



CAPEILA

GASTROBAR



ENTRADAS

Chicharrones del otro mundo \$18.000

Trozos de chicharrón dorados y
crocantes mezclados con
limón,cebolla,cilantro y pimentón

Canastas lunáticas \$20.000

Canastas de patacones crocantes
rellenas de pollo teriyaki, cerdo
en salsa de maracuya y
sobrebarriga en salsa criolla

Estrella de \$25.000 camarones

Camarones en salsa de pimientos
asados acompañados de chips de
plátanos

Ensalada \$18.000 Orión

Trozos de pollo mezclados con
mix de lechuga, tomate cherry,
croûtons (trozos de pan tostados)
y aderezo



CAPEILA

GASTROBAR

PLATOS FUERTES

CARNES

Capella \$55.000

Rack de costilla bañada en salsa barbacoa con el sabor suave y único del whisky Jack Daniel's

Cordelia \$33.000

Medallones de lomo de cerdo (300g), bañados en salsa cremosa de maracuyá

Estelar \$33.000

Chuleta de cerdo (corte de carne con hueso 300g) bañado en salsa de piñas caramelizadas.

Centauros \$35.000

Churrasco (corte de carne magro y jugoso sin hueso 300g) salpimentado y bañado en chimichurri

Canopus \$40.000

Lomo fino de res (300g) en salsa de almendras aromatizado con laurel y tomillo

Antares \$35.000

Punta de anca (corte de la pierna de res, mezcla perfecta entre carne magra y grasa 300g) bañado en una reducción de cocción de carnes y verduras.

Pólux \$40.000

Jugoso corte de sobrebarriga con salsa criolla y huevo frito

PÍDELA AL PUNTO QUE MÁS TE GUSTE

BIEN COCIDA

6 min. por lado

TRES CUARTOS

5 min. por lado

TÉRMINO MEDIO

4 min. por lado

ROJO INGLÉS

3 min. por lado

AZUL

2 min. por lado



CAPEILA

GASTROBAR

POLLO Y PESCADO

Polaris \$30.000

Filete de pechuga marinada en finas hierbas, bañada en salsa cremosa de cilantro

Big bang \$30.000

Milanesa de pollo apananado, gratinado en queso mozzarella y parmesano sobre una salsa de tomates

Andromeda \$40.000

Filete de pechuga a la plancha bañada en salsa cremosa de champiñones

Vía láctea \$40.000

Salmon a la plancha bañado en salsa cremosa de espinacas

Apolo 13 \$38.000

Bocados de salmón a la plancha glaseados con mantequilla de miel y ajo

Atoka \$40.000

Trucha parillada en corte mariposa bañada en salsa marinera y mix de mariscos

ELIGE TUS ACOMPAÑAMIENTOS

- Ensalada fresca
- Arroz
- Patacón
- Pure de papa
- Papas al gusto (francesa, en cascós, criolla, sour cream)
- Papas criollas al vapor aromatizadas con romero



CAPEILA

GASTROBAR

ALITAS

Acompañadas de papa y
vegetales

8 piezas **\$25.000**

1 salsa

14 piezas **\$35.000**

1 salsa **\$50.000**

20 piezas

2 salsas

SALCHIPAPAS

Meteorito **\$35.000**

Salchicha americana, chicharrón,
carne desmechada, trocitos de
platano dulce acompañado de
nuestra salsa de la casa guacamole
pico de gallo y queso fundido

Asteroide **\$35.000**

Salchicha americana, carne y pollo
desmechado, trocitos de tocineta y
platano dulce acompañado de
nuestra salsa de la casa y queso
fundido

PICADA

Carne de cerdo, rellena, chorizo y
chicharrón acompañado de papa
platano arepa guacamole y pico
de gallo **\$65.000**

ELIGE TU SALSA

Picantes

- *Ajo miel
- *Maracuya
- *BBQ
- *Búfalo

Dulces

- *Teriyaki
- *Bbq
- *Honey
- *Piña

Con licor

Por \$5.000
adicionales

- *Bbq Jack Daniels
- *Cerveza negra
- *Tequilera



CAPEILA

GASTROBAR



**LLEVALO EN
COMBO POR
\$8.000
ADICIONALES**

HAMBURGUESAS

Jupiter **\$35.000**

Doble carne de res a la parrilla
queso cheddar, cebolla
caramelizada, tomate, lechuga y
pesto de cilantro



Saturno **\$22.000**

150 gramos de carne de res a
la parrilla, queso cheddar,
tocineta caramelizada y aros
de cebolla



Neptuno **\$22.000**

150 gramos de carne de res a
la parrilla, queso cheddar,
cebolla crispy, tomate sofrito
lechuga y salsa de queso azul



Marte **\$20.000**

Pechuga de pollo apanada,
queso cheddar, cebolla
caramelizada, tomate lechuga y
salsa de remolacha



Venus **\$20.000**

150 gramos de carne de res a
la parrilla, queso
cheddar, sofrito, pico de gallo,
guacamole, lechuga y nachos





KIDS MENÚ

\$20.000

TRITÓN

Trio de carnes a la parrilla
(lomo, pechuga, res)
acompañado de papas a la
francesa y vaso de helado

BUZZ LIGHTYEAR

Hamburguesa de res a la
parrilla con queso y
vegetales. Acompañado de
papas a la francesa y vaso de
helado

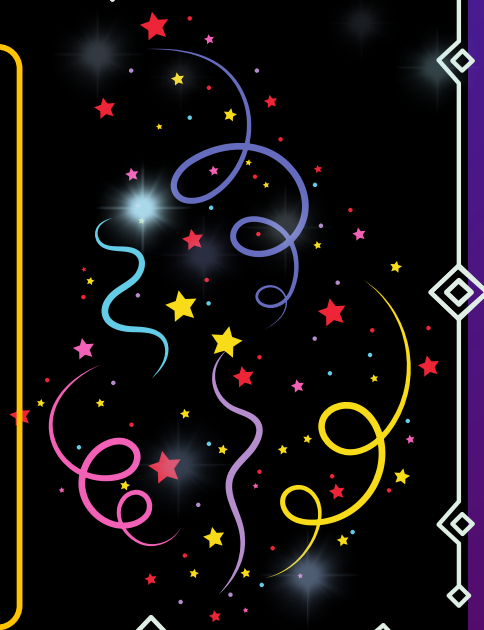
ATLANTIS

Pollo apanadado acompañado
de papa a la francesa, miel y
vaso de helado



Happy birthday!

Reserva tu fecha
especial con
nosotros y
te obsequiamos
decoración más
postre





CAPELA

GASTROBAR



CARTA DE BEBIDAS

Cocktails Menú



CAPELA

GASTROBAR



JUGOS

En agua	\$6.000
En leche	\$8.000

LIMONADAS

Natural	\$6.000
Cereza	\$8.000
Hierbabuena	\$8.000
Maracumango	\$8.000
Coco	\$10.000

SODAS

Maracuya	\$10.000
Frutos del bosque	\$10.000

MALTEADAS

Nevado de chocolate \$15.000

Helado de chocolate con trozos de galleta oreo, nutella chips de chocolate y crema chantilly

Celeste \$15.000

Helado de vainilla con topping de m&m salsa de chicle y crema chantilly

Estelar \$15.000

Helado combinado con trozos de fresa y reducción artesanal de mora, cereza y crema chantilly



CAPEILA

GASTROBAR



OTRAS BEBIDAS

Coca Coca \$5.000

Gaseosas \$4.000

Agua \$4.000

Té \$4.000

jugos hit \$5.000

BEBIDAS CALIENTES

Espresso \$3.500

Americano \$3.500

Latte \$6.000

Capuchino \$6.000

Aromatica de frutas \$6.000

Vino caliente \$17.000

¡DALE UN TOQUE ESPECIAL A TU BEBIDA CON UN SHOT DE LICOR!

Whisky \$6.000

Baileys \$5.000

Licor de café \$4.500

Licor de coco \$4.500

Amaretto \$4.500

CAPEILA

GASTROBAR



CERVEZA INDIVIDUAL

Aguila - Poker	\$ 6.000
Coronita	\$ 7.000
Club Colombia	\$ 7.500
Corona	\$ 10.500
Bbc	\$ 10.500
3 Cordilleras	\$ 10.500
Smirnoff	\$ 15.000

CERVEZAS

Club Colombia

Jarra Pequeña	\$23.000
Jarra Grande	\$30.000

Corona

Jarra Pequeña	\$32.000
Jarra Grande	\$42.000

Bbc

Jarra Pequeña	\$32.000
Jarra Grande	\$42.000

3 Cordilleras

Jarra Pequeña	\$32.000
Jarra Grande	\$42.000

MICHELADAS

Grinch

\$18.000

Cerveza en vaso michelado con
Aguardiente y pulpa de lulo

Cometa

\$18.000

Cerveza en vaso michelado con
Ron blanco y cerezas

Sol

\$20.000

Cerveza en vaso michelado con
Voodka y pulpa de maracuya

Lunar

\$22.000

Cerveza en vaso michelado con
Tequila y mango biche

CAPEILA

GASTROBAR



CÓCTELES DE LA CASA

Din Grogue

\$30.000

Frape de licor de menta, tequila y zumo de limón

Estrella Fugaz

\$30.000

Bacardi, licor de coco, jugo de piña y el secreto de la casa

Galáctico

\$30.000

Frape de Vodka, curacao, tequila, granadina y leche condensada

Explosión

\$30.000

Vodka, licor de durazno y mezcla de mango

Plutón

\$30.000

Baileys, amaretto, licor de cafe y crema de leche

Eclipse

\$30.000

Whisky, zumo de limón y vino tinto

Farout

\$30.000

Fresa, Ron blanco, leche condensada, granadina y helado

SHOTS

4 onzas de mezcla de licores \$18.000

Asteroide

Licor de durazno
Baileys
Granadina

Cielo azul

Vodka
Curacao
Crema de leche

Nebulosa

Licor de durazno
Granadina
Curacao

Arcoiris

Vodka
curacao
granadina-naranja

CÓCTELES

Lulada

\$18.000

Aguardiente, lulo, zumo de limón y soda

Mojito tradicional

\$18.000

Ron blanco, hierbabuena, zumo de limón y soda

Mojito Frutos Rojos

\$20.000

Ron blanco, hierbabuena, mezcla de frutos rojos, zumo de limón y soda

Mojito frutos amarillos

\$20.000

Ron blanco, hierbabuena, mezcla de frutos amarillos, zumo de limón y soda

Cosmopolitan

\$25.000

Vodka, licor de naranja, jugo de arándanos, zumo de limón

Piña colada

\$25.000

Ron blanco, crema de coco, piña

Gintonic

\$25.000

Ginebra, agua tónica y cáscaras de cítricos

Martini

\$25.000

Ginebra y vermont (bebida aromatizada a partir de vino)

Margarita

\$25.000

Tequila, licor de naranja, zumo de limón

Pisco sour

\$25.000

Pisco (Aguardiente de uvas) zumo de limón

Cabeza de Jabali

\$35.000

Jugo de naranja y granadina con mezcla de 5 licores (Tequila, Ginebra, Vodka, Ron y licor de naranja)

