



MENÚ REGIONAL

capella
RESTAURANTE ★

  CAPELLA

www.mesondelaluna.com.mx

MENÚ DIGITAL



MENÚ REGIONAL

DE YUCATÁN

SOPA DE LIMA

\$ 125

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

SOPA DE VERDURAS

\$ 105

(Sopa de verduras aromatizada con hierbas frescas).

CREMA DE CHAYA

\$ 125

(Tradicional crema de chaya).

PANUCHOS (3 piezas)

\$ 125

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

SALBUT (3 piezas)

\$ 125

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

PRINCIPALES YUCATECOS

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).

POC CHUC

\$ 185

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

LECHÓN AL HORNO

\$ 185

(Carne de cerdo marinada con especias de la región envuelto con hojas de plátano acompañado de frijoles refritos, pico de gallo y tortillas).

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 pimiento o (tortilla suave).

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).

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).

TAQUIZA YUCATECA

\$ 289

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

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

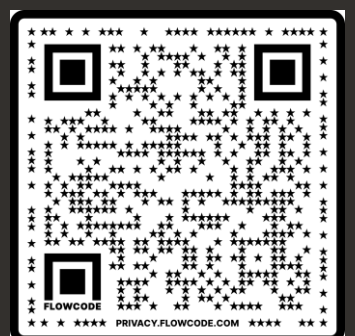
Consulte términos y condiciones
Precios incluyen IVA

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

\$ 175

(Combinación de espinacas, arúgula y lechugas tiernas, acompañada por tomates cherries, crotones de pan integral y salmón confitado).
- 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

\$ 175

(Queso, espinacas y gorgonzola).
- JAMÓN SERRANO Y ARÚGULA

\$ 180

(Queso, láminas de jamón serrano y un toque de urúgula).
- 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
- TARTELETA DE NUEZ

\$ 95
- TARTELETA DE MANZANA

\$ 95
- COFFE 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 afrutado, 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.

\$ 60

*Porción extra de pollo.
- FETUCCINI ALFREDO

\$ 205

(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 salteadas 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 PIMIENTOS ASADOS

\$ 290

(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 (al coco, empanizado, al mojo de ajo, a la diablo)

\$ 285

(De las costas de Celestún, Yucatán, las delicias de camarones a su gusto).

Consulte términos y condiciones
Precios incluyen IVA



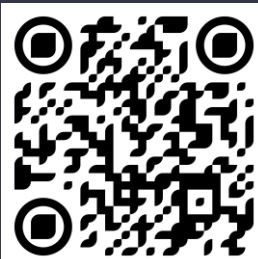
VINOS

capella
RESTAURANTE ★

  **CAPELLA**

www.mesondelaluna.com.mx

MENÚ DIGITAL



Carta de Vinos

MÉXICO

TINTOS

Capella: Cabernet Sauvignon, \$ 600
El Cielo Valle de Guadalupe Baja California.

Capella: Blend (Cabernet Sauvignon, \$ 700
Zinfandel y Nebbiolo), El Cielo Valle de
Guadalupe Baja California.

Santo Tomas 31.8 : Blend (Tempranillo, \$ 700
Cabernet Sauvignon, Syrah), valle de
Santo Tomás, Baja California.

La Redonda: Malbec-Cabernet Sauvignon, \$ 450
Querétaro.

La Redonda: Syrah, Querétaro. \$ 450

BLANCOS

Capella: Blanc de Blancs, el cielo Valle de \$ 600
Guadalupe, Baja California.

Secretos de México: Chenin Blanc, Valle \$ 600
de Ensenada, Baja California.

Roganto: Sauvignon Blanc, Valle de San \$ 600
Vicente, Baja California.

ROSADO Y ESPUMOSO

Espuma de Mar Brut Reserva Rosé: \$ 600
Malbec- Cabernet Sauvignon, Ezequiel Motes,
Querétaro.

Cordus: Cabernet-Merlot, Valle de Santo \$ 650
Tomás, Baja California.

COPEO

TINTOS

Capella: Cabernet Sauvignon \$ 140
Punti Ferrer Carmenere \$ 100
Finca 1212 torrentés \$ 100

BLANCO

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

ROSADO

Altanero Syrah \$ 105

CHILE

TINTOS

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

BLANCOS

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

ROSADO

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

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, \$ 550
Penedés.
Dulce fogoso Gold: Airem moscatel, \$ 650
Champagne.

ITALIA

TINTOS

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

BLANCOS

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



MENÚ



APOLO_XI

www.mesondelaluna.com.mx

MENÚ DIGITAL



MENÚ APOLO XI

ENTRADAS

COPA DE ACEITUNAS

\$ 60

(Aceitunas marinadas con MICHELADA de la casa).

DEDOS DE QUESO

\$ 155

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

GUACAMOLE

\$ 150

(Acompañado de totopos).

DIP DE CHAYA CON XCATIC ASADO

\$ 145

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

TIRAS DE POLLO

\$ 165

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

PAPAS APOLO XI

\$ 115

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

PAPAS A LA FRANCESA

\$ 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 APOLO

\$ 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).

EMPAREADOS Y HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA APOLO 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 OSCURA/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