



ENTRADAS

Crema de Tomate Rostizado \$120

Pistache, queso de cabra y aceite de oliva.

Betabel Fermentado \$120

Cubos de betabel crujiente fermentado, pistache caramelizado, queso de cabra y aceite de oliva.

Coliflor Frita \$120

Coliflor sazónada y frita, acompañada de ajonjolí y mayochipotle.

Ceniza de Berenjena \$115

Dip cremoso a base de ceniza de berenjena y queso de cabra, acompañado de pan de masa madre.

Papas Ajo Parmesano \$105

300 g. de papas a la francesa, bañadas en alioli de ajo, mucho queso parmesano y perejil.

Calamari Fritti \$285

300 g. de calamares marinados y fritos, acompañados de salsa tártara y limón persa.

Carpaccio de Res \$190

150 g. de filete de res cortado en finas láminas, acompañado de champiñones, alcaparras, limón y parmesano.

Carpaccio de Salmón \$200

150 g. de salmón ahumado cortado en finas láminas, acompañado de alcaparras y salsa tártara.

Garlic Cheese Bread \$140

Pan de masa madre, bañado en ajo picado, aceite de oliva y mucho queso.

ENSALADAS



AGREGAR POLLO 200 G. + \$50

Capoterra \$170

Lechuga italiana, queso azul, pasa dorada, pistache caramelizado, vinagreta balsámica y aceite de oliva.

Griega \$150

Lechuga italiana, cebolla morada, tomate, pepino, queso feta, aceitunas negras, vinagreta de vino blanco y aceite de oliva.

Arúgula \$195

Arúgula baby, nuez de la india, queso de cabra, miel de abeja y aceite de oliva.

POSTRES

Pastel de Chocolate \$110

Rebanada de Pastel de Chocolate semi-amargo y pistaches.

Cheesecake de Queso de Cabra \$85

Rebanada de Pay de queso de cabra bañado en mermelada de frutos rojos.

Tiramisú \$105

Medio litro de tiramisú de la casa.

PIZZAS

SALSA DE TOMATE

Margarita \$200

Mozzarella y albahaca.

Pepperoni \$210

Mozzarella y mucho pepperoni.

Jamón Serrano \$290

Mozzarella, jamón serrano y arúgula.

Criolla \$275

Mozzarella, chorizo cantimpalo, chile serrano, cebolla morada encurtida.

Salchicha Italiana \$290

Mozzarella, salchicha italiana, pesto y pistache.

Vegetales \$200

Mozzarella, champiñones, pimientos, y calabaza.

Hawaiana \$200

Mozzarella, piña y pechuga de pavo.

SALSA BLANCA

Mortadella \$215

Mortadella, pesto, pistache y limón persa.

Tomate y Jamón Serrano \$270

Jamón serrano, tomate rebanado, albahaca y aceite de oliva.

Cebollas y Tocino \$245

Cebollas con tomillo y mucho tocino.

Trufa Negra \$295

Mucho queso y trufa negra rallada.

PANINI



HECHOS EN PAN DE MASA MADRE. ACOMPAÑADOS DE PAPAS AJO PARMESANO.



CAMBIAR A ENSALADA CAPO TERRA O GRIEGA. +\$20

Filete \$235

150 g. de filete, queso mozzarella, medio aguacate y cebolla morada encurtida.

Salmón Ahumado \$235

150 g. de salmón ahumado, queso crema y alcaparras.

Pechuga de Pavo \$190

150 g. de pechuga de pavo, queso cheddar, tocino y arúgula.

Pollo y Pesto \$220

150 g. de pechuga de pollo, tomate, pesto y mozzarella.

Pollo Parmesano \$225

150 g. de pechuga de pollo empanizada, queso mozzarella y pomodoro.



833·222·0458

833·367·4998

CAPOTERRAMX