

La Cappella

ITALIAN & INTERNATIONAL CUISINE

LUNCH MENU

INSALATA CAPPELLA

Fresca ensalada de lechugas mixtas con tomate cherry, zanahoria, pepino, piña, nuez y queso de cabra, servido con un delicioso aderezo de maracuya - \$155.00 MX. » **Fresh mixed lettuce salad with cherry tomato, carrot, cucumber, pineapple, halved nuts and goat chesse served with a delicious maracuya dressing - \$8.62 USD.**

INSALATA CAPRESE

Tomate con queso mozzarella y burrata fresco, albahaca, servido sobre una dulce mermelada de tomate, con aceite de olivo extra virgen, vinagre balsámico y orégano - \$155.00 MX. » **Tomato with fresh mozzarella and burrata cheese, basil, served over a sweet marmalade with a dressing of extra virgin oil, balsamic vinegar and perfumed with oregano - \$8.62 USD.**

CREMA DI POMODORO E GAMBERETTI

Ligera crema de tomates frescos, servida con camarones salteados perfumados con licor de Grappa - \$165.00 MX. » **A lightly creamed tomato soup served with sautéed shrimp, perfumed with Grappa liqueur - \$9.16 USD.**

PANINO VEGETARIANO

Sándwich elaborado con pan chapata de la casa, vegetales a la parrilla en una cama de aguacate, acompañado de una ensalada con aderezo de limón, miel y mostaza - \$179.00 MX. » **Sandwich made with house ciabatta bread, grilled vegetables and avocado, accompanied by a salad with lemon, honey and mustard dressing - \$9.95 USD.**

PANINO DI CAPPRESE DI POLLO

Crujiente sándwich de pollo, tomate y mozzarella fresca, aderezado con pesto, acompañado de ensalada con aderezo de limón, miel y mostaza- \$215.00 MX. » **Crispy chicken, tomato and fresh mozzarella sandwich, dressed with pesto, accompanied by salad with lemon, honey and mustard dressing - \$11.95 USD.**

PANINO GRATINATO

Sandwich de jamón de pavo con huevo, salsa de queso azul y gratinado en queso mozzarella, acompañado de vegetales asados - \$215.00 MX. » **Turkey ham sandwich with egg, blue cheese sauce and mozzarella cheese gratin, accompanied by roasted vegetables - \$11.95 USD.**

La Cappella

ITALIAN & INTERNATIONAL CUISINE

TOAST ALL'AVOCADO

Pan tostado con cama de aguacate, tocino dorado, una pieza de huevo frito y acompañado de verduras asadas - \$215.00 MX. » **Toasted bread with mashed avocado, fried bacon, a piece of egg on top, accompanied by roasted vegetables - \$11.95 USD.**

TACO DEL MARE

Tacos de Pescado o Camarón rebozados en masa especial de la casa, acompañados de aderezo de cilantro, escabeche y salsa mexicana - \$149.00 MX. » **Fish or Shrimp Tacos weathered in special house dough, accompanied by cilantro dressing, marinade and Mexican sauce - \$8.28 USD.**

BURRITO DI MARE

Burrito de Mariscos sazonados al mojo de ajo, con aderezo de alubias y chipotle, acompañado de ensalada y salsa mexicana - \$249.00 MX. » **Seafood burrito seasoned with garlic mojo, beans and chipotle dressing, accompanied by salad and Mexican sauce - \$13.49 USD.**

DOLCE

PECAN PIE

Pay al horno con una mezcla de vainilla y limón sobre una base de galleta crujiente - \$149.00 MX. » **Baked pie with a mix of vanilla and lemon on a crispy biscuit base - \$8.27 USD.**

TORTA DI FORMAGGIO

Pastel de queso y zarzamoras sobre genoise de vainilla, salsa de frutos rojos y helado de vainilla - \$149.00 MX. **Traditional blackberry cheesecake over vanilla genoise, red berries sauce and vanilla ice cream - \$8.27 USD.**

ZUCCOTTO

Tradicional postre italiano, relleno de crema de nueces y chocolate, cubierto con fino ganache, acompañado con frutos rojos - \$149.00 MX. » **Traditional Italian dessert, filled with nut and chocolate cream, covered with fine ganache, accompanied with red fruits - \$8.27 USD.**

La Cappella

ITALIAN & INTERNATIONAL CUISINE

MOCKTAILS

ESPLOSIONE TROPICALE

Refrescante bebida base de reducción de maracuyá y mango, crema de coco, un toque de jugo de piña y agua burbujeante - \$95.00 MX. » **Refreshing passion fruit and mango reduction base drink, coconut cream, a touch of pineapple juice and sparkling water - \$5.28 USD.**

POMELO ROSE

Exquisito balance entre lo amargo de la toronja y el aroma del romero - \$95.00 MX. » **Exquisite balance between the bitterness of the grapefruit and the aroma of rosemary - \$5.28 USD.**

AGRUMI

Bebida a base de jugo de naranja y limón, con un toque de jarabe de cítricos, albahaca, pepino y agua burbujeante - \$95.00 MX. » **Drink based on orange and lemon juice, with a touch of citrus syrup, basil, cucumber and sparkling water - \$5.28 USD.**

KIWI CITRUS

Bebida a base de jarabe de kiwi, con un toque de jugo de limón y agua burbujeante - \$95.00 MX. **Kiwi syrup-based drink, with a touch of lemon juice and sparkling water - \$5.28 USD.**

VINO / WINE

PINOT GRIGIO

DOC Terre Nardin, Veneto Italia. / Copa \$247.50 MX. / **By the glass \$13.75 USD.**

SAUVIGNON BLANC

Roganto, Ensenada, BC. México. / Copa \$285.00 MX. / **By the glass \$15.84 USD.**

ROSATO

Minuty "M" Rose, Cotes de Provence, Francia. / Copa \$397.50 MX. / **By the glass \$22.09 USD.**