



RESTAURANTE La CAPRICHOSA

Flambee Mexican Cuisine, Steakhouse and Seafood

5TH AVENUE



EXQUISITAS ENTRADAS YUMMY APPETIZERS

- Coctail de Camarón**
Shrimp Cocktail.....\$290
- Aguachile de Camarón**
Con salsa negra estilo Sinaloa.
Shrimp Aguachile
With Sinaloa style black sauce....\$320
- Panuchos de Pollo**
Tortilla hecha a mano rellena con crema de frijol, pollo deshebrado, tomate y cebolla cortada.
Chicken Panucho
Handmade tortilla stuffed with Bean Cream, Chicken shredded, tomato and onion cut.....\$210
- Champiñones al Chipotle**
Champiñones salteados con ajo, cebolla, vino blanco, jugo de limón y un toque de chile chipotle.
Spicy Sliced Mushrooms
Thick cuts of white mushroom, white wine with lime Juice & a chili chipotle touch.....\$240
- Guacamole & Totopos**
(preparado en su mesa)
Aguacate, jitomate, cebolla, cilantro y chile serrano.
Guacamole & Chips
(prepared Tableside) Ripe haas avocados, red tomatoes, onions, coriander and chile serrano.....\$250
- Aros de Calamar**
Calamares fritos acompañados de salsa casera de tomate, ajo y albahaca.
Deep Fried Calamary
Fried squid in a sweet, light & fluffy batter, served with homemade basil garlic tomato sauce.....\$250
- Queso Fundido**
Delicioso queso gouda con champiñones, chorizo o mixto.
Creamy Cheese Fondue
Melted delicious gouda with mushrooms, spanish chorizo or mixed.....\$290
Natural/Natural.....\$270
- Cocktail de Mariscos**
De camarón, pulpo o mixto con salsa cocktailera, jitomate, cebolla, jugo de limón y cilantro.
Seafood Cocktail
Shrimp & octopus with cocktail sauce, tomato, onion, lemon juice and coriander.....\$290
- Ceviche de Mariscos**
Camarones, trozo de pescado, pulpo con jitomate, cebolla, jitomate, jugo de limón y cilantro.
Island Seafood Ceviche
Shrimps, fish fillet & octopus with tomatoes, coriander onions, in a tangy lime juicy blend.....\$350
- Gambas al Ajillo**
Camarones sazonados con ajo, aceite de olivo, sal, pimienta y chile guajillo.
Garlic Prawns (Shrimps)
Seasoned with garlic, olive oil, salt, pepper, fried whit guajillo chili.....\$330
- Camarones al Coco (4)**
Camarones empanizados con coco rayado fresco con chutney de mango.
Coconut Shrimp
(4) Four big shrimps breaded whit fresh coconut served with mango chutney.....\$310

SAVORY SOUPS SABROSAS SOPAS

- Sopa de tortilla**
Cremosa sopa con cebolla, ajo, tiras de tortilla, aguacate, queso panela y chile guajillo.
Aztec Warrior Soup
Aztec witch secret, creamy taste with panela cheese, guajillo chilli, avocados & tortilla strips.....\$180
- Sopa de Lima**
Consomé de pollo acompañado con rodajas de aromática lima, pollo, cebolla, jitomate y pimienta verde.
Chicken Lime Soup
A traditional blend of lemons & limes, onions, tomatoes, bell peppers, & sherded chicken breast.....\$180
- Cazuela de Mariscos**
Combinación de mariscos con camarón, mejillones, pulpo y calamar cocinado con nuestra receta especial.
Caribbean Seafood Soup
Sea food combination with shrimp, mussels, octopus & squid on a special recipe.....\$250

RICAS ENSALADAS HEALTHY SALADS

- Ensalada Cesar**
(Preparada en su mesa)
Deliciosa receta clásica.
Cesar Salad (Prepared Tableside)
Delicious classic recipe.....\$220
- Ensalada Cesar para Dos**
(Preparada en su mesa)
Deliciosa receta clásica.
Cesar Salad for Two
(Prepared Tableside)
Delicious classic recipe.....\$390
- Ensalada Cesar con Pollo**
(Preparada en su mesa)
Con suave pechuga de pollo.
Cesar Salad with Chicken
(Prepared Tableside)
With chicken breast.....\$250
- Ensalada Cesar con Camarón**
(Preparada en su mesa)
Una combinación excepcional.
Cesar Salad with Shrimp
(Prepared Tableside)
An exceptional combination.....\$290
- Ensalada Caribeña con pollo**
Lechuga mixta, melón chino, piña, jitomate & trozos de pechuga de pollo.
Caribbean Chicken Salad
Mix lettuce, cantaloupe, pineapple, tomato, wedges & pieces of chicken.....\$250
- Ensalada de Camarones**
Lechugas mixtas, julianas de apio, zanahoria, pimienta verde y cebolla servido con aderezo a su elección.
Super Shrimp Salad
Mixed lettuce, juicy-tender shrimp, julienne celery, bell peppers & onions served with dressing of your choice.....\$290

DE YUCATÁN FROM YUCATAN

- Cochinita Pibil**
La receta tradicional, servida con crema de frijol y tortillas de maíz.
Cochinita Pibil
The traditional recipe, served with bean cream and corn tortillas \$270

PASTAS INTERNACIONALES INTERNATIONAL PASTA PLATES

- Spaguetti al Tomate**
Rica salsa de tomate con un toque de hierbas finas.
Simple Spaguetti
Spaguetti in a creamy rich tomato sauce with fine herbs.....\$220
- Fettuchini Alfredo**
Desde italiana con salsa cremosa.
Fettuccini Alfredo
Traditional italian with creamy sauce.....\$250
- Fettuchini Carbonara**
Fettuchini en salsa blanca, trocitos de tocino y parmesano.
Fettuccini Carbonara
Fettuccini, bacon bits & parmesan all in a white sauce.....\$250
- Spaguetti & Camarones**
Camarones salteados con un toque de mantequilla y ajo, elija entre salsa blanca o roja.
Spaguetti & Shrimp
Sauteed shrimp on a butter/garlic sauce & mixed into spaguetti with red or white sauce.....\$300
- Fettuchini Vegetariano**
Zanahoria, cebolla, champiñón & salsa de tomate.
Vegetarian Fettuccini
Carrot, onion, mushroom & tomato sauce.....\$220

PLATOS DE AVES CHICKEN DISHES

- Pechuga de pollo a la parrilla**
Viene con arroz y verduras mixtas.
Grilled Chicken Breast
To perfection with a garlic olive oil with mixed vegetable & rice.....\$260
- Pechuga de pollo a la BBQ**
Acompañada con arroz y papas fritas.
BBQ Chicken Breast
To perfection served with french fries.....\$280
- Pechuga de pollo a la Cajun**
acompañada con arroz y verduras mixtas.
Cajun Chicken Breast
To perfection served with mixed vegetable & rice.....\$260

APERITIVOS Y SNAKS SNAKS & SANWICHES

- Hamburguesa con queso y tocino**
Lleva Lechuga, jitomate y cebolla, servida con papas a la francesa.
Cheese and bacon burger
Prepared with lettuce, tomato and onion, served with French fries....\$250
- Nachos** Crujientes chips de maíz con queso amarillo fundido.
Cheesy Nachos Fried Crunchy Corn Chip Slathered in a Creamy melted Cheese.
Natural.....\$250
con Pollo / With Chicken.....\$270
con Arrachera / With Flank Steak.....\$290
- Quesadillas**
Naturales / Natural.....\$210
Pollo / Chicken.....\$230
Arrachera / Flank Steak.....\$250
Camarones / Shrimps.....\$270

PLATILLOS MEXICANOS MEXICAN MASTERPIECES

- Tacos** Todos los tacos vienen con tortillas de maíz, arroz y frijoles refritos.
Tacos All tacos are served on corn tortillas, rice & refried beans.
Pollo / Chicken.....\$270
Arrachera / Flank Steak.....\$290
Mixta / Mixed.....\$300
Camarones / Shrimps.....\$320
- Burrito de Pollo o Res**
Acompañado de arroz y frijoles.
Chicken or Beef Burrito
Served with rice and beans.....\$290
- Flautas de Pollo** Con arroz y frijoles.
Chicken flautas With rice and beans.....\$230
- Chimichanga con pollo**
Acompañada de arroz y frijoles.
Chimichanga with chicken
Served with rice and beans.....\$290
- Enchiladas de pollo**
(verdes, rojas o de mole) Con arroz y frijoles.
Chicken Enchiladas (Green, red or Mole)
Served with rice and beans.....\$250
- Chile relleno con Carne** Chile poblano relleno de trozos de carne sazonada con salsa ranchera y crema.
Chili Beef Poblano pepper stuffed with chunks beef with ranchera sauce & sour cream.....\$260
- Pollo en salsa de Mole**. Receta del Chef
Traditional Puebla style chicken mole
Chef especiality.....\$260

- Sabana de Res Gratinada** Arrachera gratinada con delicioso queso gouda, bañada con salsa de pimienta, acompañada con papas salteadas, champiñones, nopales y cebollitas cambray.
Arrachera & Gouda Thin slices of flank steak au gratin in a delicious gouda cheese, served with sauteed potatoes, mushrooms, cactus & spring onions.....\$290
- Plato Mexicano Mixto** Arrachera con chorizo, nopal, cebolla cambray a la parrilla, arroz y frijoles refritos.
Mexican Plate Mix Juicy-tender flank steak, chorizo sausage, grilled cactus & green onions, rice & refried beans.....\$320
- Fajitas** Todas las fajitas vienen con trocitos de pimiento verde y cebolla.
Fajitas All fajitas are served with grilled green bell peppers & onions.
Pollo / Chicken.....\$290
Arrachera / Flank Steak.....\$320
Mixta / Mixed.....\$330
Camarones / Shrimps.....\$350
- Carne Asada Tampiqueña** Arrachera con enchiladas de pollo, rajás con crema, nopal, cebolla cambray, frijoles refritos y arroz.
Grilled Steak tampico Style Flank steak with onions, mild poblano chili's & sour cream, red enchiladas stuffed with chicken, with refried beans, spring onions, cactus rice and beans.....\$290
- Molcajete de Res o Pollo**. Arrachera o pechuga, servido con salsa verde, queso, cebollitas cambray y nopal.
Beef or chicken Stone Bowl Flank steak or chicken breast, served with green sauce, spring onion, cheese and cactus
Pollo / Chicken.....\$320 Res / Beef.....\$350

ESPECIALES LA CAPRICHOSA CAPRICHOSA SPECIALS

- Piña Caprichosa**
Mitad de piña rellena de camarones, filete de pescado, pulpo y mejillones salteados en salsa de mantequilla con vino blanco y cubierto en queso gouda.
Pineapple Caprichosa
A split pineapple and filled with shrimp, fish filet, octopus & mussels sauteed in a white wine butter sauce and topped with gouda cheese.....\$450
- Camarones Rellenos**
Camarones rellenos de queso mozzarella, envueltos con tocino y aderezo Caprichoso, servido con verduras y puré de papa.
Cheese Stuffed Shrimp
Bacon, mozzarella cheese & shrimp to perfection topped in a chipotle sauce and served with vegetables & mashed potatoes.....\$370
- Mar & Tierra**
Jugoso Filete Mignon y Langosta ¡Una Combinación Perfecta! Servido con puré de papa y verduras mixtas.
Filet Mignon & Lobster Tail
Tender-Juicy Filet Mignon & Mouth-Watering Lobster. Truly the perfect Combination. Served with potato pure & Mixed Vegetables.....\$950
- Caprichosa Mixto** (2 personas)
Arrachera y fajitas de pollo, con chorizo, quesadillas, enchiladas, flautas de pollo, nopales y cebollitas cambray a la parrilla, arroz y frijoles refritos.
Caprichosa Mexican Mix (2 people)
Flank steak, chicken fajitas and "chorizo" sausage, quesadillas with gouda cheese, chicken enchiladas, chicken taco grilled, cactus & green onions, rice & refried beans.....\$850
- Molcajete Mixto**
Camarón, arrachera y pollo, servido con salsa verde, queso y nopal.
Mix Stone bowl
Shrimp, flank steak and chicken. Served with green sauce, cheese and cactus.....\$390

ESPECIALES FLAMBEE FLAMBEE SPECIALS



- Carnes flameadas**
Elija entre filete Mignón, New York o Rib Eye. Y alguna de nuestras salsas: A la pimienta, A la Strogonoff o Rockfort. Servido con puré de papa y verdura mixta.
Flambeed steak
Choose from filet mignon, New York or Rib Eye. And some of our sauces: Pepper, Stroganoff or Rockfort. Served with mashed potatoes and mixed vegetables.....\$600
Cow Boy.....\$700
- Langosta Flameada** (300g.)
Langosta del caribe, flameada en su mesa. Preparada a la diablo o al Xtabentun, servido con arroz y verdura mixta.
Lobster Flambee (300g.)
Caribbean lobster, flamed table side. Prepared "A la diablo o Xtabentun", served with rice and mixed vegetables.....\$1,200
- Camarones Caprichosos**
(Preparados en su Mesa)
Camarones al gusto, al tequila, al mango, al coco o a la diablo. Con verduras mixtas & puré de papa.
Shrimp Caprichozous
(Prepared table side) Shrimps with our tequila flambee recipe or mango sauce or coconut cream, or "a la diablo" nice & hot, served with vegetables & mashed potatoes. \$550

MARISCOS OCEAN TREASURES

- Cola de Langosta**
Solo déjenos saber cuantos gramos quiere de Cola de langosta, y elija entre: a la parrilla, termidor, al ajillo o a la mantequilla, servido con arroz y verduras mixtas.
Big Red Lobster Tail
Let us know about how many grams/ounces you'd like and will fix it exactly how you like it. Grilled, Thermidor, Garlic/guajillo Chili/butter or with butter, served with rice & mixed vegetables.....200g \$900 300g \$1,100
- Filete de Pescado a la Plancha**
Servido con arroz y verduras mixtas.
Fish Fillet Grilled Served with rice & mixed vegetables.....\$290
- Filete de Pescado Empanizado**
Servido con arroz y verduras mixtas.
Fish Fillet Breaded Served with rice & mixed vegetables.....\$290
- Filete de pescado al mojo de ajo**
Servido con arroz y verduras mixtas.
Fish Fillet Garlic/Butter Sauce
Served with Rice & Mixed Vegetables.....\$290
- Filete de Pescado a la Diablo**
Servido con arroz y verduras mixtas.
Fish Fillet "A la Diablo", Hot & Spicy Served with Rice & Mixed Vegetables.....\$310
- Pescado Entero a la Plancha**
Fresco boquinete o similar, Capturado en aguas caribeñas. Servido con arroz y verduras mixtas.
Whole Fish
Fresh Caught Caribbean Boquinete & grilled to perfection, served with rice & Mixed Vegetables.....\$530
- Pulpo a la Plancha**
Servido con arroz y verduras mixtas.
Grill octopus Served with rice & mixed vegetables.....\$450
- Filete de Salmón**
Preparado a la parrilla en espejo de salsa de lima y mantequilla, servido con puré de papa y verduras mixtas.
Pink Salmon Steak
Filet of tender fresh pink salmon grilled to perfection in a lime/butter sauce, served with mashed potatoes & mixed vegetables.....\$390
- Camarones a la Plancha o al mojo de Ajo**
Servido con arroz y verduras mixtas
Shrimps Grilled or Butter Sauce
Served with Rice & Mixed Vegetables.....\$320
- Camarones Empanizados**
Servido con arroz y verduras mixtas
Shrimps Breaded Served with Rice & Mixed Vegetables.....\$350
- Camarones al coco frito**
Servido con arroz y verduras mixtas
Fried Coco Shrimps
Served with Rice & Mixed Vegetables.....\$360
- Mar & Mar**
Langosta y Camarones. A la mantequilla o al mojo de ajo servido con arroz y verduras mixtas.
Lobster Tail & Shrimps
Mouth-Watering Lobster & Shrimp. Butter or Garlic Sauce. Served with Rice & Mixed Vegetables.....\$950
- Mariscada** (dos personas)
Langosta, camarones, filete de pescado, pulpo, calamar y mejillones, servido con arroz y verduras mixtas.
Seafood Lovers Plate
(two people) Mouth-Watering lobster tail, juicy shrimp, fish fillet, mussels, octopus & calamari, served with rice & mixed vegetables.....\$1,700

Especialidad en nuestros cortes Steakhouse



MENÚ INFANTIL KIDS MENU

Dedos de Pollo
Con papas a la francesa.
Chicken Fingers
With French fries....\$220

Nugets de Pollo
Con papas a la francesa.
Chicken Nuggets
With French fries....\$220

Spaguetti al tomate
Tomato spaghetti.....\$210

Spaguetti a la mantequilla
Butter spaghetti.....\$190