



capra

ASADOR ROOFTOP



# ENTRADAS

## QUESO FUNDIDO \$215

350 gr de queso asadero gratinado y coronado con chorizo de cerdo.

## AGUACHILE DE RIB EYE \$395

350gr de Rib Eye sellado a la perfección, cortado y bañado en salsa de la casa de chile piquín, acompañado de poro frito, aguacate y cebolla morada encurtida.

## GUACAMOLE REGIO \$260

200 gr de guacamole mezclado con pico de gallo y acompañado de nuestro chicharrón regio (130gr) hecho en casa, coronado con cebolla encurtida y rábano sandía.

## ATROPELLADO NORTEÑO \$210

120gr de carne seca machacada, guisada con pico de gallo y bañada en salsa mortajada.

## BETABEL ASADO \$170

Acompañado de queso de cabra, arugula y pistache (200 gr).

## DIP DE ALCACHOFA \$195

Corazón de alcachofa y espinaca, ajo, cebolla, queso cotija, queso asadero y crema.

## MOLLEJAS ASADAS \$264

300 gr de mollejas de res asadas al carbón.

## QUESO PANELA A LA PLANCHA \$230

400 gr de queso panela sellado puede ir natural o bañado en alguna de nuestras dos salsas: aguachile de piquín o salsa molcajetada.

## TUÉTANO COCINADO AL GRILL \$265

900 gr acompañado con sirloin y un toque de chile piquín.

## COSTILLAS DE ELOTE \$190

8 piezas bañadas en aderezo de la casa y queso cotija

## COLIFLOR FRITA \$185

Bañada en aderezo roca espolvoreada con tocino frito y cebollín.

## CREMA DE TOMATE TATEMADO \$ 95

Tomate tatemado en el grill, aromatizado con tomillo, acompañado de queso cotija, croutones y perejil frito

## PAPA ASADA

Con chicharron regio (120 gr) \$190

Con carne (150 gr) \$220

Deliciosa papa al asada, con mantequilla, salsa de queso para gratinar, coronada con cebollín y tocino frito.

## ENSALADAS

### ENSALADA CÉSAR

\$185

Lechuga mini al grill sazónada con aceite de oliva, sal, pimienta y ajo picado, bañada de nuestro aderezo César casero, acompañadas de crotones, tomates cherry y cubiertas de queso parmesano.

### ENSALADA CAPRA

\$195

Baby arugula y lechuga mix sazónada con aceite de oliva sal y pimienta, blue berry, frambuesa, fresa y zarzamora, reducción de vinagre balsámico, nuez caramelizada y queso de cabra.

### ENSALADA DI BURRATA

\$200

Baby arugula, cebolla morada, tomate cherry, vinagreta balsamica y queso burrata.

### ENSALADA DE SANDÍA ASADA

\$175

Mix de lechugas sazónadas con aceite de oliva, sal y pimienta, acompañadas de sandía al grill y bañada en nuestro mousse pistache y almendra.



## HAMBURGUESAS

### HAMBURGUESA CAPRA

\$290

Pan brioche de la casa untado con queso de cabra, arúgula baby, carne de Rib Eye (200 gr), queso pepper Jack, tocino caramelizado, cebolla encurtida y salsa de tomate de la casa acompañada de papas a la francesa. (150 gr)

### CHICKEN BUFFALO BURGUER

\$195

Pollo crispy en salsa buffalo, queso mty jack, zanahoria, pepinillos y aderezo ranch acompañado de papas a la francesa.



# TACOS

## TACOS DE FIDEO SECO

Con sirloin \$320 (3 pzas.)  
Sin sirloin \$160 (3 pzas.)

En tortilla de maíz, acompañados de guacamole, crema y queso.

## GRINGA DE CHICHARRÓN

\$80 (1 pza.)

Tortilla de harina de 16cm, con mix de quesos, (80gr) de chicharron regio, con aguacate acompañado de papa y cebolla asada.

## TACOS DE TRIPA

\$180 (3 pzas.)

Tortilla de harina o maíz, (160gr) de tripa de res acompañada de guacamole cebolla y cilantro.

## TACOS DE MOLLEJA

\$180 (3 pzas.)

Tortilla de harina o maíz, (160gr) de molleja de res acompañada de guacamole cebolla y cilantro.

## TACOS DE RIB EYE

\$315 (4 pzas.)

Tortilla de harina o maíz, (200gr) de rib eye, con costra de queso, guacamole, cebolla encurtida y perejil frito, acompañado de tuétano.

## TACOS DE CABRITO

\$315 (4 pzas.)

## VOLCANES

\$170 (3 pzas.)

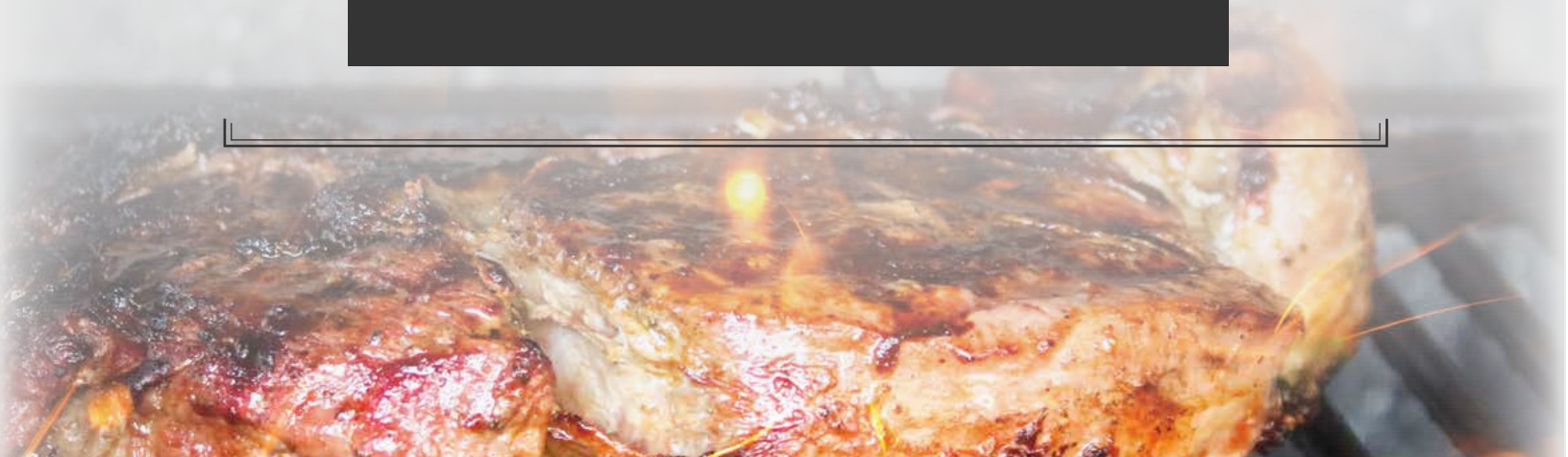
Cebolla morada encurtidos, filete de res (180 gr), bañadas en queso asadero y coronadas con perejil frito.





## CORTES DE CARNE

RIB EYE (450 gr)	\$ 660
TOMAHAWK (1 Kg)	\$ 1,550
COWBOY (500 gr)	\$ 740
TABLITAS DE FILETE (500 gr)	\$ 540
RIB EYE (1Kg)	\$ 1,400
ARRACHERA (300 gr)	\$ 375
AGUJA NORTEÑA (500 gr)	\$ 500



## ESPECIALIDADES



**CABRITO COMPLETO AL ATAUD** \$ 3,500

**MEDIO CABRITO AL ATAUD** \$ 1,700

**CABRITO POR PIEZA** \$ 480

(Paleta, pecho, riñonada y pierna)

- "El cabrito es cocinado a temperatura muy baja para obtener una cocción

**POLLO AL PIQUÍN** \$ 260

½ Pollo al grill, bañado de nuestra salsa de piquín, acompañada de verduras al grill.

**PORK BELLY** \$ 485

300gr de pork belly, acompañado con falso risotto de elote asado y ensalada de pepino con jícama y manzana.

**CORTADILLO NORTEÑO** \$ 410

Preparado Rib Eye (300 gr), guisado con pico de gallo y piquín, bañado en nuestra salsa molcajeteadada, acompañado de arroz y frijoles.



## GUARNICIONES

### ESPÁRRAGOS Y PALMITO

\$ 160

Espárragos (100 gr) y palmitos (100 gr) al grill sazonados con vinagreta de

### ESPINACAS A LA CREMA

\$ 190

Espinacas con tocino y crema gratinadas con queso parmesano en lajas.

### PAPAS GAJO AL AJO-PARMESANO

\$ 155

Fritas y sazonadas con aceite de oliva ajo y parmesano (250 gr).

### PURÉ DE PAPA JALAPEÑO

\$ 95

Puré de papa tradicional con un toque de jalapeño decorado con ricos chicharrones de jalapeño. (200 gr).

### PURÉ DE PAPA

\$ 80

Puré de papa tradicional cremoso. (200 gr)

### CEBOLLA ASADA

\$ 100

Bañada en nuestra salsa de petróleo (500 gr).

### PAPA ASADA

\$ 130

Deliciosa papa al asada, con mantequilla, mix de queso para gratinar, coronada con cebollín y tocino frito.

### MAC & CHEESE

\$ 150

250gr de deliciosos macarrones bañados con nuestra salsa de quesos, coronados con cebollín y tocino frito.



# DEL MAR

## TOSTADAS DE ATÚN (3 pzas.) \$250

180 gr de atún marinado, aguacate, aderezo roca, pepino, cebolla morada encurtida y ajonjolí negro tostado.

## TIRADITO DE ATÚN \$230

180 gr de atún marinado en salsa ponzu acompañado de aguacate, poro y cilantro frito.

## HUACHINANGO FRITO (1K) \$680

Acompañado de ensalada mixta y pure de ajo.

## DORADO AL LIMÓN (350 gr) \$380

Bañado en salsa de limón amarillo acompañado de puré de papa y espárragos.

## PULPO A LAS BRASAS \$395

350 gr de tentáculos de pulpo asados, acompañado de puré de papa y verduras asadas.

## CARPACCIO DE SALMÓN (180 gr) \$295

Marinado en aceite de eneldo, ralladura de naranja, arugula y chopos de queso crema.

## CAMARONES AL MEZCAL (380 gr) \$390

Salteados con ajo, chile guajillo y Lemon Grass.





# POSTRES

Pregunta por nuestros  
postres de la casa



# CAFÉ

Café Americano	\$50
Café Espresso	\$55
Café Cappuccino	\$65
Té	\$48
Café Europeo	\$75
Café Irlandés	\$160
Cappuccino con Bailey's O Kalhua	\$170

# MENU INFANTIL

Hamburguesa Jr. con papas a la francesa	\$ 95
Sopa de letras	\$ 85
Nuggets con papas a la francesa	\$ 115

BEBIDAS SIN ALCOHOL

	PRECIO
Agua natural 400 ml	\$ 40
Agua Perrier 330 ml	\$ 70
Agua San Pellegrino 250 ml	\$ 65
Agua San Pellegrino Aranciata 330 ml	\$ 70
Agua mineral Topo Chico 355 ml	\$ 50
Agua mineral Garci Crespo 275 ml	\$ 45
Agua mineral (lata) 355 ml	\$ 45
Refresco (lata) 355 ml	\$ 45
Vaso de jugo 355 ml	\$ 55
B:ost 235 ml	\$ 85
Red bull 250 ml	\$ 85

CERVEZA

XX Lager 325 ml	\$ 55
Lager Ultra 355 ml	\$ 55
Tecate Ligth 325 ml	\$ 55
Carta Blanca 325 ml	\$ 50
Bohemia clara 355 ml	\$ 60
Bohemia oscura 355 ml	\$ 60
Heineken 355 ml	\$ 75
Heineken cero 250 ml	\$ 75
Amstel Ultra 355 ml	\$ 75
Tecate Roja 325 ml	\$ 55
Indio 325 ml	\$ 50
XX Ámbar 325 ml	\$ 55

Tarro chelado	\$ 25
Tarro michelado	\$ 30
Tarro con clamato	\$ 45

CERVEZA ARTESANAL

Tempus Doble Malta 355 ml	\$ 85
Tempus Dorada 355 ml	\$ 85
Monopolio Lager clara 355 ml	\$ 99
Monopolio IPA Especial 355 ml	\$ 99

COCTELERÍA CON CAFÉ

	PORCIÓN	PRECIO
CARAJILLO Licor 43 y café expresso	355 ml	\$ 160
CARAJILLO TURÍN Licor 43, leche, café expresso y conejito Turfn	355 ml	\$ 170
CARAJILLO BAILEYS Bailey´s y café expresso	355 ml	\$ 150
CARAJILLO FRANGELICO Frangelico y café expresso	355 ml	\$ 150

COCTEL SIN ALCOHOL

	PORCIÓN	PRECIO
NOVEMBER RAIN Jugo de arandano, mezcla de lima, jugo de uva, sidral mundet	470 ml	\$ 80
PIÑADA Crema de coco, leche y piña	470 ml	\$ 85
CLAMATO SIN ALCOHOL Clamato, salsas y limón	355 ml	\$ 85
MANGO COLADO Puré de mango, crema de coco y jugo de mango.	470 ml	\$ 85
NARANJADA O LIMONADA Limón o naranja , jarabe natural y agua	470 ml	\$ 75
APPLE PEACH Mezcla de bellini, manzana picada, jugo de manzana y agua de coco	470 ml	\$ 85
BORA BORA Jugo de Piña, shyrup de cereza y refresco Ginger Ale	470 ml	\$ 80
GOLD MEDALLIS Puré de fresa, mix de piña colada, plátano, y shirup de cereza a punto de nieve	470 ml	\$ 85
RED ICE TEA Té negro, jugo de arándano, jugo de naranja jugo de limón, shyrup de cereza a punto de nieve	470 ml	\$ 85

COCTELERÍA DE LA CASA

MAYATL Y CHAG Mezcal, ancho reyes, mix de pepino y miel de agave	355 ml	\$ 180
CAPRA BRUNETTE St. Germain, ron añejo, jugo de piña flote de vino tinto perfumado con romero	355 ml	\$ 195
LIMONADA LYNCHBURG Jack Daniels, Triple sec, Jugo de limón, jugo de naranja, Shyrup y sprite.	355 ml	\$ 195
LYCHEE DI CAPRA Vodka, Vermouth extra dry, concentrado de lychee y shyrup natural y sprite.	355 ml	\$ 180
MEZCALITA DE PIÑA ASADA Piña asada macerada con miel de agave, jugo de limón, jugo de piña, mezcal, ancho reyes y top de freska	355 ml	\$ 140
TICKET TO FLY Ron malibu, curazao azul, crema de coco y jugo de piña.	355 ml	\$ 160
YOKO Vodka, Midori, Shyrup natural y jugo de limón	355 ml	\$ 160

EVITA EL EXCESO

COCTELERÍA CON VINO

	PORCIÓN	PRECIO
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, prosecco y agua mineral	300 ml	\$ 180
<b>TINTO DE VERANO</b> Vino tinto y Sprite	300 ml	\$ 160
<b>CLERICOT DE LA CASA</b> Vino tinto, limón, manzana y uva	355 ml	\$ 160
<b>RIVIERA MAYA</b> Licor de melón, malibú, vino tinto y jugo de piña	400 ml	\$ 180
<b>SANGRÍA</b> Vodka, jarabe natural, limón y agua mineral	355 ml	\$ 150

COCTELERÍA CLÁSICA

	PORCIÓN	PRECIO
<b>ALFONSO XIII</b> Licor de café y leche	70 ml	\$ 130
<b>BLOODY MARY</b> Vodka, jugo de tomate, limón, inglesa y maggi	355 ml	\$ 130
<b>BULL</b> Ron añejo, limón, jarabe y cerveza oscura	400 ml	\$ 130
<b>CAIPIRINHA</b> Cachaca, limón y azúcar	355 ml	\$ 130
<b>LUCES DE LA HABANA</b> Ron malibú midori, jgo de piña, naranja y top de soda	400 ml	\$ 135
<b>NEGRONI</b> Ginebra, campari y Vermouth Martini Rosso	90 ml	\$ 190
<b>MARGARITA</b> Tequila, licor de naranja y jugo de limón	150 ml	\$ 135
<b>MARGARITA DE SABORES</b> Fresa, mango, tamarindo, pepino y la de temporada	150 ml	\$ 140
<b>OLD FASHION</b> Twist de naranja macerada con terrón de azúcar, bourbon y angostura	90 ml	\$ 135
<b>PIÑA COLADA</b> Ron blanco, crema de coco, half & half y jugo de piña a punto de nieve	355 ml	\$ 135
<b>MEZCALINAS DE SABORES</b> Mezcal y sabor a tu elección: Fresa, mango, tamarindo, pepino y la de temporada	200 ml	\$ 140
<b>MOJITO CUBANO</b> 1/3 de limón macerado con azúcar, menta y ron blanco con hielo crush y top de soda	355 ml	\$ 135
<b>LONG ISLAND ICE TEA</b> Ron, gin, vodka, y triple secc con shyrup natural, jugo de limón y top de coca cola	355 ml	\$ 135

APERITIVOS & DIGESTIVOS

	COPA 60 ml	BOTELLA
Amaretto Disaronno	\$ 130	
Anis Las Cadenas	\$ 130	
Anís Chinchón Dulce	\$ 125	
Anís Chinchón Seco	\$ 125	
Bailey's	\$ 130	
Campari	\$ 125	
Cachaca	\$ 145	
Chartreuse Amarillo	\$ 265	
Chartreuse Verde	\$ 270	
Cinzano Rosso	\$ 125	
Fernet Branca	\$ 135	
Frangelico	\$ 130	
Grand Marnie	\$ 185	
Hipnotiq 750 ml	\$ 190	\$ 2,050
Jägermeister 700 ml	\$ 180	\$ 1,550
Kalhua	\$ 125	
Licor del 43	\$ 135	
Oporto Ferreira	\$ 135	
Pacharán	\$ 125	
Sambuca Negra	\$ 125	
Strega	\$ 165	
Tío Pepe	\$ 130	

El consumo de bebidas energéticas es responsabilidad de quienes las consumen en el establecimiento. NO vendemos bebidas alcohólicas mezcladas con energéticos. Nuestros tragos por copa de 45 ml son en vaso de 355 ml ya con mezclador. Todas nuestras botellas incluye 5 mezcladores o 1 jarra de jugo de 1000 ml. Todos nuestros precios incluyen IVA. Promociones NO acumulables.

EVITA EL EXCESO

# DESTILADOS

## RON

	COPA 90 ml	BOTELLA
Appleton State Signature 750 ml	\$ 155	\$ 1,450
Bacardi 8 años 750 ml	\$ 190	\$ 1,950
Bacardi Añejo 750 ml	\$ 150	\$ 1,450
Bacardi Blanco 700 ml	\$ 150	\$ 1,450
Bacardi Solera 750 ml	\$ 150	\$ 1,450
Captain Morgan Spice 700 ml	\$ 150	\$ 1,450
Flor De Caña 12 años 750 ml	\$ 210	\$ 1,950
Havana 7 años 700 ml	\$ 180	\$ 1,450
Malibú 750 ml	\$ 150	\$ 1,450
Matusalem Clásico 750 ml	\$ 150	\$ 1,450
Matusalem Gran Reserva 750 ml	\$ 190	\$ 1,500
Matusalem Platino 750 ml	\$ 150	\$ 1,450
Zacapa Ámbar 750 ml	\$ 199	\$ 1,900
Zacapa 23 años 750 ml	\$ 255	\$ 2,850

## BRANDY

	COPA 90 ml	BOTELLA
Cardenal de Mendoza 700 ml	\$ 290	\$ 2,700
Terry Centenario 700 ml	\$ 180	\$ 1,350
Torres 10 700 ml	\$ 185	\$ 1,450
Torres 20 700 ml	\$ 350	\$ 3,200

## VODKA

	COPA 90 ml	BOTELLA
Absolut Azul 750 ml	\$ 150	\$ 1,450
Absolut Citron 750 ml	\$ 150	\$ 1,450
Absolut Mandrin 750 ml	\$ 150	\$ 1,450
Absolut Raspberry 750 ml	\$ 150	\$ 1,450
Belvedere 700 ml	\$ 205	\$ 1,950
Grey Goose 750 ml	\$ 210	\$ 1,950
Smirnoff 750 ml	\$ 145	\$ 1,350
Smirnoff Tamarindo 750 ml	\$ 145	\$ 1,450
Stolichnaya 750 ml	\$ 165	\$ 1,550
Stolichnaya Elite 700 ml	\$ 250	\$ 2,550

## COGNAC

	COPA 90 ml	BOTELLA
Hennessy VSOP 700 ml	\$ 400	\$ 3,650
Martell VSOP 700 ml	\$ 350	\$ 2,700

## GINEBRA

	COPA 45 ml	BOTELLA
Beefeater 750 ml	\$ 185	\$ 1,500
Beefeater Pink 700 ml	\$ 190	\$ 1,550
Bombay 750 ml	\$ 195	\$ 1,550
Bombay Raspberry 750 ml	\$ 205	\$ 1,650
Hendrick's 750 ml	\$ 280	\$ 2,640
Tanqueray 750 ml	\$ 195	\$ 1,550
Tanqueray Ten 700 ml	\$ 270	\$ 2,150
Tanqueray Sevilla 750 ml	\$ 240	\$ 1,950
Monkey 47 500 ml	\$ 260	\$ 2,550
Sexto Abismo 750 ml 	\$ 180	\$ 1,400

## WHISKY

	COPA 90 ml	BOTELLA
Buchanan's 12 750 ml	\$ 225	\$ 2,250
Buchanan's 18 750 ml	\$ 460	\$ 4,350
Buchanan's Master 750 ml	\$ 260	\$ 2,550
Buchanan's Two Soul 750 ml	\$ 200	\$ 2,250
Chivas Regal 12 750 ml	\$ 215	\$ 2,150
Glenfiddich 12 años 750 ml	\$ 360	\$ 3,360
Glenlivet 12 750 ml	\$ 355	\$ 3,280
Jack Daniel's 700 ml	\$ 195	\$ 1,550
Jack Daniel's Honey 700 ml	\$ 195	\$ 1,600
Johnnie Walker Doble Black 750 ml	\$ 280	\$ 2,550
Johnnie Walker Etq. Negra 750 ml	\$ 230	\$ 2,250
Johnnie Walker Etq. Roja 700 ml	\$ 180	\$ 1,450
Johnnie Walker Etq. Azul 750 ml	\$ 1,450	\$ 12,990
Johnnie Walker Etq. Verde 700 ml	\$ 485	\$ 4,750
Johnnie Walker Etq. Dorada 750 ml	\$ 430	\$ 3,850
Macallan 12 años 700 ml	\$ 450	\$ 4,400
Old Parr 750 ml	\$ 215	\$ 2,250

## MEZCAL

	COPA 90 ml	BOTELLA
Monte Lobos Espadín 750 ml	\$ 215	\$ 1,900
Amarás Espadín Joven 750 ml	\$ 210	\$ 1,820
Amarás Espadín Reposado 750 ml	\$ 230	\$ 1,970
Amarás Cupreata 750 ml	\$ 255	\$ 2,150
400 Conejos Joven 750 ml	\$ 200	\$ 1,650
400 Conejos Reposado 750 ml	\$ 215	\$ 1,850
Ta Nä Espadín 475 ml	\$ 185	\$ 920
Ta Nä Cuishe 475 ml	\$ 250	\$ 1,350
Bruxo 1 750 ml	\$ 218	\$ 1,850
Bruxo 2 750 ml	\$ 268	\$ 2,250

El consumo de bebidas energizantes es responsabilidad de quienes las consumen en el establecimiento. NO vendemos bebidas alcohólicas mezcladas con energéticos. Nuestros tragos por copa de 45 ml son en vaso de 355 ml ya con mezclador. Todas nuestras botellas incluye 5 mezcladores o 1 jarra de jugo de 1000 ml. Todos nuestros precios incluyen IVA. Promociones NO acumulables.

EVITA EL EXCESO

## DESTILADOS

TEQUILA AÑEJO	COPA 90 ml	BOTELLA
Cuervo 1800 Añejo 700 ml	\$ 240	\$ 1,850
Herradura Añejo 750 ml	\$ 295	\$ 2,670
Reserva de la Familia Extra Añejo 750 ml	\$ 850	\$ 8,000

TEQUILA BLANCO	COPA 90 ml	BOTELLA
Cuervo 1800 Blanco 700 ml	\$ 210	\$ 1,350
Don Julio Blanco 700 ml	\$ 225	\$ 1,800
7 Leguas Blanco 750 ml	\$ 215	\$ 1,700
Maestro Tequilero Blanco 750 ml	\$ 195	\$ 1,560
Casa Dragones Blanco 750 ml	\$ 495	\$ 4,250
Herradura Blanco 700 ml	\$ 195	\$ 1,550

TEQUILAS CRISTALINOS	COPA 90 ml	BOTELLA
Cuervo 1800 Cristalino 700 ml	\$ 280	\$ 2,230
Don Julio 70 Cristalino 700 ml	\$ 310	\$ 2,890
Herradura Ultra 750 ml	\$ 280	\$ 2,390
Maestro Dobel Diamante 750 ml	\$ 280	\$ 2,390

TEQUILAS PLATINADOS	COPA 90 ml	BOTELLA
Centenario Plata 700 ml	\$ 170	\$ 1,490
Herradura Plata 700 ml	\$ 190	\$ 1,500
Reserva de la Familia Platino 750 ml	\$ 275	\$ 2,320

TEQUILA REPOSADO	COPA 90 ml	BOTELLA
Centenario Reposado 700 ml	\$ 170	\$ 1,590
Cuervo 1800 Reposado 700 ml	\$ 185	\$ 1,650
Don Julio Reposado 700 ml	\$ 255	\$ 1,850
Tradicional Reposado 695 ml	\$ 170	\$ 1,590
7 Leguas Reposado 750 ml	\$ 255	\$ 1,690
Herradura Reposado 700 ml	\$ 220	\$ 1,690
Maestro Tequilero Reposado 750 ml	\$ 200	\$ 1,750

El consumo de bebidas energizantes es responsabilidad de quienes las consumen en el establecimiento. NO vendemos bebidas alcohólicas mezcladas con energéticos. Nuestros tragos por copa de 45 ml son en vaso de 355 ml ya con mezclador. Todas nuestras botellas incluye 5 mezcladores o 1 jarra de jugo de 1000 ml. Todos nuestros precios incluyen IVA. Promociones NO acumulables.

EVITA EL EXCESO



Facebook icon Instagram icon @capra.gro  
[www.capra.com.mx](http://www.capra.com.mx)



capra  
ASADOR · ROOFTOP