

APERITIVOS

- Ostras Frescas de la Isla de Chira, Costa Rica* (6) | 32
 Camarones Fritos, Salteados con Pimientos Picantes *para 2 personas* | 25
 Cakes de Langosta *para 2 personas* | 27
 Cocktail de Camarones 150grs. | 25
 Ceviche estilo Peruano | 19
Costa Rica Coffee Wood Smoked Bacon sobre nuestra Jalea de Tomate *para 2 personas* | 22
 Mozzarella envuelta en Prosciutto con Tomates Cherry *para 2 personas* | 22
 Tartar de Atún con Aguacate, Mango y Sriracha* | 25
 Plato Frio de Mariscos * | 95
 Grand Plateau* | 145
Langosta, Camarones, Ceviche estilo Peruano, Ostras Frescas

SOPAS Y ENSALADAS

- Sopa Cremosa de Almejas *New England bowl* | 14
 Sopa Francesa de Cebolla Caramelizada *crock* | 17
 Bisque de Hongos Porcini *bowl* | 17
 Ensalada de la Huerta, Mezcla de Lechugas Baby, Tomates Cherry y Vinagreta de Parmesano | 14
 Ensalada *Caesar* con Crotones con Queso Grana Padano | 15
 Ensalada "Wedge" con Queso Azul y Tocineta Ahumada | 15
 Burrata con Tomates Heirloom | 20

SUGERENCIAS DEL CHEF

- Filet Mignon en finas rebanadas con Cebolla Dulce, Hongos Shiitake y Esencia de Higos* | 69
 Ribeye con Hueso, en Costra de Porcini y Balsámico de 15 años* | 89
 New York Strip con hueso, Dry Aged con Costra de Café Kona con Mantequilla de Chalotas* | 74
 Filet Mignon acompañado de Colas de Langosta Pochadas en Mantequilla* | 74

PLATOS FUERTES

- New York Strip con hueso, Dry Aged* 18 oz | 65
 Ribeye con Hueso* 22 oz | 79
 New York Strip, Dry Aged con Hueso, a la Pimienta con Salsa Courvoisier* 14 oz | 75
 Costillas de Cordero Dobles con Gremolata de Menta* | 74
 Pechuga de Pollo Rostizada, con Risotto de Hongos Shiitake y Reducción de Jerez | 43
 Filet Mignon* 10 oz | 65

PESCADOS

- Salmón Sellado y Glaseado con Cítricos, con Almendras y Mantequilla Avellanada* | 39
 Atún, Sellado en Ajonjolí acompañado de Arroz al Jengibre* | 40
 Corvina a la Plancha con Hongos Shiitake, Espárragos y Mantequilla de Miso | 51
 Corvina del Pacífico, con Ensalada Tibia de Arúgula, Gremolata y Macadamia | 42

PARA COMPARTIR

- Mac 'N Cheese con Langosta | 28
 Papas Fritas Trufadas con Parmesano | 17
 Gratín de Papa | 15
 Hongos Grillados | 18
 Espinacas Salteadas con Ajo Confitado | 15
 Puré de Papas Sam | 15
 Espárragos Grillados a la Plancha con Aceite de Limón | 16
 Espinacas a la Crema | 15
 Coles de Bruselas Glaseadas con Salsa de Soya y Tocineta | 17

COCKTAILS

- Doli | 15
 El Martini icónico de The Capital Grille. Piña fresca, infusiónada en vodka, frío y servido straight. Desde 1991.
 Margarita | 15
 Tequila Patrón Añejo, Cointreau y jugos de lima y limón con borde de sal.
 Belvedere Mule | 15
 Vodka Belvedere Lake Bartezek Single Estate, jugo de limón y cerveza de jengibre Gosling's.
 The Bohemian | 14
 Vodka Absolut Apeach, cordial de frutos mixtos, Champagne y frambuesas frescas.
 Capital Cosmopolitan | 13
 Absolut Citroen, Cointreau, limón fresco y jugo de arándanos rojos.
 Dirty Goose | 15
 Vodka Grey Goose, Aceitunas en Salmuera y aceitunas rellenas con queso azul.
 Mojito de Uvas | 13
 Bacardi Superior, champagne, jugo de limón, azúcar de caña, menta fresca y uvas verdes.
 In Fashion | 14
 Bourbon Bulleit, Grand Marnier, gotas amargas de nuez negra, esfera de hielo con aroma a naranja y cereza negra.
 Blackberry Bourbon Sidecar | 14
 Woodford Reserve, Cointreau, Moras, jugo de Limón fresco y Tomillo.

POSTRES

15

- The Capital Grille Cheesecake
 Estilo Brûlée con Frutos Rojos de Temporada
 Espresso Cake de Chocolate Sin Gluten
 con Cacao en Polvo y Frutos Rojos de Temporada
 Tarta de Coco
 con Salsa de Caramelo y Ron
 Frutos Rojos de Temporada
 con Crema Inglesa de Vainilla
 Crème Brûlée
 con Frutos Rojos de Temporada