

CENA - DINNER

ENTRADAS / STARTES

GUACAMOLE CON TOTOPOS 180 grs	\$135	CHIPS AND GUACAMOLE 5 oz
BOTANA MEXICANA	\$228	MEXICAN APPETIZER
AGUACHILE VERDE O ROJO 110 grs	\$268	AGUACHILE SHRIMP RED OR GREEN 4.5 oz
1/2 AGUACATE CON CAMARON 110 grs	\$265	HALF SHRIMP AVOCADO 4.5 oz
SOPA DE TORTILLA	\$120	TORTILLA SOUP
CALDO XOCHILT	\$120	XOCHILT SOUP

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA GRIEGA	\$196	GREEK SALAD
Lechugas mixtas, pepino, pimiento rojo, tomate cherry, cebolla morada, aceituna negra, alcaparra, orégano, queso feta con aceite de olivo		Mixed greens, cucumber, red peppers, cherry tomatoes, red onions, black olives, capers, oregano and feta cheese drizzled with olive oil
ENSALADA DEL CHEF	\$210	CHEF'S SALAD
Mezcla de lechugas, tiritas de jamón, pollo, queso cheddar, tocino, jitomate y huevo cocido		Mixed greens, ham, chicken, cheddar cheese, bacon, tomato and a hard boiled egg
ENSALADA CESAR	\$198	CAESAR SALAD
Lechuga orejona, aderezo cesar, anchoas, laminas de parmesano y crotones		Leaf lettuce, caesar dressing, anchovies, parmesan flakes and croutons
ENSALADA PORTO	\$255	PORTOBELLO SALAD
Lechugas mixtas, pechuga de pollo, hongo portobello, cebolla, pimiento rojo, queso de cabra, ajo, aceite de olivo, con un toque de vinagreta de balsamico		Mixed greens, chicken breast, with portobello mushroom, garlic, onions, red bell pepper, olive oil and goat cheese, with a touch of balsamic vinaigrette
Agrega filete de salmón a cualquiera de nuestras ensaldas 180 grs	\$390	Salmon add to any our salads 6 oz
Agregar media pechuga de pollo 120grs	\$110	Add half chicken breast 4 oz
Agregar camarones 26/30 (8) pzas.	\$170	Add Shrimp 26/30 (8) pieces

Todos nuestros aderezos con preparados en casa: Ranch, mil islas, bluecheese, vinagreta de la casa
All of our dressing are prepared in house: Ranch, thousand island, blue cheese, home made vinaigrette

Cena 5 p.m. - 10 p.m.

Dinner 5 p.m - 10 pm

Tax included

El menu es fijo y la variacion solo puede ser en los ingredientes a su gusto Fixed menu, recipe ingredients may varies if requested to your waiter

FAJITAS Y MÁS

FAJITAS DE RES	180 GRS	\$340
FAJITAS DE POLLO	180 GRS	\$240
FAJITAS DE CAMARON	180 GRS	\$320
FAJITAS MIXTAS	220 GRS	\$340
FAJITAS VEGETARIANAS	220 GRS	\$240

Servidas con pimiento, cebolla y salsa de soya
todas nuestras fajitas vienen con frijoles,
guacamole, salsa y tortillas

COSTILLAS BBQ \$340

400 grs. De costilla de cerdo servidas
con papa gajo

TAMPIQUEÑA \$330

180 grs. De carne de res, quesadilla,
enchilada de pollo, frijoles y guacamole

CHILE TOÑO \$178

Nuestro tradicional chile relleno de queso
bañado con salsa ranchera, servido con arroz y
frijoles

Con camarones 180 grs \$289

RIB EYE 420 grs \$690

Servido con ensalada y vinagreta de la casa

FAJITAS & MORE

BEEF FAJITAS	6 OZ
CHICKEN FAJITAS	6 OZ
SHRIMP FAJITAS	6 OZ
MIXED FAJITAS	7 OZ
VEGGIE FAJITAS	7 OZ

Mixed with onions, pepper and soy sauce
served with beans, guacamole, tortillas and sauce

BBQ PORK RIBS

14 oz . Bbq pork ribs, served with wedge potatoes

TAMPIQUEÑA

6 oz. Beef skirt, quesadilla, a chicken enchilada,
beans and guacamole

CHILE RELLENO

Our traditional poblano stuffed chile,
with cheese, served with rice and beans

With shrimps 6 oz

RIB EYE STEAK 14 oz

Served with salad and house made vinaigrette

ACOMPAÑE CON:

Camarones 26/30 (12) pzas.	\$170
Pure de papa	\$90
Papa Horno	\$118
Elote amarillo	\$98
Vegetales a la parrilla	\$98
Ensalada de la casa	\$98

Cena 5 p.m. - 10 p.m.

ADDITIONAL :

Add shrimp 26/30 (8) pieces
Mashed potatoes
Baked potato
Corn on the cob
Grilled vegetables
House salad

Dinner 5 p.m - 10 pm
Tax included

El menu es fijo y la variacion solo puede ser en los ingredientes a su gusto / Fixed menu, recipe ingredients may varies if requested to your waiter

RECOMENDACIONES DEL MAR

ENCHILADAS DE JAIBA (3)

Tortillas de maiz, guiso de jaiba gratinado, salsa cremosa de mariscos y aderezo de chipotle

\$ 245

CAMARONES (U-10) 5 pzas.

* Al ajo * Al ajillo * A la mantequilla
Servidos con arroz y vegetales parrillados

\$ 580

CHILE RELLENO DE MARISCOS 90 grs

Chile poblano relleno de mariscos, queso, salsa de tomatillo y pure de frijol negro

\$ 299

ENCHILADAS DE CAMARON (3)

Enchiladas rellenas de camaron, espinacas y queso, servidas en salsa verde

\$ 258

SALMÓN 180 grs

Filete de salmon, pure de papa, brocoli rostizado, almendra tostada y chimichurri de vegetales

\$ 390

MEDALLON DE ATUN FRESCO 180 grs

Atun, muselina de coliflor, guisantes y col salteada, tocino y mix de especias

\$ 380

PASTA CAPILANO CON SALMÓN 180 grs

Pasta hecha con nuestra salsa al vino blanco, servida con salmón y queso parmesano

\$ 380

PASTA MARINERA

Camarón y callo salteados en aceite de oliva y ajo, con salsa pomodoro y queso parmesano

\$ 365

PASTA CON CAMARON Y CHAMPIÑONES

Camarones y champiñones, salteados en aceite de olivo y ajo, a escoger de nuestra salsa blanca o pomodoro, con queso parmesano

\$ 320

PESCA DEL DIA 220 grs

Filete de pescado del día, pure de platano macho, vegetales baby rostizados, mantequilla de limón y tomillo

\$ 380

SEA RECOMMENDATIONS

CRAB ENCHILADAS (3)

Corn Tortilla, gratin crab stew, creamy seafood sauce, and chipotle dressing

JUMBO SHRIMP (U-10) 5 pces.

* Garlic * Ajillo Garlic * Butter
Served with rice and grilled vegetables

SEAFOOD STUFFED CHILE RELLENO

Our traditional stuffed chile with cheese, seafood, tomatillo sauce and black bean puree

SHRIMP ENCHILADAS (3)

Corn tortilla, stuffed with shrimp, spinach and cheese served with a green sauce

SALMON FILET 6 oz

Salmon fillet, mashed potatoes, broccoli roasted, toasted almonds and chimichuri marinated vegetables

FRESH TUNA MEDALLION 6 oz

Tuna, cauliflower mousseline, peas, sauteed cabbage and bacon

CAPILANO PASTA WITH SALMON

Pasta sauteed in olive oil and garlic white wine sauce Served with salmon and parmesan cheese

SAILOR PASTA

Shrimp and scallops sauteed in olive oil and garlic, pomodoro sauce and parmesan cheese

SHRIMP & MUSHROOMS PASTA

Shrimp & mushrooms sauteed in olive oil and garlic, your choice of our homemade white sauce or pomodoro sauce, served with parmesan cheese

CATCH OF THE DAY 7 oz

Fish, plantain puree, roasted baby vegetables, lemon and thyme butter

El menu es fijo y la variacion solo puede ser en los ingredientes a su gusto / Fixed menu, recipe ingredients may varies if requested to your waiter

Cena 5 p.m. a las 10 p.m.

Dinner 5 p.m - 10 pm
Tax included

ACT03*05*24