THE CAPITAL GRILLE

MENÚ DISPONIBLE DE LUNES A VIERNES
DE 11:00A.M. A 4:00P.M.

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 150grs. | 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

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

Atún, Sellado en Ajonjolí acompañado de Arroz al Jengibre

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 | 89

Filet Mignon* 8 oz | 50

PESCADOS

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

Corvina del Pacífico con Ensalada Tibia de Arúgula, Gremolata y Macadamia | 35

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
	Finca Cayeta Estío, D.O. Rias Baixas, España, Albariño.	14
	Montes Limited, Valle de Leyda, Chile, Sauvignon Blanc.	10
	Izadi Larrosa, D.O.Ca. Rioja, España, Garnacha Blanca	9
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
	Stag's Leap Artemis, Napa Valley, USA, Cabernet Sauvignon	44
	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.

POSTRES
15

The Capital Grille Cheesecake
Estilo Brûlée con Frutos Rojos de Temporada

Flourless Chocolate Espresso Cake
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

Classic 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% 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 & SOUPS

New England Clam Chowder *cup* | 12 *bowl* | 14

Caramelized French Onion Soup *cup* | 14 *crock* | 17

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

Caesar Salad with Grana Padano Croutons | 12

Shrimp Cocktail 150grs. | 25

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

Porcini Mushroom Bisque *cup* | 14 *bowl* | 17

SALADS & SANDWICHES

Seared Salmon with Avocado, Mango and Tomato Salad with Champagne Vinaigrette* | 31

Maine Lobster Salad with Citrus Vinaigrette | 38

The Capital Grille "Cobb" Salad with Sliced Tenderloin and Mustard Dressing* | 35

Ribeye Steak Sandwich with Caramelized Onions and Havarti* | 39
Served with your choice of Parmesan Truffle Fries or Field Greens Salad

Mini Tenderloin Sandwiches* (2) with Truffle Fries | 35

ENTRÉES 25

CHOOSE ONE

Caramelized French Onion Soup | Field Greens Salad

Caesar Salad | Porcini Mushroom Bisque

CHOICE OF

Parmesan Crusted Salmon with Roasted Garlic, Baby Tomatoes and White Wine Lemon Butter*

Roasted Chicken with Sam's Mashed Potatoes and Sherry Jus

The Grille's Signature Cheeseburger with Grilled Onions*
Served with Parmesan Truffle Fries

Sushi-Grade Sesame Seared Tuna with Gingered Rice

MAIN COURSE

SERVED WITH YOUR CHOICE OF SAM'S MASHED POTATOES, PARMESAN TRUFFLE FRIES OR CREAMED SPINACH

Bone-in Dry Aged NY Strip* 14 oz | 58

Bone-In Ribeye* 22 oz | 89

Filet Mignon* 8 oz | 50

SEAFOOD

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

Pacific Corvina with warm Arugula salad, Gremolata and Macadamia | 35

WINES *by the* GLASS

		Glass
S SPARKLING WINES	Fantinel The One and Only, D.O.C. Italy, Prosecco	15
W WHITE WINES	Santa Margherita, Alto Adige, Italy , Pinot Grigio	18
	Mer Soleil Silver, Monterey, CA, USA, Chardonnay	18
	Chateau St. Michelle, Columbia Valley, Washington State, USA, Riesling	12
	Finca Cayeta Estío, D.O. Rias Baixas, Spain, Albariño	14
	Montes Limited, Valle de Leyda, Chile, Sauvignon Blanc	10
	Izadi Larrosa, D.O.Ca. Rioja, Spain, Garnacha Blanca	9
R RED WINES	Purple Angel, Valle de Colchagua, Chile	40
	Muga Prado de Enea, Rioja, Spain	54
	Aalto, Ribera del Duero, Spain	42
	Alma Fr a Pinot Noir, Sonoma, USA	23
	Stag's Leap Artemis, Napa Valley, USA, Cabernet Sauvignon	44
	Meiomi Pinot Noir, California, USA	18
	Humberto Canale Gran Reserva, D.O. R o Negro, Argentina, Merlot	15
	Faustino V, D.O.Ca. Rioja, España, Tempranillo	14
	Marqu s 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

Additional wine selections are available on our digital wine list, which is updated daily.

COCKTAILS

Stoli Doli | 15
The Capital Grille Signature Martini. Stolichnaya 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.*