

Menú 1



ENTRADA

(OPCIONAL Y AL CENTRO)

CALAMARES FRITOS CON PIMIENTOS PICANTES

ENSALADA

ENSALADA DE ESPINACA Y VINAGRETA DE TOCINO

PLATO FUERTE

(A ELEGIR EN EL MOMENTO)

SIRLOIN (397 gr) AÑEJADO EN SECO CON COSTRA DE CAFÉ KONA Y MANTEQUILLA DE ECHALOTE
ROBALO A LA PARRILLA CON PURÉ DE CAMOTE, EJOTE FRANCÉS Y JALEA DE MEMBRILLO

GUARNICIÓN

(AL CENTRO)

PURÉ DE PAPA ESTILO SAM
ESPINACAS SALTEADAS

POSTRE

APPLE CRUMBLE CON SALSA DE CARAMELO
TRÍO DE HELADOS HECHOS EN CASA

\$665 POR INVITADO - SIN ENTRADA

\$170 MÁS POR INVITADO - INCLUYENDO ENTRADA

BEBIDAS E IVA NO INCLUIDOS

15% SERVICIO NO INCLUIDO

Menú 2



ENTRADAS

(AL CENTRO)

CARPACCIO DE RES AÑEJADA EN SECO
CALAMARES FRITOS CON PIMIENTOS PICANTES

ENSALADA

(ELEGIR UNA OPCIÓN)

ENSALADA DE ESPINACA Y VINAGRETA DE TOCINO
ENSALADA WEDGE CON ADEREZO BLEU CHEESE Y TOCINO AHUMADO TIPO APPLEWOOD

PLATO FUERTE

(ELEGIR DOS OPCIONES)

SIRLOIN (397 gr) AÑEJADO EN SECO CON COSTRA DE CAFÉ
KONA Y MANTEQUILLA DE ECHALOTE
SALMÓN CON MANTEQUILLA AVELLANADA Y PIMIENTO DE PIQUILLO

GUARNICIÓN

(AL CENTRO)

PURÉ DE PAPA ESTILO SAM
HONGOS SILVESTRES ROSTIZADOS

POSTRE

APPLE CRUMBLE CON SALSA DE CARAMELO
CRÈME BRÛLÉE

\$810 POR INVITADO

BEBIDAS E IVA NO INCLUIDOS

15% SERVICIO NO INCLUIDO

Menú 3

T H E
CAPITAL®
G • R • I • L • L • E



ENTRADA

(AL CENTRO)

CARPACCIO DE RES AÑEJADA EN SECO

MINI CRAB CAKES

ENSALADA

(ELEGIR UNA OPCIÓN)

ENSALADA CÉSAR

ENSALADA WEDGE CON ADEREZO BLEU CHEESE Y TOCINO AHUMADO TIPO APPLEWOOD

PLATO FUERTE

(A ELEGIR DOS OPCIONES)

SIRLOIN (397 gr) AÑEJADO EN SECO CON COSTRA DE CAFÉ KONA Y MANTEQUILLA DE ECHALOTE

ATÚN CON COSTRA DE AJONJOLÍ Y ARROZ AL JENGIBRE

GUARNICIÓN

(AL CENTRO)

PAPAS AU GRATIN

EJOTE FRANCÉS SALTEADO CON ECHALOTE Y JITOMATES

POSTRE

PASTEL DE CHOCOLATE Y ESPRESSO SIN HARINA

CRÈME BRÛLÉE

\$879 POR INVITADO

BEBIDAS E IVA NO INCLUIDOS

15% SERVICIO NO INCLUIDO

Menú 4



ENTRADA

(AL CENTRO)

PLATÓN DE MARISCOS
CARPACCIO DE RES AÑEJADA EN SECO

ENSALADAS Y SOPA

(A ELECCIÓN DEL INVITADO)

BISQUE DE LANGOSTA
ENSALADA CÉSAR

PLATO FUERTE

(A ELEGIR 2 OPCIONES)

SIRLOIN (397 gr) AÑEJADO EN SECO CON COSTRA DE CAFÉ KONA Y MANTEQUILLA DE ECHALOTE
ATÚN CON COSTRA DE AJONJOLÍ Y ARROZ AL JENGIBRE

GUARNICIÓN

(AL CENTRO)

PAPAS FRITAS TRUFADAS Y QUESO PARMESANO
ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA CON MOSTO DE LIMÓN
HONGOS SILVESTRES ROSTIZADOS

POSTRE

PASTEL DE CHOCOLATE Y ESPRESSO SIN HARINA
CHEESECAKE CON FRUTOS ROJOS DE TEMPORADA

\$989 POR INVITADO

BEBIDAS E IVA NO INCLUIDOS

15% SERVICIO NO INCLUIDO

Menú 1

T H E
CAPITAL
G • R • I • L • L • E



MENÚ DESAYUNO

JUGO DE NARANJA O DE TORONJA

FRUTA FRESCA DE TEMPORADA

HUEVOS REVUELTOS
CON BACON Y HONGOS SILVESTRES

O

QUICHE LORRAINE TRADICIONAL
(A ESCOGER UNA DE LAS OPCIONES PREVIAMENTE)

PANES SALADOS VARIADOS
HECHOS EN CASA

PANES DULCES VARIADOS
HECHOS EN CASA

CAFÉS E INFUSIONES

\$365 POR INVITADO

IVA y 15% DE SERVICIO NO INCLUIDO

*LOS DESAYUNOS THE CAPITAL GRILLE SON DESAYUNOS PRIVADOS.
PARA SU CELEBRACIÓN SE REQUIERE UN MÍNIMO DE 10 INVITADOS.



BRUNCH

FRÍOS

FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
PARFAIT DE YOGURT Y GRANOLA
SALMÓN AHUMADO
MARLIN AHUMADO
PROSCIUTTO DE PARMA
SURTIDO DE QUESOS

CALIENTES

(A ESCOGER UNA DE LAS OPCIONES)

HUEVOS ESTRELLADOS CON BACON
Ó
OMELETTE DE ESPÁRRAGOS
Ó
QUICHE LORRAINE TRADICIONAL

PANES SALADOS VARIADOS HECHOS EN CASA
PANES DULCES VARIADOS HECHOS EN CASA

BEBIDAS

(AL CENTRO)

JUGO DE NARANJA O DE TORONJA
AGUAS
CAFÉS E INFUSIONES

\$610 POR INVITADO

IVA Y 15% DE SERVICIO NO INCLUIDO

*LOS BRUNCH THE CAPITAL GRILLE SON BRUNCH PRIVADOS.
PARA SU CELEBRACIÓN SE REQUIERE UN MÍNIMO DE 20 INVITADOS.

Cocktail 1

T H E
CAPITAL®
G • R • I • L • L • E



MARISCOS

OSTIONES
ALMEJA CHOCOLATA

FRÍOS

CUCHARA DE TÁRTARA DE ATÚN
CARPACCIO DE MARLIN
SHOOTER DE GAZPACHO

CALIENTES

BOLAS DE LANGOSTA FRITAS
LOLLIPOPS DE CORDERO CON COSTRA DE CAFÉ KONA
CROSTINI DE SIRLOIN

POSTRES

TAZA DE ESPRESSO Y CHOCOLATE
MINI CHEESECAKE CON FRUTOS ROJOS

\$490 POR INVITADO

BEBIDAS E IVA NO INCLUIDOS
15% SERVICIO NO INCLUIDO

Cocktail 2



MARISCOS

Camarón Cocktail
Cangrejo Jumbo

FRÍOS

Crostini de Mozzarella y Tomate
Carpaccio de Marlín
Croqueta de Risotto

CALIENTES

Lollipops de Cordero con Costra de Café Kona
Crostini de Sirloin

POSTRES

Mini Creme Brulee
Mini Crumble de Manzana

\$499 POR INVITADO

BEBIDAS E IVA NO INCLUIDOS

15% SERVICIO NO INCLUIDO

Cocktail 3

T H E
CAPITAL®
G • R • I • L • L • E



MARISCOS

Ostiones
Cangrejo Jumbo
Almeja Chocolate

FRÍOS

Crostini de Mozzarella y Tomate
Shooter de Gazpacho

CALIENTES

Bolas de Langostas Fritas
Lollipop de Cordero con Costra de Café Kona
Croquetas de Risotto

POSTRES

Mini Cheese Cake
Taza de Espresso y Chocolate

\$539 POR INVITADO

BEBIDAS E IVA NO INCLUIDOS

15% SERVICIO NO INCLUIDO