

COCINA

capital

PARA COMPARTIR

TABLA CAPITAL **\$18.990**

Filetes de pollo apanados, aros de cebolla, empanadas de queso, papas fritas, mix de salsas.

TABLA DE CARNES **\$22.990**

carne de vacuno, pollo y cerdo, camarones apanados quiche de champiñón, papas fritas y mix de salsas

CLUB DE TOBBY **\$17.990**

16 minis barros lucos, papas fritas mix de salsas.

TABLA DE QUESOS **\$15.000**

Mix de quesos, mermelada pimiento jalapeño acompañado de salsa de frambuesa, Maní y Aceitunas

CLUB DE LULÚ **\$18.990**

Alitas de pollo, empanadas de queso, quesadillas de pollo, papas fritas, mix de salsas.

EMPANADAS

QUESO **\$5.200**

MIXTAS **\$6.200**

CHORRILLANAS

DE CARNE **\$13.990**

Carne de vacuno, papas fritas, cebolla caramelizada, choricillo y huevos .

MIXTA **15.200**

Carne de vacuno, pollo, tocino, cebollin, papas fritas y huevos.

VEGETARIANA **\$14.500**

Champiñon, pimenton, choclo, papas fritas y huevo

PAPAS FRITAS

PAPAS TRADICIONALES **\$6.990**

PAPAS FRESH **\$9.990**

Sour cream, salsa cheddar, tocino crispy y cebollin

PAPAS CAPITAL **\$16.990**

Carne de vacuno, pollo, tomate, cebollin, salsa cheddar

TACOS

TACOS DE CAMARÓN **\$9.400**

3 Tortillas de maíz rellenas con camarones salteados con cacho de cabra, palta y pico gallo acompañados de salsa roja/verde.

TACOS PULLED PORK **\$9.600**

3 Tortillas de maíz rellenas de BBQ Pulled Pork, coleslaw, crema acida y salsa verde con cilantro

COCINA

capital

CRUDOS

CRUDO DE RES **\$11.900**

Carne tartara de vacuno, perejil, pimenton, cebolla morada, pepinillos y alcaparras acompañado de aji verde, mayo casera y tostadas

TARTAR DE ATÚN **\$12.990**

Cubos de atún fresco, palta, cebollín, pepinillos, hidratado con aceite de oliva, jengibre, limón, salsa unagui y soya.

BURGERS

acompañados de papas fritas

CLASICA ESPECIAL **\$9.000**

Carne de vacuno, queso cheddar, lechuga, tomate, pepinillos, tocino y mayonesa

BBQ BURGER **\$9.500**

Carne de vacuno, queso cheddar, cebolla morada, aros de cebolla, tocino, BBQ y mayonesa.

BLUE BURGER **\$9.800**

Carne de vacuno, queso azul, berros, rúcula, cebolla morada y mayonesa.

CHICKEN BURGER **\$9.300**

Pechuga de pollo apanada, coleslaw, pepinillos dulces, tomate, y lechuga.

QUESADILLAS

Acompañadas de guacamole, salsa acida y pico gallo

POLLO **\$10.200**

Pollo, cebollín, tocino

CAMARÓN **\$10.600**

Camarón, cebolla, pimentón.

VEGETARIANAS **\$10.900**

Champiñones, choclo, pimentón, cebolla.

SÁNDWICHES CLASICOS

ELIGE CHURRASCO / MECHADA
acompañados de papas fritas

ITALIANO **\$8.200**

Palta, Tomate, Mayonesa casera.

CHACARERO **\$8.600**

Porotos verdes, Tomate, Aji verde

DINAMICO **\$8.800**

Palta, Tomate, Salsa verde, Salsa americana.

LUCO **\$8.000**

Queso fundido.

CAPITAL **\$9.000**

Queso cheddar, cebolla caramelizada, tocino y salsa BBQ.

ENSALADAS

CESÁR **\$9.500**

Mix de lechugas, pechuga de pollo apanada, tocino, crutones aderezo cesar.

CAPITAL **\$10.800**

Mix de lechugas, camarones, tomate cherry, palta, choclo, queso parmesano, cebolla morada, aderezo mostaza/miel.

COCINA

capital

PIZZERIA

NAPOLITANA \$9.800

Salsa de tomate, mozzarella, tomate, jamón.

FUNKY \$11.500

Salsa de tomate, mozzarella, cebolla morada, tomate cherry, pesto.

GAMBERETTI \$13.000

Salsa de tomate, mozzarella, camarón al ajo, tomate cherry, pesto, parmesano, perejil y un toque de aceite picante.

GRIEGA \$11.200

Salsa de tomate, mozzarella, choclo, cebolla caramelizada, fondos de alcachofa.

CAPITAL \$11.800

Salsa de tomate, mozzarella, queso azul, queso parmesano, queso de cabra.

POLLO DELUXE \$11.500

Salsa de tomate, mozzarella, pollo salteado, cebollin, tocino, salsa BBQ

MEXICANA \$11.800

Salsa de tomate, mozzarella, carne sazónada al estilo mexicano, cebolla morada, pimentón

VEGETARIANA \$11.800

Salsa de tomate, mozzarella, champiñones, choclo, cebolla caramelizada.

ES PERA \$12.800

Salsa de tomate, mozzarella, peras confitadas, queso azul y nueces.

HAWAIANA \$11.500

Salsa de tomate, mozzarella, piña salteada con un toque de merkén y jamón.

TOSCANA \$12.500

Salsa de tomate, mozzarella, tomate cherry, rúcula, jamón serrano.

CHILI PEPPER \$10.800

Salsa de tomate, mozzarella, pepperoni, champiñones, ají verde.

TODAS LAS CARNES \$13.200

Salsa de tomate, mozzarella, pollo salteado, carne mechada, pepperoni, choricillo.

MECHADA \$13.000

Salsa de tomate, mozzarella, carne mechada, cebolla morada, palta.

ESPAÑOLA \$11.800

Salsa de tomate, mozzarella, tomate, choricillo, cebolla.

FUNGHI \$12.300

Salsa de tomate, mozzarella, champiñones trufados, albahaca y piel de limón.

BARRA

capital

CÓCTELES CLASICOS

PISCO SOUR	\$4.500
AMARETTO SOUR	\$4.500
MOJITO CUBANO	\$5.500
MOJITO SABOR	\$6.000
MOJITO CERVEZA	\$6.000
MOJITO PARIS	\$5.700
MARGARITA	\$5.600
MARGARITA BLUE	\$5.700
DAIQUIRI	\$5.500
DAIQUIRI SABORES	\$5.800
PIÑA COLADA	\$6.500
APEROL SPRITZ	\$5.900
RAMAZZOTTI SPRITZ	\$5.900
RUSO BLANCO	\$5.800
RUSO NEGRO	\$5.400
TOM COLLINS	\$6.200
CAIPIRIÑA	\$5.700
CAFE DEL MAR	\$6.400
BAHAMA MAMMA	\$6.500
SANGRIA	\$5.800

MOCKTAILS

CAPITAL ICED TEA **\$5.200**

Te negro, jugo de maracuyá, menta, syrup simple, jugo de limón.

CAPITAL TROPIC **\$5.100**

Jugo de mango maracuyá, syrup de jengibre, soda.

CAPITAL FRESH **\$5.400**

Jugo de limón, jengibre, syrup de miel, tonica.

CÓCTELES DE AUTOR

LA DIABLADA **\$6.800**

Tequila, triple sec, jugo de pomelo, jugo de limon, tabasco, tomate cherry, sal y merken

APEROL PERO NO SPRITZ **\$6.900**

Aperol, jagermeister, jugo de maracuyá, syrup simple.

PAL NORTE **\$6.200**

Mistral nobel, jugo de pomelo, syrup de canela.

MANDARIN JULEP **\$6.800**

Stolichnaya, mandarina, syrup simple, ginger ale.

TROPICAL GIN **\$6.900**

Gin, jugo de maracuyá, jugo de mango, jugo de limón, syrup simple, redbull yellow.

PACHAMAMA **\$6.700**

Pisco transparente, ramazotti, jugo de piña, jugo de frambuesa, jugo de limón, syrup simple, soda.

BARRA

capital

VINOS

BOTELLIN DE VINO	\$4.200
BOTELLA VINO RESERVA	\$8.990
BOTELLA VINO GRAN RESERVA	\$10.990

VODKA

STOLICHNAYA	\$5.000
STOLICHNAYA SABORES	\$5.500
ABSOLUT	\$5.200
ABSOLUT SABORES	\$5.700

GIN

BOMBAY SHAPIRE	\$6.000
TANQUERAY	\$6.000
TANQUERAY SEVILLA	\$6.700
HENDRICKS	\$7.500

TEQUILA

OLMECA	\$4.200
JOSE CUERVO BLANCO	\$4.600
JOSE CUERVO DORADO	\$4.600

PISCO

ALTO DEL CARMEN 35°	\$4.700
ALTO DEL CARMEN 40°	\$5.000
MISTRAL 35°	\$4.700
MISTRAL 40°	\$5.000
MISTRAL NOBEL	\$5.700
MAL PASO 35°	\$4.700
MAL PASO 40°	\$5.000
HORCON QUEMADO 35°	\$5.400
HORCON QUEMADO 40	\$5.900
HORCON QUEMADO 46°	\$6.400
GOBERNADOR 35°	\$5.400
GOBERNADOR 40°	\$5.900
ESP. DE LOS ANDES	\$6.400

RON

BARCELO	\$4.900
PAMPERO	\$5.200
BACARDI CARTA BLANCA	\$5.000
BACARDI CARTA ORO	\$5.200
HAVANA ESPECIAL	\$4.900
HAVANA RESERVA	\$5.200

WHISKY / BOURBON

JACK DANIELS OLD N7°	\$7.400
JACK DANIELS SABORES	\$7.400
BALLATINES	\$4.700
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$8.200
JHONNIE RED LABEL	\$5.800
JHONNIE BLACK LABEL	\$7.700

BARRA

capital

CERVEZA BARRIL

CERVEZA	ABV	IBU	TIPO	PRECIO
LOA ATRAPANUBES	4,8%	16	PALE LAGER	\$4600
LOA OTRA RONDA	5,5%	25	AMBER ALE	\$4900
LOA MINGA LOCA	6,5%	50	WEST COAST IPA	\$5200
TROPERA PERROS DE MACKAY	5,1%	19	PORTER ALE	\$5400
TROPERA STRONG 47	7,6%	25	STRONG ALE	\$5.800

BARRA

capital

BEBESTIBLES

BEBIDA LATA 350CC	\$2.500
LIMONADAS	\$4.300
JUGOS NATURALES	\$4.500
REDBULL VARIEDADES	\$3.500

CERVEZA BOTELLA

CORONA 330CC	\$3.000
CORONA 710CC	\$5.500
AUSTRAL LAGER 330CC	\$4.900
AUSTRAL CALAFATE 330CC	\$4.900
KUNSTMANN TOROBAYO 330CC	\$4.900
CUELLO NEGRO LAGER 500CC	\$6.000
CUELLO NEGRO IPA 500CC	\$6.000
CUELLO NEGRO AMBER 500CC	\$6.000
CUELLO NEGRO STOUT 500CC	\$6.000
AUSTRAL CALAFATE 500CC	\$5.600
KUNSTAMNN TOROBAYO 500CC	\$5.600
CERVEZA SIN ALCOHOL	\$3.800



@LACAPITAL.RESTOBAR