



OLE HAAN

SALIDA

THE CAPITAL

THE
CAPITAL®
G·R·I·L·L·E

THE
CAPITAL®
G·R·I·L·L·E



COMER, TOMAR RESPIRAR.

¿Cuándo comienza una ocasión especial? Algunos dirían que con el descorche de un fabuloso champán. En The Capital Grille, su experiencia gastronómica comienza en el momento en que cruza nuestras puertas hacia el tipo de elegancia que se suelta y se ríe con facilidad.

Sólo entonces podrá relajarse de verdad y disfrutar del arte culinario de cortes de carne y mariscos aclamados a nivel mundial. Por supuesto que nuestra galardonada lista de vinos ciertamente no resta valor a la sensación de que, de todos los momentos, este es realmente especial.

ESPECIALISTAS DE LA PLANIFICACIÓN

En The Capital Grille sus solicitudes más pequeñas se suman para tener una gran noche. Desde servers que son tan atentos como son discretos, hasta un personal dedicado que planifica el flujo de su evento, no se nos pasa nada. Todo lo organizamos para que no se pierda ningún momento importante.

Cocina exclamativa. Tal vez la Guía Michelin de renombre mundial lo dice mejor: "Jugosos cortes de carne madurados en seco...cocinados a la parrilla justamente a su gusto".

Nuestro Chef Ejecutivo ha perfeccionado platos como el NY Strip madurado en seco con costra de café Kona, Ribeye con Porcini, Salmón fresco sellado y el icónico plato de mariscos.

Elija a la carta o deje que nuestro Chef Ejecutivo personalice un menú especializado para su evento y sus invitados.

Célebre cava de vinos. Nuestra carta de vinos será el acompañante perfecto para sus comidas. Con más de 200 etiquetas de los legendarios viñedos de California, Francia, Italia y Australia, ¿por qué no recorrer el mundo con nosotros?

The background image shows a sophisticated private dining room. In the foreground, a table is elegantly set with white linens, glassware, and plates. A lamp with a white shade sits on the table. In the background, a large window is framed by heavy red curtains. The wall features a decorative panel with a grid of small, colorful lights. A dark wooden cabinet with a glass-fronted upper section is visible behind the table. The overall atmosphere is warm and intimate.

HAGA A THE CAPITAL GRILLE SU LUGAR

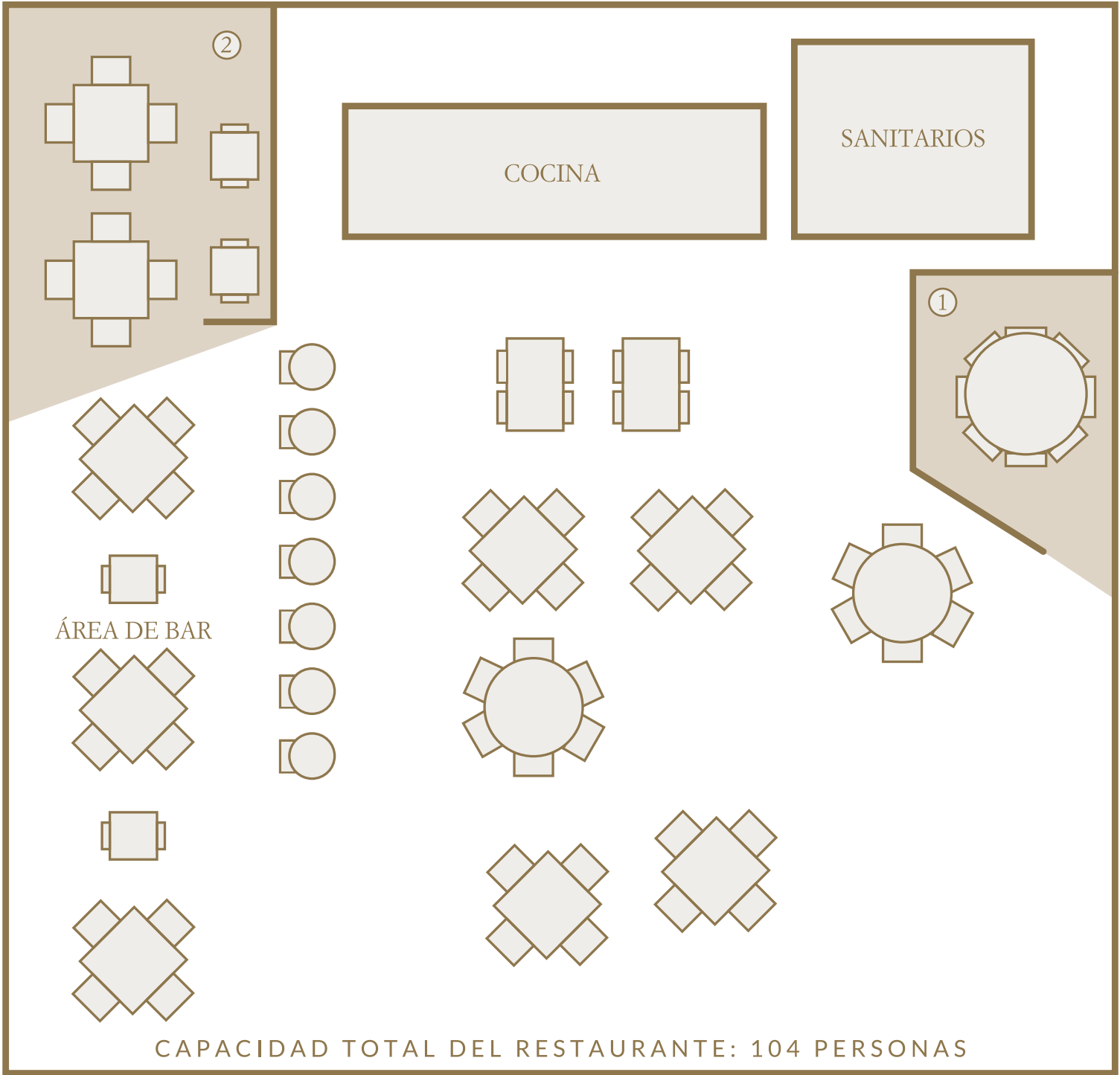
Cada salón privado está elegantemente decorado con muebles clásicos pero refinados. Ambos salones le ofrecen un ambiente íntimo que hace de sus reuniones un evento especial.

SALONES PRIVADOS

Contamos con 2 salones equipados con aire acondicionado independiente, equipo audiovisual para presentaciones, servicio exclusivo para su actividad acompañado de un menú con su respectivo maridaje elaborado especialmente para su evento.

ESPACIOS PRIVADOS

SALONES	INVITADOS	A/V
1. SALÓN CAPITAL	8	Si
2. SALÓN COFFEE WOOD	12	Si







MENÚS PARA GRUPOS

Seleccionamos lo mejor de nuestra carta para diseñar paquetes pensados para cada ocasión.

Con menús diseñados con 3 tiempos haga que su evento sea un grato recuerdo para sus invitados.

MENÚ 1

CANASTA DE PANES DE LA CASA Y MANTEQUILLA

ENTRADAS (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

Ensalada de César con Crotones de Queso Grana Padano

Ensalada de la Huerta, Mezcla de Lechugas Baby, Tomates Cherry y Vinagreta de Parmesano

Sopa de Cebolla Caramelizada, Gratinada al Estilo Francés

Bisque de Hongos Porcini, Crème Fraîche

PRINCIPALES (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

Salmón con Costra de Parmesano, con Ajo Rostizado, Tomates Cherry y Mantequilla de Limón y Vino blanco

Risotto con camarones

Pechuga de Pollo Rostizada con Hongos Shiitake y Reducción de Jerez, Puré de Papas Sam

The Signature Capital Grille Cheeseburger con papas fritas trufadas

POSTRES (UNO A ELEGIR POR PERSONA)

Mini Tarta de Coco

Mini The Capital Grille Cheesecake

Mini Chocolate Espresso Cake

BEBIDAS (DOS A ELEGIR POR PERSONA)

Gaseosas o té frío con refill ilimitado

PRECIO POR PERSONA \$57 I.I.

MENÚ 2

CANASTA DE PANES DE LA CASA Y MANTEQUILLA

ENTRADAS (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

Ensalada de César con Crotones de Queso Grana Padano

Ensalada de la Huerta, Mezcla de Lechugas Baby, Tomates Cherry y Vinagreta de Parmesano

Sopa de Cebolla Caramelizada, Gratinada al Estilo Francés

Bisque de Hongos Porcini, Crème Fraîche

PRINCIPALES (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

Salmón con Costra de Parmesano, con Ajo Rostizado, Tomates Cherry y Mantequilla de Limón y Vino blanco

Risotto con camarones

Pechuga de Pollo Rostizada con Hongos Shiitake y Reducción de Jerez, Puré de Papas Sam

Filet de Mignon en finas rebanadas con salsa Chimichurri y papas fritas al Romero

POSTRES (UNO A ELEGIR POR PERSONA)

Mini Tarta de Coco

Mini The Capital Grille Cheesecake

Mini Chocolate Espresso Cake

BEBIDAS (DOS A ELEGIR POR PERSONA)

Cervezas nacionales (Imperial, Pilsen, Bavaria)

Copa de vino blanco o tinto de la Casa

PRECIO POR PERSONA \$85 I.I.

MENÚ 3

CANASTA DE PANES DE LA CASA Y MANTEQUILLA

ENTRADAS (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

Ensalada de la Huerta, mezcla de lechugas baby, tomate Cherry y aderezo de Queso Parmesano

Ensalada Wedge con Bacon y Aderezo de Queso Azul

Sopa de Cebolla Caramelizada Taza, Gratinada al Estilo Francés

Bisque de Hongos Porcini

PRINCIPALES (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

Filet de Mignon 10 Oz.

New York Strip con Hueso 18 Oz.

Pechuga de Pollo Rostizada, con Risotto de hongos Shiitake y Reducción de Jerez

Salmón Sellado y Glaseado con Cítricos, Almendras y Mantequilla Avellanada

ACOMPAÑAMIENTOS (UNO A ELEGIR POR PERSONA)

Papas fritas Trufadas con Parmesano

Espinacas a la Crema

Coles de Bruselas Glaseadas con Salsa de Soya y Tocineta

Puré de Papa de Sam

POSTRES (UNO A ELEGIR POR PERSONA)

Mini Tarta de Coco

Mini The Capital Grille Cheesecake

Mini Chocolate Espresso Cake

PRECIO POR PERSONA \$100 I.I.

MENÚ 4

CANASTA DE PANES DE LA CASA Y MANTEQUILLA

ENTRADAS (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

Ensalada de la Huerta, mezcla de lechugas baby, tomate Cherry y aderezo de Queso Parmesano

Ensalada César con crotones de Grana Padano

Ensalada Wedge con queso Azul y Tocineta Ahumada

PRINCIPALES (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

Filet de Mignon 10 Oz

New York Strip con hueso Dry Aged 18 Oz

Pechuga de Pollo Rostizada, con Risotto de hongos Shiitake y Reducción de Jerez

Salmón Sellado y Glaseado con Cítricos, Almendras y Mantequilla Avellanada

ACOMPAÑAMIENTOS (UNO A ELEGIR POR PERSONA)

Papas fritas Trufadas

Espinacas Salteadas con Ajo Confitado

Coles de Bruselas Glaseadas con Salsa de Soya y Tocineta

POSTRES (UNO A ELEGIR POR PERSONA)

Mini Tarta de Coco

Mini The Capital Grille Cheesecake

Mini Chocolate Espresso Cake

BEBIDAS (DOS A ELEGIR POR PERSONA)

Vino blanco: Rías Altas Albariño, Rías Baixas, España

Vino Tinto: Faustino V, D.O.Ca. Rioja, España

PRECIO POR PERSONA \$125 I.I.

MENÚ COCKTAIL

COCKTAIL POR 1 HORA

BOCADILLOS (A ELEGIR TRES POR PERSONA)

Mini Ceviche Estilo Peruano

Mini Tartar de Atún

Ostras Estilo Rockefeller

Mozzarella envuelto en Prosciutto con Balsámico de 15 años y Aceite de Oliva

Mini Cake de Langosta con Salsa Tártara

Mini Brocheta de Lomito con Salsa Courvoisier

Mini The Capital Grille Signature Cheeseburger con cebolla Caramelizada

Mini Slidder de Lomito con mantequilla de Hierbas

BEBIDAS (A ELEGIR TRES POR PERSONA)

Cervezas nacionales (Imperial, Pilsen, Bavaria)

Vinos Blancos (Montes Leyda Sauvignon Blanc, Chile ó Rías Altas Albariño, Galicia, España)

Vinos Tintos (Los Haroldos Reserva Malbec, Mendoza, Argentina ó Pinna Fidelis Crianza,

Ribera del Duero, España)

Cocteles (Margarita, Doli, Gin & Tonic, Mojito de Uvas)

PRECIO POR PERSONA \$74 I.I.

MENÚ COFFEE

COCKTAIL POR 1 HORA

BOCADILLOS SALADOS (DOS A ELEGIR)

Mini Sandwich de pollo con mayonesa de Albahaca

Mini Sandwich de Prosciutto con Parmesano, Arugula y reducción de Balsámico

Bruschetta de Hongos Mixtos

BOCADILLOS DULCES (UNO A ELEGIR)

Mini Tarta de frutos de temporada

Mini Tarta de Coco

Mini Creme Brulée

Mini Creme Brulée de Café

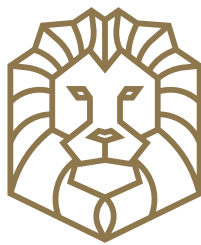
BEBIDAS (DOS A ELEGIR POR PERSONA)

Café Negro o con Leche

Cappuccino o Latte

Variedad de Té

PRECIO POR PERSONA \$28 I.I.



AVENIDA ESCAZÚ
TORRE 102 CONTIGUO
A CORTEFIEL

+(506) 4404-3843
THECAPITALGRILLE.CR