

APERITIVOS Y SOPAS

- Sopa Cremosa de Almejas *New England* taza | 12 bowl | 14
 Sopa Francesa de Cebolla Caramelizada taza | 14 crock | 17
 Ensalada de la Huerta, Mezcla de Lechugas Baby, Tomates Cherry y Vinagreta de Parmesano | 14
 Ensalada *Caesar* con Crotones con Queso Grana Padano | 12
 Cocktail de Camarones 150 grs. | 25
 Camarones Fritos, Salteados con Pimientos Picantes *para 2 personas* | 25
 Bisque de Hongos Porcini taza | 14 bowl | 17

ENSALADAS Y SANDWICHES

- Salmón Sellado, acompañado de Ensalada de Aguacate, Mango y Tomate, con Vinagreta de Champagne* | 31
 Ensalada de Langosta Maine con Vinagreta de Cítricos | 38
 Ensalada “Cobb” The Capital Grille con Filete en finas rebanadas y Aderezo de Mostaza | 35
 Sandwich de Ribeye, con Cebolla Caramelizada y Queso Havarti* | 39
Servido con su elección de Papas Fritas Trufadas con Parmesano o Ensalada de la Huerta
 The Grille’s Signature Cheeseburger, con Cebollas Grilladas* | 27
Servido con su elección de Papas Fritas Trufadas con Parmesano o Ensalada de la Huerta
 Mini Sándwiches de Filete (2) con Papas Fritas trufadas con Parmesano | 35

ESPECIALIDADES 25

ESCOJA UNO

- Sopa Francesa de Cebolla Caramelizada | Ensalada de la Huerta
 Ensalada *Caesar* | Bisque de Hongos Porcini

SU ELECCIÓN DE

- Salmón con Costra de Parmesano, Ajo Rostizado, Tomates Cherry y Mantequilla de Limón y Vino Blanco*
 Pechuga de Pollo Rostizada, con Puré de Papas Sam y Reducción de Vino de Jerez
 The Grille's Signature Cheeseburger, con cebollas Grilladas*,
 Servido con Papas Fritas Trufadas Con Parmesano.
 Risotto con Camarones, Tomate Cherry, Mantequilla, Albahaca y Limón.

PLATOS FUERTES

SERVIDOS CON SU ELECCIÓN DE PURÉ DE PAPAS SAM,
 PAPAS FRITAS TRUFADAS CON PARMESANO O ESPINACAS A LA CREMA

- New York Strip con Hueso, Dry Aged* 14 oz | 58
 Ribeye con Hueso* 22 oz | 79
 Filet Mignon* 8 oz | 50

PESCADOS

- Atún, Sellado en Ajonjolí acompañado de Arroz al Jengibre* | 35
 Corvina del Pacífico con Ensalada Tibia de Arúgula, Gremolata y Macadamia | 35

SPICE UP
 rewards

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

www.spiceuprewards.com

VINOS *por* COPA

Copa

C

CHAMPAGNE
Y ESPUMANTES

Fantinel The One and Only, D.O.C. Italia, Prosecco 15

B

BLANCOS
Y ROSADOS

Santa Margherita, Alto Adige, Italia, Pinot Grigio 18

Mer Soleil Silver, Monterey, CA, USA, Chardonnay 18

Chateau St. Michelle, Columbia Valley, Washington State, USA, Riesling 12

Montes Limited, Valle de Leyda, Chile, Sauvignon Blanc. 10

T

TINTOS

Purple Angel, Valle de Colchagua, Chile 40

Muga Prado de Enea, Rioja, España 54

Aalto, Ribera del Duero, España 42

Alma Fría Pinot Noir, Sonoma, USA 23

Meiomi Pinot Noir, California, USA 18

Humberto Canale Gran Reserva, D.O. Río Negro, Argentina, Merlot 15

Faustino V, D.O.Ca. Rioja, España, Tempranillo 14

Marqués de Casa Concha Cabernet Sauvignon, Maipo, Chile 17

Lamadrid Reserva, Agrelo, Mendoza, Argentina, Malbec 10

Serie Riberas Gran Reserva, D.O. Valle de Cachapoal, Chile, Carmenere 14

Puede encontrar nuestra selección de vinos completa en nuestra carta digital, que se actualiza diariamente.

COCKTAILS

Stoli Doli | 15

El Martini icónico de The Capital Grille. Piña fresca infusionada en Vodka Stolichnaya, 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.

* 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.