THE CAPITAL GRILLE

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* | 28

Tataki De Atún, Costra De Sésamo, Emulsión De Miso, Shallots Crujientes | 22

Plato Frío 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* | 79

Ribeye con Hueso, en Costra de Porcini y Balsámico de 15 años* | 97

New York Strip con hueso, Dry Aged con Costra de Café Kona con Mantequilla de Chalotas* | 85

Filet Mignon acompañado de Colas de Langosta Pochadas en Mantequilla* | 89

New York Strip, Dry Aged con Hueso , a la Pimienta con Salsa Courvoisier* 14 oz | 79

PLATOS FUERTES

New York Strip con hueso, Dry Aged* 18 oz | 79

Ribeye con Hueso* 22 oz | 89

Ribeye Wagyu sin hueso 14 oz | 160

Filet Mignon* 10 oz | 74

Porterhouse 24 oz | 105

EXTRAS

Costra Kona | Porcini Rub | Costra Gorgonzola | 5
Salsa Courvoisier | Salsa Béarnaise | 5

Costillas de Cordero Dobles con Gremolata de Menta* | 84

Pechuga de Pollo Rostizada, con Risotto de Hongos Shiitake y Reducción de Jerez | 43

MARISCOS

Salmón Sellado y Glaseado con Cítricos, con Almendras y Mantequilla Avellanada* | 39

Atún, Sellado en Ajonjolí acompañado de Arroz al Jengibre* | 44

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

Pulpo al Grill, Aligot De Papa, Bacon Crocante, Gremolata | 75

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,
infusionada 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

SPICE UP rewards

Spice Up Rewards es un programa de lealtad gratuito que le hace acumular hasta 3% de cashback en cada visita.

www.spiceuprewards.com

**Contiene (o puede contener) ingredientes crudos o poco cocidos. El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece ciertas afecciones médicas. Antes de realizar su pedido, informe a su mesero si una persona de su grupo tiene alergia a los alimentos. Información para el consumidor: existe un riesgo asociado con el consumo de ostras crudas. Si padece una enfermedad crónica del hígado, el estómago o la sangre o tiene trastornos inmunes, corre un mayor riesgo de contraer una enfermedad grave a causa de las ostras crudas y debe comerlas completamente cocidas. Si no está segura de su riesgo, consulte a un médico. Precios incluyen impuesto de ventas y de servicio. Precios en US$ dólares, el tipo de cambio aplicable corresponde al de referencia de venta del BCCR.*

THE CAPITAL GRILLE

APPETIZERS

Fresh Oysters from Chira Island, Costa Rica* (6) | 32

Pan-Fried Shrimp with Hot Cherry Peppers *serves 2* | 25

Lobster Cakes *serves 2* | 27

Shrimp Cocktail (5) | 25

Peruvian style Ceviche | 19

Costa Rica Coffee Wood Smoked Bacon with Tomato Jam *serves 2* | 22

Prosciutto Wrapped Mozzarella with Vine Ripe Tomatoes *serves 2* | 22

Tuna Tartare with Avocado, Mango and Sriracha* | 28
Tuna Tataki, Sesame Crust, Miso Emulsion, Crispy Shallots | 22

Cold Shellfish Platter* | 95

Grand Plateau* | 145
North Atlantic Lobster, Shrimp Cocktail, Peruvian style Ceviche, Oysters on the Half Shell

SOUPS AND SALADS

New England Clam Chowder *bowl* | 14

Caramelized French Onion Soup *crock* | 17

Porcini Mushroom Bisque *bowl* | 17

Field Greens, Butter Leaf Lettuce, Cherry Tomatoes with Parmesan Vinaigrette | 14

Caesar Salad with Grana Padano Croutons | 15

Wedge with Bleu Cheese and Smoked Bacon | 15

Burrata with Heirloom Tomatoes | 20

CHEF'S SUGGESTIONS

Sliced Filet Mignon with Sweet Onions, Wild Mushrooms and Fig Essence* | 79

Porcini-Rubbed Bone-In Ribeye with 15-Year Aged Balsamic* | 97

Bone-In Kona Crusted Dry Aged NY Strip with Shallot Butter* | 85

Seared Tenderloin with Butter Poached Lobster Tails* | 89

Dry Aged Bone-In NY Strip au Poivre with Courvoisier Cream* 14 oz | 79

MAIN COURSES

Dry Aged Bone-In New York Strip* 18 oz | 79

Bone-In Ribeye* 22 oz | 89

Boneless Wagyu Ribeye 14 oz | 160

Filet Mignon* 10 oz | 74

Porterhouse 24 oz | 105

ENHANCEMENTS

Kona Crust | Porcini Rub | Gorgonzola Crust | 5
Courvoisier Cream | Béarnaise | 5

Double Cut Lamb Rib Chops with Mint Gremolata* | 84

Roasted Chicken Breast with Shiitake Mushroom Risotto and Sherry Jus | 43

SEAFOOD

Seared Citrus Glazed Salmon with Marcona Almonds and Brown Butter* | 39

Sushi-Grade Sesame Seared Tuna with Gingered Rice* | 44

Pan-Seared Corvina with Shiitake Mushrooms, Asparagus and Miso Butter | 51

Pacific Corvina with warm Arugula salad, Gremolata and Macadamia | 42

Grilled Octopus, Potato Aligot, Crispy Bacon, Gremolata | 75

FOR THE TABLE

Lobster Mac 'N' Cheese | 28

Parmesan Truffle Fries | 17

Au Gratin Potatoes | 15

Roasted Wild Mushrooms | 18

Sautéed Spinach with Garlic Confit | 15

Sam's Mashed Potatoes | 15

Grilled Asparagus with Lemon Mosto | 16

Creamed Spinach | 15

Soy Glazed Brussels Sprouts with Bacon | 17

COCKTAILS

Doli | 15
The Capital Grille Signature Martini. Vodka infused with fresh pineapple, chilled and served straight up. Since 1991.

Margarita | 15
Patrón Añejo Tequila, Cointreau, fresh lemon and lime juices, salted rim.

Belvedere Mule | 15
Belvedere Lake Bartezek Single Estate Vodka, lime juice, Gosling's Ginger Beer.

The Bohemian | 14
Absolut Apeach, mixed berry cordial, champagne, fresh raspberries.

Capital Cosmopolitan | 13
Absolut Citroen, Cointreau, fresh lime, cranberry juice.

Dirty Goose | 15
Grey Goose Vodka, olive brine, hand-stuffed bleu cheese olives.

Mojito de Uvas | 13
Bacardi Superior, champagne, lime juice, cane sugar, fresh mint, green grapes.

In Fashion | 14
Bulleit Bourbon, Grand Marnier, black walnut bitters, orange ice sphere, black cherry.

Blackberry Bourbon Sidecar | 14
Woodford Reserve, Cointreau, blackberries, fresh lemon juice, thyme.

DESSERT
15

The Capital Grille Cheesecake
Brûlée Style with Fresh Berries

Flourless Chocolate Espresso Cake
with Cocoa Powder and Fresh Raspberries

Coconut Cream Pie
with House Made Rum Caramel Sauce

Seasonal Berries
with Vanilla Bean Crème Anglaise

Classic Crème Brûlée
with Seasonal Berries

SPICE UP rewards

Spice Up Rewards is a free loyalty program where you earn up to 3% cashback on every purchase made in our restaurants.

www.spiceuprewards.com

** Contains (or may contain) raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions. Before placing your order, please inform your server if a person in your party has a food allergy. Consumer Information: There is a risk associated with consuming raw oysters. If you have chronic illness of the liver, stomach or blood or have immune disorders, you are at a greater risk of serious illness from raw oysters, and should eat oysters fully cooked. If unsure of your risk, consult a physician. Our prices include sales and service tax. Prices are in US$ Dollars, the applicable exchange rate is the one the BCCR references as the sales rate.*