

# La Capilla

• MENU COMIDA •

## ENSALADAS

### ENSALADA POMA 155

Queso fresco de rancho, manzana horneada, nuez, pan de Mascota, lechuga y vinagreta de arándanos

### ENSALADA DE ESPINACAS DEL HUERTO 165

Queso de cabra, arándanos, tomatitos deshidratados, cebolla caramelizada y vinagreta de chipotle

## SOPAS

### SOPA DEL DÍA 95

Pregunte por la creación del chef

### SOPA DE TORTILLA 95

Tradicional sopa de tortilla con un toque de canela y crema agria crujiente de tortilla

## ENTRADAS

### TLACOYO DE MARISCOS 180

Tlacoyo de maíz azul con camarón y pulpo, encima salteado con ajo y un toque picante de vegetales

### CEVICHE VALENTINA 175

Ceviche de pescado blanco cortado en trozo, con jícama, cebolla, toque de clamato y salsa verde poco picante

### CEVICHE DE CAMARÓN 180

Ceviche con piña, cebolla, cilantro, apio, aceite de olivo y un toque de salsa negra

# La Capilla

• MENU COMIDA •

## PLATOS FUERTES

**MOLCAJETE (2 PERSONAS)** 420

Con arrachera, pechuga de pollo y chorizo, servido con guacamole, salsa mexicana, frijoles, cebollitas asadas, arroz, nopal asado y salsa de molcajete

**TRADICIONAL PIPIAN** 240

Mole hecho con maíz y semillas de calabaza, con pollo, acompañado de arroz

**CHILE DOÑA LUPE** 190

Rico chile cubierto en pasta hojaldre crujiente relleno de filete con un toque de frutos secos

**PULPO AL TAMARINDO** 245

Pulpo salteado con salsa de tamarindo y chile guajillo con guarnición de panela asada y masa picante

## MENÚ DE NIÑOS

**ESPAGUETI** 80

**DEDOS DE PESCADO** 120

**NUGGETS DE POLLO** 120

**DEDOS DE QUESO** 110

**MINI PIZZA** 120

**CALDO TLALPEÑO** 120

## POSTRES

**TARTA DE ELOTE** 75

Típico sabor casero y frutos rojos

**HELADO ARTESANAL** 75

**FRUTAS DE LA ESTACIÓN** 70