



MENÚ

BIENVENIDOS A SU CASA.

HACIENDO UN POCO DE HISTORIA, ESTE LINDO LUGAR ERA EL ANTIGUO ORATORIO DE LA IGLESIA SAN FELIPE DE NERI (LA PROFESA), DE AHÍ SU NOMBRE “LA CAPILLA”. TIEMPO DESPUÉS Y DESDE 1875 EL RESTAURANTE DEL HOTEL GILLOW SE HA CONVERTIDO EN UN ÍCONO DEL CENTRO HISTÓRICO. SIENDO ASÍ EL PRIMER PUNTO DE REFERENCIA EN LO QUE RESPECTA A SERVICIO Y ATENCIÓN.

UN LUGAR BUENO, BONITO Y BARATO.

SUGERENCIAS DEL CHEF

ENTRADAS

NUEVO

Tabla de quesos y jamón serrano (100g) \$199.00
Queso manchego, queso de cabra y jamón serrano con 14 meses de maduración.

Carpaccio de salmón \$145.00
Finas tiras de salmón ahumado acompañado de vinagreta de la casa y pan tostado.

Tostadas de pollo (2 piezas) \$130.00
Crujiente tortilla con pollo, frijol, lechuga y crema.

Empanada argentina (4 piezas) \$150.00
Masa crujiente con un delicioso relleno de picadillo de carne.

Aguacate relleno de atún o camarón \$160.00
Relleno de atún o camarón, pimientos al horno y huevo duro.

Coctel de camarón \$145.00
Mezcla de salsas, limón y perejil.

Chistorra (100g) \$140.00
Importada y elaborada artesanalmente en nuestra parrilla.

Ruedas de calamar (100g) \$150.00
Rebozadas y acompañadas de aderezo Aurora.

Queso fundido (100g) \$99.00

Queso fundido con rajitas poblanas o champiñones \$120.00

Queso fundido con chistorra \$150.00

SOPAS Y CREMAS

Sopa de tortilla \$99.00
Preparada con crujiente tortilla, crema, queso y chile pasilla..

Sopa de cebolla \$120.00
Con caldo de carne y flameada con cognac para derretir el queso.

Sopa de fideos \$99.00
Preparada con caldo de carne, jamón, perejil y verduras frescas.

Sopa de verduras \$89.00
Consomé de la casa combinado con cubos de verduras.

Sopa de mariscos \$145.00
Combinación de camarones, jaiba, almejas y verduras.

Sopa de médula \$135
Exquisita sopa a base de caldo de verduras y el toque perfecto de médula de res.

Sopa de flor de calabaza \$125.00
Consomé de pollo, flor de calabaza, leche evaporada y calabacitas.

Crema de champiñones \$110
Champiñones macerados con un toque de crema.

Caldo Tlalpeño \$120.00
De verduras con garbanzo y trozos de pollo con un sabor ligeramente ahumado.

Consomé de pollo \$99
Una sencilla y ligera receta de la abuela que lleva verduras, pollo y arroz.

ENSALADAS

Ensalada mixta \$99.00
Típica del mediterráneo con lechuga, tomate, jamón, pepino y cebolla, aderezada con una vinagreta a base de aguacate.

Ensalada César \$120
La clásica, pero mejorada receta de César Cardini. Preparada con pollo marinado a la plancha.

Ensalada de queso mozzarella y cabra \$135.00
Dos tipos de quesos frescos que se acompañan con una vinagreta agrídulce.

NUEVO

Ensalada Canaria \$140.00
Con atún, huevo, aguacate, tomate y variedad de lechugas.

LOS TACOS

Tacos de arrachera (3 piezas) \$190.00
Servidos con tortilla de maíz y salsa roja.

NUEVO

Tacos de cochinita pibil (4 piezas) \$150.00
Cerdo en axiote envuelto en dos tortillas de harina grandes servidos con cebolla.

Taquitos de pollo (3 piezas) \$110.00
Tacos doraditos preparados con crema y queso fresco.

Tacos de chamorro (2 piezas) \$130.00
Carne de cerdo lentamente cocinada al estilo Michoacán. Servidos con cebolla y cilantro.

NUEVO

Tacos gobernador (4 piezas) \$170.00
Camarón, queso, mayonesa y chipotle en 2 tortillas de harina grandes.

PASTAS

Fetuccini Alfredo \$120.00
Salsa alfredo con crema y un toque de queso parmesano

Espagueti a la Boloñesa \$135
Una rica salsa de carne y tomate elaborada al estilo tradicional.

Espagueti a la Carbonara \$130.00
Receta tradicional a base de crema, huevo y tocino.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

CARNES

Pallar de res a la Siciliana (200g) \$210.00

Filete de res con una salsa de mostaza Dijon, cebolla fileteada y un toque de orégano.

Rib Eye (350g) \$290.00

Servido en piedra caliente con papas y verduras.

Filete Mingon con champiñones (200g) \$220.00

Medallón envuelto en tocino. Servido con una salsa de jugo de carne y champiñones.

Puntas de res a la mexicana (200g) \$199.00

Sabrosa carne de res acompañada de frijoles y arroz

San Jacobo (200g) \$210.00

Carne de res rellena con pimientos del piquillo.

Tampiqueña de res (200g) \$210.00

Carne asada con enchilada roja, guacamole y frijoles refritos.

Milanesa de res (200g) \$190.00

Carne empanizada acompañada de pasta o papas a la francesa.

Arrachera marinada (200g) \$199.00

Carne marinada a la plancha, servida con rajas poblanas, guacamole y frijoles refritos.

PESCADOS Y MARISCOS

Filete de pescado relleno de camarón (200g) \$280.00

Con fumet de pescado al vino blanco. Bañado en una salsa holandesa.

Filete de pescado al ajillo (200g) \$210.00

Sellado con mantequilla. Cocido en el horno con ajillo y acompañado de puré de papa.

Filete de pescado a la plancha (200g) \$199.00

Pescado a la plancha con aceite de oliva.

Pescado estilo papillote (200g) \$250.00

Pescado o salmón con tomate, puerro, zanahoria horneado dentro de papel aluminio.

Salmón a la mostaza (200g) \$260.00

Exquisita salsa de mostaza Dijon y crema gratinada hecha en casa.

Camarones empanizados con ajonjolí (6 piezas) \$230.00

Rebozados con harina de centeno y perejil tostado.

Rueda de camarones (200g) \$250.00

Camarones grandes envueltos en tocino, bañados en una salsa gratinada de queso.

Lomo de robalo en salsa verde (200g) \$285.00

A la plancha con pimentón dulce, se termina en caldereta con ajo, cebolla y un toque de vino blanco acompañado de papa vapor.

AVES

Pollo con Mole Poblano \$180.00

Pieza de Pechuga o pierna de con el típico mole poblano acompañado de arroz blanco.

Pollo a la Cacciatore \$150.00

Pechuga o pierna de pollo con salsa de tomate a las finas hierbas. Servida con pimientos y champiñones.

Pollo a la plancha \$140.00

Pechuga de pollo marinada a la plancha, acompañada de puré de papa, vegetales al vapor o ensalada mixta.

Pechuga Azteca \$170.00

Pechuga de pollo rellena de huitlacoche, bañada en salsa de flor de calabaza.

SANDWICHES Y ANTOJITOS MEXICANOS

Club sándwich \$135.00

Con pollo, jamón, queso, tocino y papas a la francesa.

Sándwich de jamón \$99.00

Gratinado con queso manchego y jamón

Hamburguesa “La Capilla” (100g) \$150.00

Carne de res molida con queso manchego fundido.

★

Enmoladas de pollo (3 piezas) \$160.00

Tortillas de maíz rellenas de pollo deshebrado bañadas de mole y queso.

Fajitas de carne o pollo \$150.00

Servidas con cebolla o pimientos, tortillas y guacamole.

Enchiladas rojas o verdes (3 piezas) \$110.00

Tortilla rellena de pollo marinado, bañadas en salsa.

Sincronizadas con jamón de pavo (3 piezas) \$115.00

Tortilla de harina con jamón y queso, acompañadas de guacamole.

Burrito (2 piezas) \$99.00

Rollo de tortilla de harina grande con frijol, queso y machaca.

POSTRES

Budín con pasas (1 pieza) \$ 40.00

Ricos bollos que se espojan en baño maria con huevo y leche

Flan Napolitano (1 pieza) \$ 40.00

Un tradicional pero no por ello menos delicioso postre que se hace a base de huevo y vainilla con un toque caramelizado

Panque de Nuez (1 pieza) \$ 40.00

Pan que se hornea lentamente en un molde con nuez troceada

Brownie con Helado (1 pieza) \$ 65.00

Brownie caliente/fudge con trozos de chocolate acompañado de una bola de helado

Strudel de manzana con Helado (1 pieza) \$ 65.00

Hojaldre finamente trabajada rellena de una mermelada de manzana acompañado de una bola de helado

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA