

MENÚ REGIONAL

capella
RESTAURANTE ★

  CAPELLA

www.mesondelaluna.com.mx

MENÚ DIGITAL



MENÚ REGIONAL

DE YUCATÁN

SOPA DE LIMA

(Consomé sazonado con pimientos, cebolla, tomate y jugo de Lima, acompañado de pollo desmenuzado y tostadas julianas).

\$125

SOPA DE VERDURAS

(Sopa de verduras aromatizada con hierbas frescas).

\$105

PRINCIPALES YUCATECOS

CREMA DE CHAYA

(Tradicional crema de chaya).

\$125

COCHINITA PIBIL

\$185

(Carne de cerdo horneada en hojas de plátano y marinada con el tradicional achiote acompañada de frijoles refritos, tortillas, cebolla roja y salsa picante).

PANUCHOS (3 piezas)

(Tortillas echas a mano rellenas de frijol refrito y pueden ser de: cochinita o pollo deshebrado).

\$125

POC CHUC

\$185

(Milanesa de cerdo acompañada con chiltomate, cebolla roja asada y un gajo de naranja agria).

SALBUT (3 piezas)

(Rica tortilla de masa sazonada y frita al momento acompañada con verdura y deliciosa pechuga de pollo deshebrada marinada con el tradicional achiote y horneada a punto).

\$125

LECHÓN AL HORNO

\$185

(Carne de cerdo marinada con especies de la región envuelto con hojas de plátano acompañado de frijol refrito, pico de gallo y tortillas).

POSTRES

FLAN DE LA CASA

\$55

LOMITOS DE VALLADOLID

\$170

(Cubos de carne de cerdo en salsa de tomate, guarnición de rodajas de huevo duro, acompañado de frijoles blancos y un pimito o (tortilla suave).

DULCE DE NANCE

\$75

PAPADZUL (4 piezas)

\$115

(Ricos taquitos con huevo duro cubierto con una salsa a base de pepita de calabaza papadzul y acompañado de una deliciosa salsa casera de tomate refrito).

HELADO DE MAMEY

\$55

QUESO RELLENO

\$265

(Muy tradicional queso de bola relleno con carne de picadillo, pasas, alcaparras y aceitunas sobre una salsa de sac-kol bañada en una salsa de tomate refrito).

HELADO DE VAINILLA Y CHOCOLATE

\$55

TAQUIZA YUCATECA

\$289

(Longaniza de Valladolid, Poc-Chuc, Lechón, Pollo asado)

DULCE DE CIRICOTE (Por temporada)

\$75

PIE DE LIMÓN

\$70

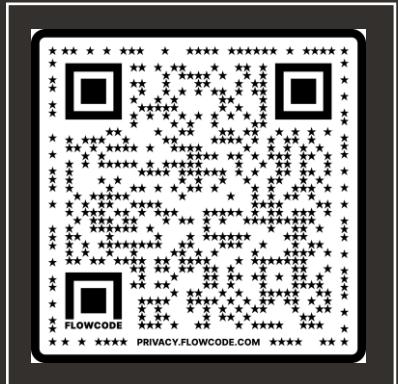
Consulte términos y condiciones
Precios incluyen IVA

MENÚ

capella
RESTAURANTE ★



MENÚ DIGITAL



  CAPELLA

www.mesondelaluna.com.mx

MENÚ CAPELLA

ENTRADAS

CARPACHO DE CARNE	\$ 210
(Láminas de res aderezada con vinagreta de alcaparras y aceitunas negras, terminada con parmesano rallado).	
CARPACHO DE SALMÓN	\$ 200
(Salmón fresco finamente rebanado, acompañado de parmesano rallado y aderezo de Xcatic con alcaparras).	
TARTAR DE ATÚN	\$ 225
(Cubos de atún y aguacate sazonados con vinagreta de la casa y acompañados con crocantes de plátano macho).	
BERENGENA A LA PARMESANA	\$ 150
(Rebanadas de berenjena grilladas, bañadas en salsa pomodoro y gratinadas con parmesana).	
CHAMPIÑONES AL AJILLO	\$ 150
(Champiñón fresco laminado y salteado con ajo, chile guajillo y un toque de vino blanco).	
DIP DE CHAYA CON XCATIC ASADO	\$ 145
(Chaya salteada con xcatic, con un toque de crema y vino blanco).	
CHAMPIÑONES GRATINADOS	\$ 150
(Salteados con mantequilla y ajo, con un toque de crema, perejil y gratinados con parmesano).	

SOPAS Y ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR	\$ 115
(Crujientes lechugas bañadas de nuestro aderezo césar de la casa, acompañadas de crotones y parmesano rallado).	
*Porción extra de pollo.	\$ 60
ENSALADA DE SALMÓN CONFITADO	
(Combinación de espinacas, arugula y lechugas tiernas, acompañada por tomates cherry, crotones de pan integral y salmón confitado).	\$ 175
ENSALADA CAPRESE	\$ 145
(Rodajas de jitomate y queso mozzarella fresco aderezadas con pesto de almendras y un toque de vinagre balsámico).	
CONSOMÉ DE POLLO	\$ 90
(Nutritivo caldo con pollo fresco servido con pollo desmenuzado y arroz).	

PIZZAS (Horneadas en sartén de hierro)	
MARGARITA	\$ 156
(Queso, tomate cherry y albahaca).	
CHAMPIÑONES CON CHILE XCATIC	\$ 156
(Queso, champiñones y tiras de chile xcatic asado).	
ESPINACAS CON GORGONZOLA	
(Queso, espinacas y gorgonzola).	
JAMÓN SERRANO Y ARÚGULA	\$ 180
(Queso, láminas de jamón serrano y un toque de urágula).	
CAMARONES PICANTES	\$ 180
(Queso, camarones salteados en paprika con un toque de vino blanco).	
DE PEPPERONI	\$ 150
(Queso gouda, salsa pomodora y pepperoni).	
HAWAIANA	\$ 170
(Queso, jamón y piña).	
DE ARRACHERA	\$ 180
(Queso y carne de arrachera marinada).	

POSTRES

FLAN DE LA CASA	\$ 55
DULCE DE NANCE	\$ 75
HELADO DE MAMEY	\$ 55
HELADO DE VAINILLA Y CHOCOLATE	\$ 55
DULCE DE CIRICOTE (Por temporada)	\$ 75
PIE DE LIMÓN	\$ 70
BROWNIE CON HELADO	\$ 85
CHESSE CAKE DE CHOCOLATE	\$ 95
TARTALETA DE NUEZ	\$ 95
TARTALETA DE MANZANA	\$ 95
COFFEE CAKE	\$ 95

PASTAS

PASTA REGGIANO	\$ 490
(Cooking Show (400 g) de pasta al dente rotada dentro de la rueda queso Parmigiano Reggiano, adquiriendo el aroma sabor del queso afritado, se mezcla con una salsa de 4 quesos bañada de una salsa Pomodoro, reducida en vino tinto. Se presenta decorada con hojuelas o virutas de queso Parmigiano Reggiano).	
PROTEÍNA A ELEGIR: CAMARONES, JAMÓN SERRANO, POLLO Y CHAMPIÑONES.	
*Porción extra de pollo.	
FETUCCINI ALFREDO	\$ 60
(Pasta Fetuccini salteada en cremosa salsa de ajo y parmesano con toque de nuez moscada).	
FETUCCINI CON CAMARONES A LA MARINARA	\$ 275
(Camarones salteados con un toque de vino blanco y salsa marinara servidos sobre una cama de Fetuccini).	
LASAGNA DE CARNE	\$ 205
(Clásica lasaña de carne con un toque de la casa).	
CANELONES DE CHAYA	\$ 205
(Canelones rellenos de chaya salteada con pimientos, tomate y un toque de ajo, bañados en salsa rosa y gratinados).	
LINGUINI CREMOSO CON POLLO Y ESPINACAS	\$ 210
(Pechuga de pollo salteada con poro y espinacas, un toque de crema y vino blanco servido sobre pasta linguini).	

PRINCIPALES

POLLO A LA PARMESANA	\$ 210
(Pechuga de pollo empanizada bañada en salsa pomodoro y gratinada con parmesano, acompañada de pasta salteada con mantequilla de ajo y perejil).	
ENVOLTINI DI CARNE CON PESTO DE ALMENDRAS	\$ 290
(Lámina de res rellena de pesto de almendras y espinacas, cocida al horno, acompañada de risotto, vegetales salteados y reducción de balsámico).	
RISOTTO AL CHAMPAGNE CON HONGOS Y ESPÁRRAGOS	\$ 195
(Arroz cocido con caldo de verduras y champagne salteado con champiñón y espárragos, terminado con un toque de albahaca fresca, mantequilla y parmesano rallado).	
RIB EYE EN SALSA DE PIMIENTA	\$ 375
(Jugoso corte de res aderezado con salsa de pimienta negra, acompañado de puré de papa y espárragos).	
FILETE DE ARRACHERA	\$ 325
(250g de arrachera marinada acompañada de frijoles charros, guacamole, chiles toreados y cebollas asadas con un toque de limón).	

DELICIAS DEL MAR

ATÚN EN SALSA DE TOMATE Y CHILE GUAJILLO	\$ 295
(Lomo de atún sellado montado sobre una salsa de tomates asados y chile guajillo, acompañado de puré de papa y espárragos salteados).	
 SALMÓN CRUJIENTE CON SALSA DE PIMENTOS	\$ 290
ASADOS	
(Salmón de piel crujiente sazonado con mantequilla de ajo y alcaparras, servido con salsa de pimientos asados, puré de papa y vegetales salteados).	
RISOTTO AL AZAFRÁN CON CAMARONES PICANTES	\$ 285
(Camarones sazonados con diferentes pimentones secos y salteados con un toque de ajo, servidos sobre arroz aromatizado con azafrán y un toque de vino blanco).	
FILETE DE PESCADO AL GUSTO DEL PALADAR	\$ 235
(al mojo de ajo, a la plancha, a la yucateca o empanizado)	
(Acompañado con guarniciones de arroz, frijol y verduras salteadas en mantequilla y vino tinto).	
COCTEL DE CAMARONES	\$ 215
(El clásico coctel de camarones en su salsa bruja con el toque y sazón de la casa).	
CAMARONES AL GUSTO	\$ 285
(al coco, empanizado, al mojo de ajo, a la diabla)	
(De las costas de Celestún, Yucatán, las delicias de camarones a su gusto).	

Consulte términos y condiciones
Precios incluyen IVA

VINOS

capella
RESTAURANTE ★

  CAPELLA

www.mesondelaluna.com.mx

MENÚ DIGITAL



Carta de Vinos

MÉXICO

TINTOS

Capella: Cabernet Sauvingnon, El Cielo Valle de Guadalupe Baja California.	\$ 600
Capella: Blend (Cabernet Sauvingnon, Zinfandel y Nebbiolo), El Cielo Valle de Guadalupe Baja California.	\$ 700
Santo Tomas 31.8 : Blend (Tempranillo, Cabernet Sauvingnon, Syrah), valle de Santo Tomás, Baja California.	\$ 700
La Redonda: Malbec-Cabernet Sauvingnon, Queretaro.	\$ 450
La Redonda: Syrah, Querétaro.	\$ 450

BLANCOS

Capella: Blanc de Blancs, el cielo Valle de Guadalupe, Baja California.	\$ 600
Secretos de México: Chenin Blanc, Valle de Ensenada, Baja California.	\$ 600
Roganto: Sauvingnon Blanc, Valle de San Vicente, Baja California.	\$ 600

ROSADO Y ESPUMOSO

Espuma de Mar Brut Reserva Rosé: Malbec- Cabernet Sauvingnon, Ezequiel Motes, Querétaro.	\$ 600
Cordus: Cabernet-Merlot, Valle de Santo Tomás, Baja California.	\$ 650

COPEO

TINTOS

Capella: Cabernet Sauvingnon	\$ 140
Punti Ferrer Carmenere	\$ 100
Finca 1212 torrontés	\$ 100

BLANCO

Capella Blanc de Blancs	\$ 140
Santa Sofia pinot grigio	\$ 100

ROSADO

Altanero Syrah	\$ 105
----------------	---------------

CHILE

TINTOS

Altanero: Cabernet Sauvingnon, Valle Central.	\$ 400
Punti Ferrer: Carmenere, Valle de Curicó.	\$ 450
Casa Punti: Merlot, Valle de Rapel.	\$ 400

BLANCOS

Adobe Orgánico: Sauvingnon Blanc, Valle Central.	\$ 550
Cantagua: Chardonnay, Valle Central.	\$ 450

ROSADO

Altanero: Syrah rosado, Valle Central.	\$ 550
Adobe reserva orgánico: Syrah, pinot noir, cabernet sauvignon, Valle del Rapel.	\$ 650

ARGENTINA

TINTOS

Finca 1212: Shiraz, Mendoza.	\$ 450
------------------------------	---------------

BLANCOS

Finca 1212: Torrontés, Mendoza	\$ 450
--------------------------------	---------------

ESPAÑA

TINTOS

Federico Paternina: Tempranillo, Castilla.	\$ 450
Pata Negra: Tempranillo-roble, Valdepeñas.	\$ 450
Santa Sofía: Pinot noir, Extremadura.	\$ 450

BLANCOS

Santa Sofía: Pinot grigio, extremadura.	\$ 450
---	---------------

ESPUMOSO

Marqués de Moja Brut: Xarel-lo, macabeo, Penedés.	\$ 550
Dulce fogoso Gold: Airem moscatel, Champagne.	\$ 650

ITALIA

TINTOS

Tutto bene: Nero D'avola-montepulciano-barbera, Vino D'Italia.	\$ 600
Borgo Cipressi: Sangiovese-Canaillo, Chinati.	\$ 680
Acquerello Montepulciano D'Abruzzo: Montepulciano, extremadura.	\$ 500

BLANCOS

Piemonte Toto Blanco: Cortese-Chardonnay, Piemonte.	\$ 650
---	---------------



MENÚ



[f](#) [i](#) [APOLO_XI](#)
www.mesondelaluna.com.mx

MENÚ DIGITAL



MENÚ APOLÓ XI

ENTRADAS

COPA DE ACEITUNAS

(Aceitunas marinadas con MICHELADA de la casa).

\$60

DEDOS DE QUESO

(Crujientes tiras de queso mozzarella, acompañadas de salsa marinara).

\$155

GUACAMOLE

(Acompañado de totopos).

\$150

DIP DE CHAYA CON XCATIC ASADO

(Chaya salteada con xcatic, con un toque de crema y vino blanco).

\$145

TIJAS DE POLLO

(Crujientes tiras de pechuga de pollo, servidas con la salsa de su elección, BBQ, Búfalo o thai).

\$165

PAPAS APOLÓ XI

(Papas a la francesa o gajo con queso gratinado, aderezo, julianas de tocino y jalapeño).

\$115

PAPAS A LA FRANCESAS

\$80

ALITAS BUFFALO, BBQ, MANGO HABANERO, TAMARINDO, CHIPOTLE, AJO PARMESANO.

(Las tradicionales ALITAS, acompañadas de aderezo Blue Cheese).

6 PIEZAS \$180

12 PIEZAS \$250

PARA COMPARTIR

TACOS DE CAMARÓN

\$198

(Antojito que consiste en una tortilla de maíz rellena de camarones fritos aderezados con la salsa de la casa).

NACHOS DE ARRACHERA

\$282

(Nachos para 2 personas con jugosa carne de arrachera, acompañada de pico de gallo, jalapeños y guacamole).

PLATÓN APOLÓ

\$375

(Incluye: Alitas, dedos de queso, papas a la francesa, papas gajo, tiras de pollo, guacamole).

TACOS DE SALMÓN

\$198

(Deliciosos cubos de salmón rebosados o copiados aderezados con mayonesa de rábanos picantes y un aderezo de pepino y soya)

TACOS DE ARRACHERA

\$170

(Cuadros de arrachera marinada y aderezada a acompañada de pico de gallo y una deliciosa salsa de aguacate).

EMPAREDADOS

Y HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA APOLÓ XI

\$180

(Jugosa carne Angus gratinada con queso cheddar, caramelizada de cebolla y tocino servido en nuestro pan de la casa).

HAMBURGUESA CLÁSICA

\$180

(Jugosa carne Angus gratinada con queso gouda y tocino servido en nuestro pan de la casa, acompañada de papas fritas).

CLUB SANDWICH

\$180

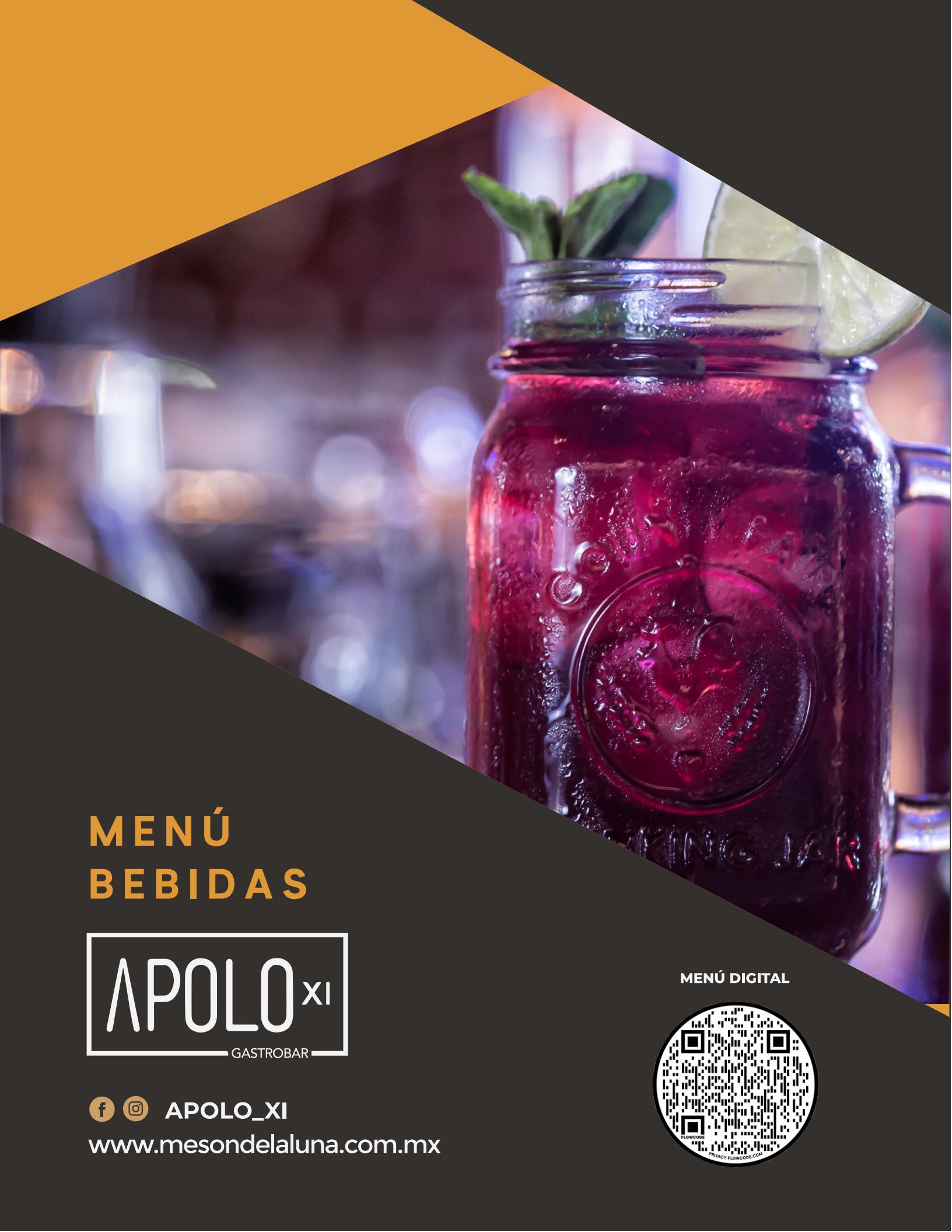
(Tradicional acompañado de papas fritas)

PEPITO DE ARRACHERA

\$180

(Pan francés relleno de filete suave de arrachera a la parrilla con un toque de frijol refrito, rebanadas de: aguacate, tomate y cebollas asadas acompañadas con papas a la francesa).

Consulte términos y condiciones
Precios incluyen IVA



MENÚ BEBIDAS



  APOLO_XI
www.mesondelaluna.com.mx

MENÚ DIGITAL



BEBIDAS

CALIENTES

CAFÉ AMERICANO	\$ 38
CAFÉ DESCAFEINADO	\$ 38
CAFÉ CAPUCHINO	\$ 60
EXPRESO	\$ 55
TÉ DE MANZANILLA	\$ 35
TÉ NEGRO	\$ 35
TÉ DE LIMÓN	\$ 35
TÉ VERDE	\$ 35

FRIAS

AGUA NATURAL	\$ 35
COCA COLA	\$ 38
COA LIGHT	\$ 38
COCA COLA S/ AZÚCAR	\$ 38
Refrescos enlatados:	\$ 38
FANTA SPRITE, MANZANA	
SPRITE CERO, FRESCA,	
MINERAL.	
AGUA PERRIER	\$ 60
AGUA MINERAL TOPO CHICO	\$ 60
AGUA TÓNICA	\$ 43
GINGER ALE	\$ 60
LIMONADA	\$ 40
NARANJADA	\$ 40
LIMONADA SODA	\$ 45
NARANJADA SODA	\$ 45

AGUAS FRESCAS

HORCHATA, JAMAICA,	
TAMARINDO.	\$ 45
BEBIDA ENERGÉTICA	\$ 75
MALTEADA	
CHOCOLATE / VAINILLA	\$ 85

CERVEZA

HEINEKEN	\$ 60
BOHEMIA OBSCURA/CLARA	\$ 60
ULTRA LAGER	\$ 60
TECATE LIGHT	\$ 50
INDIO	\$ 50
XX LAGER	\$ 60
XX AMBER	\$ 60
SOL	\$ 50
AMSTEL ULTRA	\$ 60
MICHELADA	\$ 25
CHELADA	\$ 25
OJO ROJO	\$ 35
CLAMATO	\$ 85

RON

MATUSALEN CLÁSICO	\$ 85
MATUSALEN PLATINO	\$ 80
APLETON STATE	\$ 90
APLETON SPECIAL	\$ 80
MALIBÚ	\$ 75
RON ZACAPA	\$ 205
HAVANA 7	\$ 110
BACARDÍ BLANCO	\$ 75
BACARDÍ SOLERA	\$ 90
BACARDÍ AÑEJO	\$ 80

VODKA

SMIRNOFF	\$ 90
ABSOLUT	\$ 115
STOLICHNAYA	\$ 95
GREY GOOSE	\$ 195

TEQUILA

7 LEGUAS REPOSADO	\$ 150
7 LEGUAS BLANCO	\$ 135
DON JULIO BLANCO	\$ 150
DON JULIO REPOSADO	\$ 170
DON JULIO 70	\$ 225
TRADICIONAL SILVER	\$ 90
TRADICIONAL REPOSADO	\$ 95
CENTENARIO PLATA	\$ 95
HERRADURA REPOSADO	\$ 135
JIMADOR REPOSADO	\$ 85
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$ 170

MEZCAL

400 CONEJOS	\$ 130
SAN COSME	\$ 105

BRANDY

TORRES 10	\$ 120
AZTECA DE ORO	\$ 85

WHISKY

RED LABEL	\$ 115
BLACK LABEL	\$ 175
BUCHANAN'S	\$ 165
CHIVAS REGAL	\$ 155
JACK DANIELS	\$ 155
J&B	\$ 105
BLACK & WHITE	\$ 115

OTROS

LICOR 43	\$ 135
BAILEYS	\$ 125
JAGER MASTER	\$ 135
XTABENTÚN	\$ 85
KALUHA	\$ 85
GINEBRA BOMBAY	\$ 125
COGNAC MARTEL	\$ 185

COCTELES

MESÓN DE LA LUNA	\$ 90
NEIL	\$ 90
MOJITO XI	\$ 125
CAPELLA	\$ 125
DESPEGUE	\$ 125
APOLO COOLER	\$ 105
MARTINI	\$ 125
CARAJILLO	\$ 125
CARAJILLO MAYA	\$ 125
TINTO DE VERANO	\$ 95
SANGRIA	\$ 95
IONOSFERA	\$ 85
PIÑA COLADA	\$ 90
BAILEYS COLADO	\$ 115
LIMONADA DE FRESA	\$ 85
PALOMA	\$ 90
DESARMADOR	\$ 80
MARGARITA O DAIQUIRI:	\$ 135
MANGO, MARACUYA,	
TAMARINDO.	

GIN TONIC MARACUYÁ	\$ 95
DAIQUIRI	\$ 95
MARGARITA	\$ 95
MOJITO CUBANO	\$ 85

Consulte términos y condiciones
Precios incluyen IVA