

## ENTRADAS

### Tabla de Quesos y Jamon

(100g) Queso manchego, queso de cabra y jamón serrano con 14 meses de maduración.

### Carpaccio de Salmón

(100g) Finas tiras de salmón ahumado acompañado de vinagreta de la casa y pan tostado.

### Empanada Argentina

(150g) Picadillo de carne envuelto en discos de harina crujiente con un delicioso toque de aceite.

### Coctel de Camarón

(100g) Camarones pacotilla mezclados con salsas, limón y perejil.

### Tostadas de Camarón

(150g) Camarón mediano marinado con tortillas fritas crujientes con salsa mayonesa chipotle.

### Chistorra

(100g) Chistorra importada de España elaborada artesanalmente en nuestra parrilla.

### Queso Fundido

(100g) Queso fundido con rajas +25 pesos  
(100g) Queso fundido con chistorra +85 pesos

### Ruedas de Calamar

(80g) Calamares rebozados, fritos y acompañados de aderezo "Aurora" en cama de lechuga.

## SOPAS Y CREMAS

### Sopa de Tortilla

(80ml) Caldo de pollo con crujiente tortilla, crema, queso y Chile Pastilla.

### Sopa de Fideos

(80ml) Fondo preparada con caldo de carne, jamón, verduras cocidas.

### Sopa de Médula

(80ml) Preparada con caldo de carne, jamón, perejil y mix de verduras.

### Crema de Champiñones

(80ml) Champiñones macerados con un toque de crema y caldo de carne.

\$215  **Caldo Tlalpeño** \$145

(80ml) De verduras con garbanzo y trozos de pollo con un sabor ligeramente ahumado.

\$195  **Consomé de Pollo** \$120

(80ml) Una sencilla y ligera receta de la abuela que lleva verduras, pollo y arroz.

## LOS TACOS

### Tacos de Arrachera

(200g) Carne de res rebanada en tiras servidas en tres tortillas de maíz junto a su guarnición.

\$175  **Tacos de Cochinita Pibil** \$180

(250g) Cerdo en axiote envuelto en dos tortillas de harina grandes servidos con cebolla.

\$195  **Taquitos de pollo** \$130

(200g) Pollo enrollado en tres tortillas de maíz doraditas preparado con crema y queso fresco.

\$185  **Tacos Gobernador** \$210

(200g) Camarones salteados con verduras a la mantequilla montados en dos tortillas de harina gratinadas con queso, aderezado con mayonesa chipotle.

\$125  **Tacos Gaonera** \$250

(150g) Carne rib eye laminada y asada en costra de queso servida en dos tortillas acompañadas de salsa macha.

## ENSALADAS

\$170  **Ensalada César** \$140

(100gr) Pollo en tiras asado junto lechuga, queso parmesano y aderezo cesar casero mejorado.

\$135  **Ensalada Canaria** \$150

(100gr) Atún, huevo, aguacate, tomate y variedad de lechugas.

\$145  **Ensalada de Quesos** \$155

(80g) Queso fresco mozzarella y queso de cabra con lechuga acompañado de vinagreta agritule.

\$160  **Ensalada Pampera** \$165

(80g) Queso Roquefort con mix de lechugas, pera, cacahuete caramelizado, aderezo de la casa.

## PASTAS

\$199  **Fetuccini con Camarón** \$215  **Pechuga Azteca** \$199

(150g) Camarones medianos con pasta fetuccini bañados en salsa blanca a base de ajo y mantequilla.

(200g) Pechuga de pollo rellena de huitlacoche, bañada en salsa cremosa de flor de calabaza.

\$150 **Fetuccini Alfredo**

(200g) Pasta fetuccini con salsa de crema con queso parmesano.

\$165 **Pollo a la Plancha**

(200g) Pechuga de pollo marinada y aplanada a la plancha servida con pure de papa y verduras.

\$180  **Espagueti a la Boloñesa**

(150g) Molida de carne, cebolla y tomate elaborada como en Boloria y pasta al dente.

\$160 **Espagueti a la Carbonara**

Pasta con una tradicional salsa de tocineta con crema y huevo.

## CARNE

\$399  **Rib eye o Chuleton**

(350g) Chuleton de carne más suave y sabroso de la vaca servida con una piedra caliente papas y verduras.

\$240 **Filete Mignon**

(200g) Medallón de carne cocido con envoltura de tocino bañado en salsa de champiñones.

\$230 **Tampiqueña de Res**

(200g) Carne asada con enchilada roja, guacamole y frijoles refritos.

\$220 **Milanesa de Res**

(200g) Carne empanizada a la plancha, servida con verduras o papás, guacamole y frijoles refritos.

\$245  **Arrachera Marinada**

(200g) Carne de la falda de una vaca, marinada y servida con rajas poblanas, guacamole y frijoles refritos.

## POLLITO

\$220  **Pollo en Mole Poblano**

(200g) Pierna o Pechuga de pollo bañado en salsa de mole poblano acompañado de arroz.

\$199  **Cordon bleu**

(200g) Pechuga de pollo empanizada rellena con queso y jamón servido con papas.

## PESCADO

\$320 **Filete de Pescado Relleno**

(200g) Pescado blanco con reducción de fumé al vino blanco montado en un espejo de salsa holandesa. **NOTA tiempo cocción de 30 a 45min**

\$310  **Salmón Hojaldrado**

(200g) Salmón sellado y envuelto en pasta hojaldrada horneado y servido sobre una salsa de manzana acompañado de arroz y ensalada. **NOTA tiempo cocción de 30 a 45min**

\$299 **Salmón a la Mostaza**

(200g) Salmón a la plancha bañado en una salsa de mostaza combinada con queso gratinado y arroz.

\$260 **Camarones Empanizados**

(250g) Camarones medianos sin piel rebozados con harina de centeno y ajonjolí servido con arroz. **NOTA tiempo cocción de 30 a 45min**

\$270 **Rueda de Camarones**

(200g) Camarones cocidos envueltos con tocino horneado y montados en una torre de salsa gratin.

\$310  **Pescado a la Cazuela**

(200g) Robalo lentamente cocido en caldo de pescado con ajo, cebolla, perejil y alcázaras con vino blanco.

## POSTRES

\$50 **Flan de la casa**

\$70 **Brownie con helado**

\$69 **Strudel de Manzana**

\$50 **Helado Sencillo**

\$90 **Helado Doble**



Nuevo

\$ Precios con IVA y M.N.



Recomendación del Chef



Popular



Nuevo

\$ Precios con IVA y M.N.



Recomendación del Chef



Popular






## ANTOJITOS


-  **Fideo Seco al Chipotle** \$145  
*(150g) Fideos cortos horneados con salsa de chipotle picante y servido con crema y queso.*
- Enmolada de Pollo** \$175  
*(150g) Pollo deshebrado con tres tortillas de maíz rellenas de bañadas con mole y queso con frijol.*
-  **Fajitas de carne o pollo** \$165  
*(200g) Pollo o carne, fileteados y salteados con cebolla, pimienta verde acompañado de guacamole y frijol.*
- Enchiladas rojas o verdes** \$145  
*(150g) Pollo deshebrado con totopos de maíz bañadas en salsa verde o roja acompañadas de frijol.*
-  **Quesadilla** \$49  
*(100g) Una pieza de tortilla a mano con queso acompañada de guacamole y frijol.*







## SANDWICHES


-  **Bocata de Jamón de Pavo** \$150  
*(100g) Jamón de pavo con queso mozzarella en pan chapata aderezado con salsa macha y aguacate.*
-  **Club Sandwich** \$155  
*(100g) Pollo deshebrado, jamon, tocino y queso acompañado con papas en pan de molde.*
-  **Hamburguesa La Capilla** \$190  
*(100 g) Carne de res molida con tocino y queso fundido, mix de lechugas y tomate acompañado de papas.*

## PAELLAS Y ARROCES

-  **Paella Valenciana**  
*Receta española con arroz lentamente cocido (30min) le agregamos pollo, verduras, salteadas, calamar, almeja y pescado.*  

	(200g) 1 a 2 personas	\$199
	(400g) 2 a 4 personas	\$360
	(800g) 4 a 6 personas	\$640
-  **Paella Señorito**  
*Receta familiar que da un toque especial al arroz lentamente cocido (30min) calamar, pescado, verduras, mejillones y camarones.*  

	(200g) 1 a 2 personas	\$220
	(400g) 2 a 4 personas	\$380
	(800g) 4 a 6 personas	\$720
-  **Arroz negro**  
*Directo de la mesa sana con arroz precocido tipo bomba, cebolla, tinta de calamar, chipirones, vino blanco y camarones.*  

	(200g) 1 a 2 personas	\$240
	(400g) 2 a 4 personas	\$400
	(800g) 4 a 6 personas	\$760

 NOTA tiempo cocción de 30 a 45min

 Nuevo  Precios con IVA en M.N.  Recomendación del Chef  Popular

# Comidas

## Menú



## HISTORIA

Haciendo un resumen, este lindo lugar era el antiguo oratorio de la iglesia San Felipe de Neri (La Profesa), de ahí su nombre "La Capilla". Su comienzo se remonta a 1875 cuando Don Thomas Gillow funda el hotel y para tener un comedor hace el primer Restaurante del Hotel Gillow. Con el paso del tiempo y luego de varias remodelaciones el restaurante rescata el aspecto de como era La Capilla de piedra implementando una cocina abierta y barra que hoy ofrece una comida y bebidas internacionales con un menú diario y paquetes de gran calidad/precio.

VISITA NUESTRAS REDES SOCIALES

-  @restaurante\_la\_capilla
-  @restaurantelacapillaCDMX
-  <https://lacapilla.hotelgillow.com.mx/>



 Nuevo  Precios con IVA en M.N.  Recomendación del Chef  Popular