

COLIMA CAPITAL
· cocina urbana ·
DESDE 1858

ENTRADAS

Para ir calentando



AGUACHILE DE RIBEYE

Trozos de ribeye sellado y marinado con salsa aguachile negro de la casa, pepino y cebolla morada.

\$339

✦ NACHOS KATY PERRY

¡No les falta nada! Champiñones, guacamole, arrachera, tocino, chorizo argentino, frijoles y gratinados con queso mozzarella.

\$284

✦ QUESO PROVOLETA

Provoleta ahumada con guiso de la casa adornado con tocino dorado y arúgula.

\$239

COLIFLOR ROCA

Trocitos de coliflor con capeado roca y bañados en una salsita especial.

\$119



✦ RECOMENDADO

*El consumo de nuestros productos es responsabilidad del comensal



CECINA CON GUACAMOLE

Guacamole con cilantro y cebolla acompañado de cecina, cebollita desflemada y totopos.

\$189

PAPAS BRAVAS

Papitas cambray enchilosas y aciditas con tocino picadito.

\$89



PAPAS CRAZY MUNCHIES

Combinación de papas a la francesa y gajo con arrachera, guacamole, pico de gallo, tocino y aderezo de chipotle.

\$179



RECOMENDADO

*El consumo de nuestros productos es responsabilidad del comensal

EMPANADA

El sabor de argentina

CARNE

Rellenas de carne molida de res.

\$45

CAMARÓN

Camarón con pimientos, jitomate, cebolla y queso.

\$49

VEGETARIANA

Pimientos, espinacas, champiñones y queso.

\$45

PEPITOS

De Vacío o Arrachera

JOSÉ JOSÉ

Frijoles, guacamole, cebolla frita, lechuga y jitomate.

VACÍO **\$229** ARRACHERA **\$209**

PEPE EL TORO

Tocino, queso gouda, cebolla frita, chile toreado, lechuga y jitomate.

VACÍO **\$229** ARRACHERA **\$209**

✦✦ MEXXA

Arrachera, chorizo, cebolla frita y guacamole.

VACÍO **\$229** ARRACHERA **\$209**



✦✦ **RECOMENDADO**

*El consumo de nuestros productos es responsabilidad del comensal

BURRITOS

Con pico de gallo

ARRACHERA

Mezcla de arrachera, chorizo y queso mozzarella.

\$189

CAMARÓN

Mezcla de camarones, pimienta, morrón, cebolla y queso mozzarella.

\$209

✳️ MAR Y TIERRA

De camarón con arrachera y queso, pimienta morrón, cebolla, queso mozzarella y aderezo chipotle.

\$209

ESPECIALES

Irresistibles

HAMBURGUESA

DOUBLE CHEESE \$199

Clásica americana, bañada con salsa de 3 quesos hecha en casa, tocino dorado acompañado con papas gajo.

TACOS CAPITAL \$249

3 Pzas. De ribeye, arrachera o vacío.

PEPITO PICAÑA \$239

Picana, arugula, aguacate, aderezo de jitomate, con queso mozzarella, mix de lechugas y chips de camote.

PIZZA CHICAGO \$269

Auténtica pizza estilo Chicago, base de pan gruesa, honda y crujiente, rellena de queso mozzarella, salsa de tomate en trozos y pepperoni.

COSTILLAS BBQ \$249

Deliciosas costillas de cerdo bañadas en salsa BBQ y acompañadas de elote cocido.



✳️ RECOMENDADO

*El consumo de nuestros productos es responsabilidad del comensal

PARRILLA

Con ensalada y puré

VACÍO

\$339

ARRACHERA

\$299

RIBEYE

\$339

SALMÓN AL ROMERO

\$319



PASTAS

No pueden faltar

ALFREDO

Fettuccine con salsa cremosa de quesos y pechuga de pollo a la plancha.

POLLO **\$169** CAMARÓN **\$209**
ARRACHERA **\$199**

SALMÓN AL ROMERO



BOLOGNESA

Spaguetti bañado con la clásica salsa a base de carne molida de res.

\$179

✳️ GANOVE

Con salsa cremosa de chipotle, champiñones y tiras de arrachera.

\$179



✳️ RECOMENDADO

*El consumo de nuestros productos es responsabilidad del comensal

ENSALADAS

Para acompañar

CÉSAR \$129

Lechuga orejona, pechuga de pollo a la parrilla, crotones, queso parmesano y clásico aderezo César.

REFORMA \$149

Espinaca, queso de cabra, nuez de la india, arándanos y cubitos de durazno con vinagreta dulce.

✦ GRIEGA CAPITAL \$139

Mezcla de lechugas, jitomate, cebolla, pimiento morrón rojo, aceitunas negras, pepino, queso feta y vinagreta de la casa.

ENSALADA REFORMA

GRIEGA CAPITAL

✦ RECOMENDADO

*El consumo de nuestros productos es responsabilidad del comensal

PIZZAS

En horno de piedra

ANANÁ

Piña, jamón y mozzarella.

\$129

VEGGIE

Salsa pesto, espinacas, jitomate cherry, queso de cabra y mozzarella.

\$149

MEAT LOVERS

Tocino, chorizo argentino, pepperoni, salami y mozzarella.

\$189

REPÚBLICA

Salami, arúgula, aceitunas negras, cebolla morada y mozzarella.

\$159

PEPPERONI

Tradicional con pepperoni y mozzarella.

\$129

SELVA

Selva negra, salami, champiñón, jitomate deshidratado y mozzarella.

\$239



PRESIDENTE

Jamón serrano, aceitunas negras, queso de cabra y mozzarella.

\$159

❖❖ MOMIA

Camarones envueltos en tocino y rellenos de philadelphia, jitomate cherry, aceituna negra, cebollin picado y mozzarella.

\$229

SCAMPI

Camarones, jitomate cherry, queso de cabra, romero y mozzarella.

\$189

❖❖ AL PASTOR

Carne de cerdo adobada al pastor, piña, cebolla morada, cilantro y salsa de jalapeño.

\$189



HAMBURGUESAS

Con papas a la francesa

CLÁSICA

Tradicional carne de res, con queso cheddar, lechuga y jitomate.

\$159

CHISTOCINA

Carne de res, queso gouda, tocino picadito, guacamole, y cebolla frita.

\$179

CAMARÓN

Mezcla de camarones, morrón y cebolla frita, aguacate, jitomate, lechuga y queso gouda y aderezo chipotle.

\$219



RECOMENDADO

*El consumo de nuestros productos es responsabilidad del comensal

MEXICANA

Carne de res con queso gouda, chorizo, guacamole y cebollita frita.

\$179

PHILLY

Carne de res con queso philadelphia, tocino picadito y chile toreado.

\$179

❖❖ LA CUATRO 20

Doble carne de res, doble tocino, doble queso gouda y doble guacamole.

\$269

TODOS LOS
MAR
TES.
2X1

GRATIS LA DE
MENOR PRECIO.



❖❖ RECOMENDADO

*El consumo de nuestros productos es responsabilidad del comensal

ALITAS

Buenazas

BBQ

BÚFFALO

HABANERO

LEMON PEPPER

CHIPOTLE TAMARINDO

10

ALITAS

\$139

15

ALITAS

\$179



❖ RECOMENDADO

*El consumo de nuestros productos es responsabilidad del comensal

BARRA DE CAFÉ

Y una sonrisa

CHEESECAKE



AMERICANO

\$49

CAPUCCINO

\$59

EXPRESSO

\$49

CARAJILLO

\$139

FLAN DE COCO



MALTEADA

\$69

FRESA, CHOCOLATE O VAINILLA

POSTRES

Para el éxito

CHEESECAKE

\$85

FLAN DE COCO

\$85

PAY DE NUTELLA

\$109

BROWNIE CON HELADO

\$89

PAY DE NUTELLA



RECOMENDADO

*El consumo de nuestros productos es responsabilidad del comensal

BEBIDAS

Pa' la calor

REFRESCOS

NARANJADA

LIMONADA

AGUA FRESCA

AGUA DE MARACUYÁ

AGUA EMBOTELLADA

Vaso

Jarra

Litro

\$39

\$45

\$108

\$45

\$98

\$35

\$98

\$59

\$40

\$125

\$65

\$35

SANGRÍA

MARGARITA



COCTELERÍA

SANGRÍA \$79

CLERICOT \$79

GIN TONIC \$119

MARGARITA CLÁSICA \$119

PIÑA COLADA \$129

COSMOPOLITAN \$79

MOJITO CLÁSICO \$99

TODOS LOS
**MIÉR
COLES.**
2X1

MOJITOS Y
CLERICOTS



MIXOLOGÍA

LATA PATEADA

Mezcal 400 conejos, jarabe de cúrcuma y cítricos, cerveza artesanal Piedra Lisa y servido en una lata.

\$119

SPRITZ TROPICAL

\$179

Gin Tanqueray, Prosecco, toronja, jarabe de lichi, decorado con sandía y hierbabuena.

APEROL SPRITZ

Clásico italiano, Apperol, Prosecco, burbúja y mucho hielo, decorado con naranja fresca.

\$199

✱BULL CAPITAL

\$89

Jugo de Manzana, cítricos, ron, jarabe y Cerveza Capital.



GIN FRUTOS ROJOS

Gin Tanqueray, agua tónica y frutos rojos

\$179

GIN PEPINO & ROMERO

Gin Tanqueray, agua tónica, jarabe de pepino y cítricos, decorado con romero ahumado.

\$139

✦ MEZCALITA DE JAMAICA

Mezcal 400 conejos, concentrado de jamaica y cítricos, decorado con canela ahumada.

\$149

MEZCALITA DE MARACUYÁ

Mezcal 400 conejos, concentrado de maracuyá y decorada con romero fresco.

\$129



CERVEZA

HEINEKEN	\$49	BOHEMIA OSCURA	\$48
MILLER HIGH LIFE	\$59	BOHEMIA CLARA/CRISTAL	\$59
TECATES	\$45	ULTRA	\$59
INDIO OSCURA	\$49	ARTESANALES	\$79
XX LAGER/AMBAR	\$49		

MICHES

De 1 litro

CLÁSICA	\$99	✦ CON CLAMATO	\$99
---------	------	---------------	------

Salsas negras, jugo de limón, tajín y sal.

Jugo de limón, salsas negras, sal y clamato.

MANGO/CHAMOY	\$99
--------------	------

Concentrado de mango decorada con bastones de pepino, jicama, rielitos y chamoy.

TAMARINDAZO	\$109
-------------	-------

Concentrado de tamarindo de la casa, salsas, limón y decorada con bastones de pepino, jicama, rielitos y chamoy.



✦ RECOMENDADO

*El consumo de nuestros productos es responsabilidad del comensal

BOTELLAS

Y copas

TINTOS

CASA MADERO 3V	\$840	\$179
BALERO	\$890	\$184
MARIATINTO	\$1590	

LICORES

BAILEY'S		\$99
KAHLUA		\$69
LICOR 43		\$105

MEZCAL

400 CONEJOS	\$1250	\$125
BRUXHO	\$1650	\$149
GRAN ESPÍRITU	\$1650	\$135

COGNAC

HENNESSY VSOP	\$3300	\$279
MARTELL VSOP	\$2590	\$259

BRANDY

TORRES 10	\$899	\$89
-----------	-------	------

VODKA

SMIRNOFF	\$690	\$79
ABSOLUT	\$990	\$99
STOLICHNAYA	\$890	\$89
GRAYGOSE	\$1750	\$169

GINEBRA

BOMBAY	\$1190	\$119
HENDRICKS	\$2300	\$189
TANQUERAY	\$1350	\$109

WHISKEY

RED LABEL	\$950	\$95
BLACK LABEL	\$1890	\$169
BUCHANAN'S 12	\$1690	\$149
BUCHANAN'S 18	\$6400	\$399
OLD PARR	\$1750	\$139
JACK DANIEL'S	\$1190	\$119
MCALLAN 12	\$3990	\$359

RON

BACARDI BLANCO	\$690	\$79
MATUSALEN GRAN R.	\$1290	\$129
MATUSALEN PLATINO	\$990	\$99
HAVANA CLUB 7	\$1190	\$119
ZACAPA 23	\$2990	\$249

TEQUILA

DON JULIO BLANCO	\$1550	\$139
DON JULIO RDO.	\$1799	\$159
DON JULIO 70	\$2499	\$219
HERRADURA RDO.	\$1649	\$139
7 LEGUAS BLANCO	\$1750	\$149
1800 REPOSADO	\$1750	\$149
1800 AÑEJO	\$2100	\$189
TRADICIONAL	\$1190	\$99
MAESTRO TEQ. B.	\$1350	\$119
MAESTRO TEQ. D.	\$1790	\$159

VINO BLANCO

LA CETTO	\$450	\$90
----------	-------	------

** RECOMENDADO

*Los precios no incluyen servicio de refrescos.
*El consumo de nuestros productos es responsabilidad del comensal

