompañado con ensalada de la casa y un acompañamiento de su preferencia

..... \$38.000

### Punta de Anca

Jugosa posta de punta ubicada en el cuarto traseño del bovino, acompañada con ensalada de la casa y un acompañamiento de su preferencia

..... \$38.000

## CORDERO



rack de cordero en crema de mole blanco y frutas secas

Delicioso lomo de cordero sobre un mole blanco y frutas secas, acompañado con ensalada de la casa y un acompañamiento de su preferencia.

..... \$55.000

## POLLO



### Pechuga de pollo a la parrilla

Pechuga de pollo jugosa a la parrilla terminado en mantequilla al ajillo, acompañada con ensalada de la casa y un acompañamiento de su preferencia

..... \$35.000

ACOMPÑAMIENTOS: A ELECCIÓN: PAPA CRIOLLA, PAPA FRANCESA, PAPAS EN CASCO AL ROMERO

# comida mexicana



## TACOS CARNITAS

4 tortillas de maíz con deliciosa carne de cerdo mechada preparada con el mejor estilo y sabor típico mexicano, acompañadas por guacamole, picadillo, chicharrón, salsa habanera de mango.

.....\$18,000

## TACOS AL PASTOR

4 tortillas de maíz con deliciosa carne de cerdo picada, preparada con el mejor estilo y sabor típico mexicano, acompañadas por guacamole, picadillo, chicharrón, salsa habanera de mango.

.....\$18,000

## TACOS RIBEYE

4 tortillas de maíz con deliciosa carne de res picada preparada con el mejor estilo y sabor típico mexicano, acompañadas por guacamole, picadillo, chicharrón, salsa habanera de mango.

.....\$18,000

## TACOS COCHINITAS

4 tortillas de maíz con deliciosa carne de cerdo mechada preparada con el mejor estilo y sabor típico mexicano, acompañadas por guacamole, picadillo, chicharrón, salsa habanera de mango.

.....\$18,000

## TACOS BIRRIA

4 tortillas de maíz con deliciosa carne de res mechada, preparada con el mejor estilo y sabor típico mexicano, acompañadas por guacamole, picadillo, chicharrón, salsa habanera de mango.

.....\$18,000

## TACOS PESCADO

### CHIPOTLE

4 tortillas de maíz con tilapia rebozada en salsa de chipotle, preparada con el mejor estilo y sabor típico mexicano, acompañadas de guacamole, pico de gallo, chicharrón y salsa habanera de mango.

.....\$12,000

## TACOS MIX (X4)

Variedad de tacos, amuchera, carnitas, birria y palmas de pescado, con el mejor estilo y sabor típico mexicano, acompañadas de guacamole, pico de gallo, chicharrón y salsa habanera de mango.

.....\$15,000

## TACOS PERCHERON CAPITOL

ajonjolí tortita en costra de queso rellena de carne amuchera, carnitas de cerdo, chicharrón, lechuga y guacamole, bañado en mole blanco y negro con ajonjolí.

.....\$15,000

# Pescados y mariscos

## Trucha al ajillo con camarones y queso cheddar

Deliciosa trucha a la plancha en queso cheddar al ajillo con camarones acompañada de ensalada de la casa y arroz con coco

.....+43.000

## Salmon en cremosa de maracuyá

Suave salmón a la plancha sobre una cama de crema de maracuyá, ensalada de la casa y chips de plátano

.....+55.000

## Piña mediterránea

Base de piña rellena de mariscos en crema de coco y queso gratinado (langostinos, camarones, palitos de cangrejo, pulpa, trozos de tilapia). Sobre palitos de yuca en la descripción de este plato.

.....+65.000

## Encocado de pescado

Deliciosa fileta de robalo encocado, acompañado de arroz con coco y ensalada de la casa.

.....+55.000



# Arroces

## CAPITOL CON MARISCOS AL HORNO

Deliciosa arroz al horno con mariscos, mejillones, langostinos, camarones, pulpa, cangrejo, acompañado de pan francés

.....+40.000

## BIRRIA MIXTO

Deliciosa arroz hecho en caldo de birria, con carnes mechadas de res, cerdo, pollo, combinadas con zanahoria, arveja, maíz tierno, acompañado con totopos y trozos de chicharrón.

.....+40.000



# parrilla premium

Tomahawk Capital con frutos del mediterráneo (Plato para 2 pax)  
200 gramos de jugoso chuletón a la parrilla, terminado en mantequilla al ajo, dos brochetas de langostinos al panko y parrilla, acompañado con patata jalisco rellena de carne ribeye, en salsa atachera y ensalada de la casa.

.....\$150.000

Porterhouse al término Capital en crema parmesana  
Deliciosa corte T- Bone de excelente marmala y maduración, acompañado de tomate batemado, relleno de pollo, chorizo, crema de leche, pimentón y pasas blancas y ensalada de la casa

.....\$78.000

New york steak ahumado al tajín en demiglace de vino tinto  
Fino corte de centro de lomo de res, bañado en mantequilla de tajín y en salsa de demiglace al vino tinto, acompañado de patata jalisco y ensalada de la casa

.....\$78.000

Beef ribs y costra de queso mozzarella

Generosa costilla de res, sobre una costra de tres quesos, acompañada con papa cascá al romero y ensalada de la casa.

.....\$155.000

Colitas de lomo fino en costra de finas hierbas y dijon

Colitas de lomo fino con una Costra de finas hierbas y mostaza dijon suavizada por un fino toque de queso, acompañado de patata jalisco y ensalada de la casa

.....\$75.000

Solomillo envuelto con panceta en salsa de arándanos y mermelada de tocineta

Deliciosa lomo fino debidamente madurada y jugosa envuelto con panceta ahumada, caramelizada en una mermelada de tocineta reposada en un espejo cremoso de salsa de arándanos, acompañado de tomate batemado relleno de pollo, chorizo, crema de leche, pimentón y pasas blancas y ensalada de la casa

.....\$72.000

# adicionales



**Potato Jalisco**  
Crocante papasada rellena de carne  
morcada y gratinada con queso mozzarella  
.....\$12.000

**Tomate tatemado**  
Tomate relleno de pollo, chorizo, crema de  
leche, pimentón y pasas blancas  
.....\$12.000

**Ensalada de la casa**  
Vegetales de estación encurtidos, rúgula,  
tomate cherry y aceite de oliva aromatizado  
.....\$6.000

**Tatopos** .....\$6.000

**Papa criolla** .....\$6.000

**Papa francesa** .....\$6.000

**Papa en casco al romero** .....\$6.000

**Amar con coco** .....\$6.000

# menú infantil

## NUGGETS DE POLLO

Deliciosos trozos de pollo apanados con  
salsa de la casa, papas a la francesa y  
huevo sorpresa.  
.....\$22.000

## COMBO INFANTIL CAPITOL

Lomitos de pollo a la parilla, papas a la  
francesa, salsas y huevo sorpresa.  
.....\$22.000



# Postres

## FANTASÍA GENOVESA DE FRESA

Delicioso bizcocho con fruta, crema  
chantilly y tres leches, sobre un  
espejo de salsa de fresa.  
.....\$11.000

## CREMOSO DE ARROZ Y FRUTOS ROJOS

Delicioso y cremoso arroz con tres  
leches acompañado de frutos rojos  
.....\$13.000



## LIMONADAS

Natural	\$7.000
Coco Hierbabuena	\$10.000
Cerezada	\$8.000
Mango Biche	\$9.000
Peppermint	\$9.000
Capitol Mex	\$12.000

## SODAS

Fruto del Bosque	\$12.000
Passion	
Tropical	
Limón	

## JUGOS

Fruta	Medida \$9.500
Guanábana	Medida \$12.000
Lulo	
Mango	
Maracuyá	
Mora	



## FUSIONES

Naranja Pifa	\$11.000
Lulo y Hierbabuena	

## GASEOSAS

Coca Cola	\$6.000
Coca Cola Zero	\$6.000
Sprite	\$6.000
Ginger	\$6.000
Agua	\$8.000
Agua con Gas	\$8.000
Agua tónica	\$8.000

## CERVEZAS

Club Colombia Dorada	\$7.000
Club Colombia Roja	\$7.000
Club Colombia Negra	\$7.000
Corona	\$12.000
Stella	\$15.000

## CÓCTELES

Capitol Tonic	\$27.000
Coffee Passion	\$30.000
Bin Orange Lemon	\$20.000
Kiwi Tonic	\$23.000
Kiwi Beach	\$30.000
Lulada Drink	\$24.000
Max Crazy	\$40.000
Mexican Boy	\$40.000
Mescalito	\$40.000
Negróni Sour	\$27.000
Piña Colada	\$22.000
Tequila Sour	\$35.000
Yellow Collins	\$27.000
Uchuva Passion	\$25.000
Aperol Tequila	\$40.000



## WHISKY

	 TRAGO	 BOTELLA
Buchanan's Máster	+32.000	+280.000
Buchanan's Deluxe	-	+250.000
Buchanan's Two Souls	-	+320.000
Jw Red Label	+14.000	+110.000
Jw Black Label	-	+200.000
Jw Double Black	-	+270.000
The Singleton of Dufftown	-	+280.000
Jack Daniels #07	-	+220.000
Jack Daniels Honey	-	+220.000
Macallan Sherry	-	+550.000

## LICOR DE AGAVE

	 TRAGO	 BOTELLA
Mezcal 400 conejas	+30.000	+300.000
Tequila Centenario Plata	+14.000	+180.000
Tequila Centenario Reposado	+14.000	+180.000
Tequila Centenario Añejo	+14.000	+200.000
Reserva Añejo 1800	-	+320.000
Reserva Reposado 1800	-	+320.000
Reserva Silver 1800	-	+300.000
Jimador Reposado	-	+180.000
Jimador Plata	-	+180.000
Jimador Cristalino	-	+200.000
Herradura Reposado	-	+300.000
Herradura Plata	-	+180.000
Herradura Añejo	-	+350.000
Herradura Ultra	-	+320.000
Patron Silver	-	+320.000
Patron Reposado	-	+370.000
Patron Añejo	-	+400.000



## SANGRÍAS

Sangría Lolea vino tinto  
Sangría Lolea vino blanco

	 TRAGO	 BOTELLA
	-	+120.000
	-	+120.000

## APERITIVOS

Bailey's Original Trago  
Martini (Blanco, Rosso y extra dry)  
Jagermeister

	+12.000	+100.000
	-	+100.000
	-	+160.000

## GINEBRAS

Gordon's dry Gin  
Tanqueray  
Bombay

	+12.000	-
	-	+300.000
	-	+160.000

## RON

Bacardi Limón  
Bacardi Mandarina  
Bacardi Añejo  
Bacardi Bahama Mamá  
Barcelo Añejo  
Barcelo Gran Añejo  
Barcelo Imperial

	-	+80.000
	-	+80.000
	-	+80.000
	-	+80.000
	-	+120.000
	-	+130.000
	-	+220.000

## VINOS TINTOS



COPA  
€25.000



BOTELLA

Dado	400.000
Finca las Moras Bonarda	400.000
Tarapaca Merlot	400.000
Finca las Moras Cabernet Sauvignon	400.000
Finca las Moras Cabernet Malbec	400.000
Finca Resaca Tempranillo	460.000
Prima	€300.000
Ramon Bilbao	420.000
Tropiche Malbec	€90.000
Marques de Murieto	€300.000
Marques de Murieto Castillo	€1.200.000
Piccini Mamero	400.000
Reserva Muga	450.000
Enate Tempranillo	460.000
Marques Cabernet Sauvignon	€200.000
Sangre Toro Reserva	420.000
Celeste Roble	460.000
Robert Mondavi Woodbrige Merlot	400.000
Robert Mondavi Woodbrige Cabernet Sauvignon	400.000
Novas Syrah	420.000
Adobe Carmenere	€90.000



## VINO BLANCO



Santa Carolina Sauvignon Blanc	€05.000
Cousin Macul Sauvignon Blanc	€00.000
Blanco Leyda Sauvignon Blanc	€20.000
Muga Blanco	€60.000
Trivento White Malbec	€20.000
Celeste Verdejo	€50.000
Tampanza Reserva Torrontes	€50.000
Trivento Golden Reserva	€200.000
Las moras Chard Reserva	400.000
Enate Chardonnay	€60.000
Mar de Frodes	€200.000

## VINO ROSADO

Enate Cabernet Sauvignon	€60.000
Ramón de Bilbao	€20.000
Muga	€160.000
Adobe Rose	€90.000

## CHAMPAGNE / ESPUSOS

Clicquet Vintage Blanc	€800.000
Chandon Extra Brut	€130.000
Riva Rose Rosado	€160.000
Finca las Moras Chardonnay	€00.000
Novas Chardonnay	€20.000
Adobe Chardonnay	€90.000