

# BEBIDAS DEL CAPITÁN

## ESPECIALES DE LA CASA

### SANGRÍA ESPECIAL

Refrescante coctel hecho con fruta picada, vino tinto, jugo de naranja, cassis y jugo de limón.

### MOJITO MARACUYÁ

Tradicional mojito con un toque de maracuyá y espuma tropical.

## MARTINIS

### MARTINI CLÁSICO

Tradicional martini seco con vodka o con ginebra y aceitunas.

### MARTINI DE CHOCOLATE

Deliciosa combinación para los amantes del chocolate, vodka, licor de cacao, crema de leche y chocolate.

### MARTINI DE MANZANA

Combinación de vodka, licor de manzana, xtabentún y perlas de manzana.

### COSMOPOLITAN

Vodka, licor de naranja, jugo de arándano, un toque de limón y cascara de naranja.

### KEY LIME MARTINI

Vodka de vainilla, ron Malibú y jugo de limón.

## CERVEZAS

### NACIONALES

#### OJO ROJO

Clamato con Cerveza Nacional

### IMPORTADAS

### CERVEZA ARTESANAL

### CERVEZA DE BARRIL

• Clara • Oscura

VASO EXTRA (Chelado o Michelado)

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

### • LIMONADA

### • NARANJADA

### • TÉ HELADO

### • TÉ HELADO ARNOLD PALMER

### • REFRESCOS

### • LIMONADA ECLÉCTICA

Fresa, limón recién exprimido y agua.  
¡Refrescante!

### • FRESH SANTE

Jugo de manzana, zanahoria y naranja.  
¡Energizante!

## AGUAS

### NACIONALES

Agua Nacional de 500 ml

### IMPORTADAS

#### • PERRIER 330 ML.

#### • PERRIER 750 ML.

#### • FIJI 1 LT.



¿Se le antoja algo más? Todas nuestras selecciones del menú pueden prepararse a su gusto. Pregunte a su mesero. Favor de tomar en cuenta que su solicitud podría tomar más tiempo de preparación. Consumir alimentos crudos o parcialmente cocidos puede incrementar el riesgo de contraer enfermedades. Los precios están en pesos e incluyen impuestos.

## ENTRADAS

### MEJILLONES AL VINO BLANCO

Jugosos mejillones al vapor en salsa de vino blanco, alcaparras, tomate y mantequilla de finas hierbas.

### PESCADILLAS (3)

Crujientes tortillas de maíz rellenas de pescado de la región, las tradicionales de Cancún.

### ANILLOS DE CALAMAR

Cortados a mano y ligeramente fritos, servidos con salsa de coctel y tártara.

### CAMARONES DEL CAPITÁN

Camarones estilo Captain's Cove, con una cubierta crujiente, mezclados con una salsa ligeramente picosa.

### DUMPLINGS RELLENOS DE CAMARÓN Y CERDO

Combinación de sabores cocinados al vapor en salsa de soya y jengibre y un ligero toque picosito.

### CAMARONES Y CALLO DE HACHA AGUACHILE

Equilibrada mezcla de sabores cítricos, camarones y callo de hacha acompañados con el auténtico sabor a chile serrano y habanero, ligeramente picosito.

### TACOS DE CAMARÓN O PESCADO

Camarones o pescado crujiente con salsa especial de la casa, montados en tortilla de harina, lechuga, tomate y mayonesa, acompañados con papa chip.

- Con pescado
- Con camarón

### DEDOS MOZZARELLA

Queso mozzarella ligeramente empanizado y frito, acompañado con salsa marinera.

### CARPACCIO DE ATÚN

Finas laminas de atún crudo marinado con una vinagreta de pimiento, cebolla, ajo y cítricos con aceite de paprika y lima.

### CARPACCIO DE SALMÓN

Finas laminas de salmón, acompañado de finas laminas de champiñón deshidratado y vinagreta de cítricos.

### CÓCTEL ACAPULCO

Camarón fresco cocido, marinado con jugo de limón con salsa coctelera.

### COCTEL DE CAMARÓN

Camarón caribeño sazonado, servido frío con salsa de coctel.

### CEVICHE MIXTO

Camarón, pescado, pulpo, calamar y callo de hacha, fresca combinación de frutos del mar marinados con la receta del capitán.

#### PIZZA DE PULPO 9"

Pasta crujiente con salsa de tomate, un toque de chipotle, pulpo asado y queso mozzarella.

#### PIZZA DE MARISCOS 9"

Pasta crujiente con salsa de tomate hecha en casa con combinaciones de mariscos (camarón, pulpo, callo de hacha y calamar).

## ENSALADAS

### ENSALADA DE ESPINACA

Fresca espinaca con huevo cocido, trocitos de tocino, cebolla morada y champiñones con aderezo tibio de tocino.

### ENSALADA CÉSAR

Preparada con la receta original.

### ENSALADA CÉSAR

Preparada en su mesa con la receta original.

- Para dos personas

### ENSALADA DE LA CASA

Lechugas crujientes y vegetales frescos, con el aderezo de su elección.

### ENSALADA DE ATÚN ALETA AMARILLA

Selección de lechugas finas aderezadas con fruta de la pasión y atún ligeramente sellado en costra de ajonjolí.

### ENSALADA COBB

Combinación de lechugas mixtas con camarones y pollo a la parrilla, aguacate, huevo cocido, tocino y queso azul, con el aderezo de su elección.

## SOPAS

### SOPA DE MARISCOS CAPTAIN'S COVE

De la isla de Holbox, una sabrosa mezcla de mariscos, vegetales y lima yucateca en caldo sazonado.

### CREMA DE ALMEJA

Crema de almeja servida en hogaza de pan hecho en casa, acompañado de camarón.

### CALDO DE CAMARÓN

Receta regional de este caldo favorito y ligeramente picante.

¿Se le antoja algo más? Todas nuestras selecciones del menú pueden prepararse a su gusto. Pregunte a su mesero. Favor de tomar en cuenta que su solicitud podría tomar más tiempo de preparación. Consumir alimentos crudos o parcialmente cocidos puede incrementar el riesgo de contraer enfermedades. Los precios están en pesos e incluyen impuestos.

## COMBINACIONES

### FRUTTI DI MARE

Deliciosa combinación de mariscos: camarón, calamar, mejillones, callo de hacha y pescado sobre una cama de fettuccini con una salsa de tomate y un toque de vino blanco y tomates cherry.

### MAR Y TIERRA

6 oz. de filete de res, acompañado con 6 oz. de cola de langosta caribeña.

### RISOTTO CON ESPÁRRAGOS

Cre moso arroz arborio con espárragos, queso parmesano y vino blanco.

### CAZUELA DE MARISCOS (para dos)

Langosta caribeña, camarones, mero, calamar, mejillones y callos de hacha salteados con ajo fresco. Suficiente para compartir.

### FILETE Y CAMARÓN

Filete de res de 6 oz. sobre un espejo de demi-glace y tres camarones enteros con salsa meunière-cajun.

### RISOTTO DE CANGREJO, CAMARÓN Y PULPO

Cre moso arroz arborio y fresca carne de cangrejo, coronado de camarón a la parrilla y brancitos de pulpo sazonado con Old Bay.

## LANGOSTA

### COLA DE LANGOSTA CARIBEÑA AL GUSTO

A la parrilla o al vapor, servida con mantequilla clarificada.

## CANGREJO

### JAIBAS RELLENAS

Cre moso combinación de carne de cangrejo, callo de hacha, champiñones al vino blanco, sazonadas con Old Bay y un toque de salsa holandesa y panko.

### CROQUETAS DE CANGREJO

Tres croquetas con mayonesa de mostaza Pommery.

## OPCIONES

### ARRACHERA

Selecto corte de arrachera, cocinada a la parrilla acompañada de papa al horno y vegetales.

### COSTILLAS DE CERDO BBQ

Tiernas costillas de cerdo marinadas en nuestra original salsa BBQ Captain's Cove preparadas a la parrilla.

### STEAK DE LA CASA

Selecto corte de res parrillado al carbón con el término de su elección acompañado con una papa al horno y verduras a la parrilla.

### PECHUGA DE POLLO CAPRESE

Tierna pechuga de pollo sin hueso a la parrilla con queso panela, tomate fresco y pesto.

**Bajo en calorías**

## CORTES PREMIUM

### FILETE DE RES

8 oz. de filete calidad CAB preparado al carbón y parrillado a su gusto. Nuestro corte menos grasa y más suave.

### NEW YORK

12 oz. de New York parrillado al carbón con término a su elección.

### PORTERHOUSE

32 oz. el más grande de nuestros cortes, lo preparamos a su gusto.

¿Se le antoja algo más? Todas nuestras selecciones del menú pueden prepararse a su gusto. Pregunte a su mesero. Favor de tomar en cuenta que su solicitud podría tomar más tiempo de preparación. Consumir alimentos crudos o parcialmente cocidos puede incrementar el riesgo de contraer enfermedades. Los precios están en pesos e incluyen impuestos.

## FAVORITOS DE CAMARÓN

### CAMARÓN RELLENO DE CANGREJO

Camarón abierto en mariposa con nuestro relleno de cangrejo, con miga tostada de pan parmesano.

### CAMARÓN AL COCO

Camarón caribeño pasado sobre coco rallado, frito hasta dorar y servido con salsa de naranja como dip.

### CAMARONES CON FETTUCCINI

Camarones con fettuccini en salsa de queso mascarpone y un toque de chile pasilla.

### CAMARONES AL GUSTO

Usted puede escoger entre Mojo de Ajo, Al Ajillo, Meunière, Tropical, Alioli o Glaseado Teriyaki.

### TRÍO DE CAMARONES DEL CAPITÁN

Para conocedores, dos de cada uno de nuestros favoritos: frito, al coco y relleno de cangrejo.

## PESCADEL DÍA

### ESPECIALIDAD PARRILLADO AL CARBÓN

\*\* Frito • Salteado • Ennegrecido • A la plancha \*\*

Servido con vegetales asados y su elección de arroz o puré de papa

FILETE DE MERO

FILETE DE MAHI-MAHI

FILETE DE PARGO

FILETE DE SALMÓN DEL ATLÁNTICO

FILETE TIKIN XIK

FILETE DE BOQUINETE

PESCADO ENTERO

PESCADO ENTERO

TIPO MEDITERRÁNEO

RÓBALO

### SALSAS A ESCOGER

- Al ajillo
- Mojito de Maracuya
- Alcaparras
- Alioli
- Glaseado Teriyaki
- Meunière
- Almandinel
- Tropical

\*\*Nuestros chefs consiguen el mejor pescado disponible en el mercado, sin embargo, las selecciones son limitadas por temporada, clima y la suerte de los pescadores.

## LOS NUEVOS

### ATÚN SELLADO CON 3 PIMIENTAS

Acompañado de risotto de espárragos.

### FILETE DE PESCADO RELLENO DE MARISCOS

Servido con puré de papa y espárragos, acompañado con mantequilla de langosta.

### FILETE DE PESCADO AL VAPOR CON PESTO DE CILANTRO

Cocinado en una canasta de bambú, con vegetales frescos. Pregunte a su mesero por la pesca del día:

Pargo

Mero

Boquinete

Atún

### MACARRÓN CON SALSA DE 3 QUESOS

Macarrones con una combinación de queso asiago, manchego y parmesano, con elección de:

Camarón

Pechuga de Pollo

## ORDENES EXTRA

- Espárragos Parrillados
- Papa al Horno
- Papa Rellena
- Puré de Papa
- Arroz del Día
- Vegetales a la Parrilla



¿Se le antoja algo más? Todas nuestras selecciones del menú pueden prepararse a su gusto. Pregunte a su mesero. Favor de tomar en cuenta que su solicitud podría tomar más tiempo de preparación. Consumir alimentos crudos o parcialmente cocidos puede incrementar el riesgo de contraer enfermedades. Los precios están en pesos e incluyen impuestos.