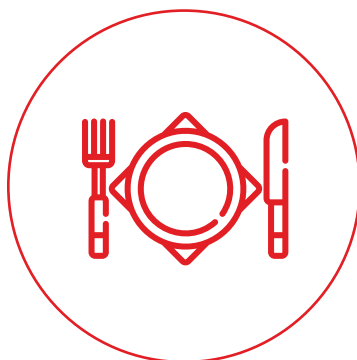


MENÚ
Restaurante



CAPITANO

Restaurant • Coffee & Bar



ENTRADAS Y PINCHOS

GRUP
COCALP














- Milanesitas de mozzarella sobre salsa pomodoro \$6800
- Provoleta con hojas verdes cherrys confitados y macedonia de berenjenas al vino tinto \$9700 ✓
- Papas cheddar..... \$6800 ✓
- Bruschettas de rúcula, jamón crudo y parmesano..... \$7300
- Bruschettas de panceta ahumada, ceb. caramelizada y queso azul. . . \$7300
- Rabas con alioli y limón.....\$11400
- **Tabla Veggie:** Tostones de pan de campo, berenjenas en escabeche, humus, crema de remolacha, lentejas marinadas \$8300 ✓
- Brochette de lomo, con salsa teriyaki..... \$8100 ✕
- Gambas al ajillo con bouquet de hojas verdes..... \$14500

✕ SIN TACC

✓ VEGETARIANO








PLATOS FUERTES **CAPITANO**



- Medallón de lomo a las tres pimientos sobre graten de papas \$15200 
- Bife de chorizo acompañado de torre mediterránea. \$14700 
- Bondiola de cerdo con salsa de ciruela, puré de batata o puré campestre. \$12400 
- Entraña con lomo ahumado, queso provolone y manteca de ajo y albahaca, acompañada de puré campestre \$15500 
- Pollo a la plancha con verduras asadas y papas españolas. \$10400 
- Milanesa de lomo a la napolitana con papas fritas. \$11600
- **Tablita Argentina:** tiritas de asado, chorizo, morcilla, chinchulín, molleja y papas fritas. \$17400 
- Risotto de verduras. \$10300  
- Risotto de pollo. \$11100 
- Risotto de Mar. \$14400 
- Wok de vegetales con fideos de arroz. \$10300  
- Wok de vegetales y cerdo o lomo con fideos de arroz. \$12300 



PASTAS **CAPITANO**



- Sorrentinos de jamón y queso con salsa mixta... \$9900 
- Creps de verdura con fileto... \$9900 
- Cappellettis de panceta y cebolla caramelizada con crema de puerro... \$9200
- Fettuccini a la carbonara... \$9900 
- Ñoquis de papa con ragú de ternera... \$10300 
- Ñoquis tricolor con salsa Capitano (crema de champiñones, albahaca y hongos de pino)... \$11100 
- Raviolones de calabaza con crema de gambas... \$12400
- Ravioles de verdura con salsa putanesca... \$8900  
- Ravioles de 4 quesos con salsa de panceta y albahaca... \$11000

PESCADOS Y MARISCOS






- Lenguado en croute , al horno con queso rallado mostaza de Gijón y pan rallado, cebolla y zanahoria glaseadas... \$14900 
- Papillote de merluzón con verduras , acompañado de papines confitados... \$12800 




ENSALADAS



- Ensalada Caesar..... \$7300
- Selección de hojas verdes, queso roquefort, tomates cherry, arroz integral, cebolla morada y brotes de soja. \$6700  
- **Capitano:** hojas verdes con salmon de gravlax, tabule y semillas \$12400 
- Langostinos a la plancha sobre hojas verdes, tomates confitados y aderezo Capitano. \$11300

MENÚ INFANTIL



- Hamburguesa con queso y papas fritas. \$6000
- Milanesa de lomo con puré. \$7500
- Spaghetti con manteca. \$4100 



POSTRES Y TORTAS



- Flan.....\$2600
- Flan mixto (crema y dulce de leche).....\$3100
- Tiramisú clásico.....\$3200
- Postre Balcarce.....\$5100
- Mousse casero de chocolate.....\$4200
- Crumble de manzana con helado americana.....\$5500
- Volcán de chocolate c/ helado de americana y salsa de frutos rojos. \$5000
- **Helados:** dulce de leche, chocolate, americana, limón y frutilla. \$4000
- Lemon pie.....\$4600
- Marquise de chocolate.....\$5100
- Brownie de chocolate con helado y frutos rojos.....\$4800
- Cheesecake con frutos rojos.....\$5100
- Mousse de maracuyá.....\$4200
- Panna cotta.....\$3900
- Don Pedro clásico.....\$4900



BEBIDAS



- Jugo natural exprimido de naranja..... \$2800
- Limonada de menta y jengibre \$1900 - JARRA \$4500 - JARRA GRANDE \$7800
- Gaseosas línea Coca Cola \$1900
- Agua mineral\$1700
- Agua saborizada Aquarius..... \$1900

CERVEZAS

- Heineken\$5100
- Miller \$4900
- Grolsh \$5100
- Imperial (Laguer/Ipa/Stout/Roja) \$4500

PORRÓN

- Heineken\$2500
- Miller \$2500
- Sol \$2300
- Blue Moon..... \$4600

Vinos



CAPITANO

Restaurant • Coffee & Bar





Copa de vino Malbec.....\$3700

BODEGA LA CELIA

La Celia Reserva Malbec.....\$8400

La Celia Pionner Malbec.....\$9700

Graffigna Malbec.....\$10300

BODEGA NORTON

Altura Malbec.....\$13500

Altura Cabernet Franc.....\$13500

Altura White Blend.....\$13500

ANGEL NEGRO

Moscatel de Alejandria, Blanco Dulce.. \$9800

Sparkling Rose (Moscatel/Syrah). \$10300

FALASCO WINES

Ferus Malbec.....\$15200

Fausto Malbec.....\$16300

Antonieta Rose Pinot Noir.....\$27900

Hermandad Malbec.....\$25300

BODEGA ESTECO

Don David Reserva Malbec.....\$12000

Blend de Extremos Malbec-Malbec\$14000

Blend de Extremos Cabernet -
Cabernet.....\$14000





BODEGA FINCA LAS MORAS

Los intocables Malbec	\$10500
Paz Malbec.....	\$11400
Paz Cabernet Sauvignon.....	\$11400

BODEGA TRAPICHE

Fon de Cave Reserva Malbec....	\$12000
Fon de Cave Reserva Cabernet Sauvignon.....	\$12000
Trapiche Reserva Malbec.....	\$10100

LUIGI BOSCA

La Linda Malbec.....	\$10100
La Linda Cabernet Sauvignon....	\$10100
La Linda Rose	\$10100
La Linda Torrontes.....	\$10100
La Linda Chardonnay	\$10100
Luigi Bosca Malbec.....	\$18300
Luigi Bosca Cabernet Sauvignon.	\$18300

RUTINI

Trumpeter Malbec.....	\$12300
Trumpeter Chardonnay	\$12300
Trumpeter Blanc.....	\$12300
Rutini Malbec - Cabernet Franc....	\$22200





BODEGA CATENA ZAPATA

Nicasia Malbec.....	\$13600
Catena DV Malbec-Cabernet....	\$21300

ESPUMANTES Y SIDRAS

Los Haroldos Extra Brut.....	\$8400
Luigi Bosca Brut Nature.....	\$18700
Antonieta Brut Nature.....	\$23500
Norton Cosecha Especial Brut Nature.....	\$10000
Angel Negro Bubbly Dulce Nat....	\$11000
Sidra 1888.....	\$7100

DESTILADOS

Johnnie Walker Red.....	\$7700
Johnnie Walker Black.....	\$9600
Johnnie Walker Double Black...	\$10600
Johnnie Walker Gold.....	\$17000
Dewar's 15 years.....	\$20100
The Glenlivet.....	\$17100
Wild Turkey.....	\$8300
Royal Salute.....	\$23200
J&B.....	\$3900
Baileys.....	\$6000
Sheridans.....	\$6100





TRAGOS

Fernet..... \$4300

Fernet Branca + Coca Cola + Hielo

Negroni.....\$4800

Campari + Naranja + Vermouth Rosso + Gin
+ Hielo

Gin tonic

Gin GORDON + Tónica + Hielo..... \$4600

Gin TANQUERAY + Tónica + Hielo..... \$6500

Gin BOMBAY + Tónica + Hielo.....\$10200

Gin HENDRICK'S + Tónica + Hielo..... \$13200

Campari..... \$4300

Campari + Naranja + Hielo

Aperol spritz..... \$4300

Aperol + Soda + Tónica + Espumante
+ Naranja



MENÚ
Cafetería



CAPITANO

Restaurant • Coffee & Bar



CAFFÈ
CAFÉ MACCHIATO
 ESPRESSO



- Expreso.....\$1600
- Americano.....\$1950
- Macchiato.....\$1950
- Expreso crema.....\$1650
- Doble.....\$2450
- Cortado.....\$1950
- Café con leche.....\$2100
- Lágrima.....\$1650
- Cappuccino.....\$2500
- Café Latte. MED. \$2800 - GRANDE \$3150
- Breve.....\$2250
- Mocha.....\$2350
- Irlandés.....\$2500
- Caramel Macchiato.....\$2700
- Caribeño.....\$2700
- Quita frío.....\$3100
- Submarino.....\$3100
- Tazón Café con leche.....\$4300
- Latte Vainilla.....\$2800
- Affogato.....\$2900
- Café Capitano.....\$2900

TÉ **inti**
zèn



- Negro.....\$2100
- Verde.....\$1500
- Blanco.....\$1500
- Matcha.....\$1500
- Chai.....\$1500
- Rooibos.....\$1500
- Tisanas de hierbas.....\$1500
- Mix.....\$1500

JUGOS Y REFRESCOS



- Jugo natural exprimido de naranja.....\$2800
- **Licados** banana/ naranja-durazno/ multifruta.....\$3100
- Limonada de menta y jengibre.....\$1900 - JARRA \$4500
- **Milkshake** frutilla/dulce de leche/chocolate/americana.....\$3750
- Gaseosas línea Coca Cola.....\$1900
- Agua mineral.....\$1700
- Agua saborizadaAquarius.....\$1900





DESAYUNOS Y MERIENDAS



- **Bowl Saludable:** yogurt, cereales, frutas de estación, tostadas y jugo de naranja. \$6800
- Tostón con palta, huevo poché y tomates asados. \$6250
- Tostones, variedad de dulces, queso crema y manteca \$5750
- Medialuna dulces o salada. \$700
- Medialuna rellena de jamón y queso. \$1500
- Tostados de jamón y queso. \$3550
- Pan árabe con jamón y queso. \$4600
- Pancake con miel y frutas de estación. \$5750
- Bagel de salmón ahumado, queso tipo Philadelphia, palta y hojas de rúcula. \$9350
- **Capitano:** Tazón de café con leche, exprimido de naranja, tostadas de pan de campo, mini tostados, variedad de dulces y torta a elección. \$12800

TORTAS DEL DÍA



- | | |
|-------------------------------------|--|
| • Marquise de chocolate. ... \$5100 | • Brownie de chocolate con helado y frutos rojos. \$4800 |
| • Lemon pie. \$4600 | • Crumble de manzana. \$5100 |
| • Cheesecake c/frutos rojos \$5100 | • Tarta de coco. \$3050  |
| • Balcarce. \$5100 | • Pasta frola. \$3050  |
| • Chocotorta. \$4300 | • Magdalenas. \$3050  |
| • Budines. \$3500 | • Brownie. \$3050  |