



La Terraza
At Capella Ixtapa

Small
(Choose One)

Capella Wedge Salad

*Butter Lettuce, Apple Wood Bacon,
Blue Cheese Dressing,
Sourdough Croutons, Onion Rings,
Spicy Guacamole*

Grilled Baby Octopus

*Salt Roasted Baby Potatoes,
Sautéed Wild Mushrooms, Pápalo,
Chorizo, Red Onion Cream Sauce*

Beef Filet Carpaccio

*Crispy Shallots, Basil,
Black Sesame Seed Crunch,
Toasted Peanuts,
Ginger and Bird Chile Vinaigrette*

Red Snapper Tartar

*Beefsteak Tomato Caviar, Parsley,
Olive Crouton,
Kalamata Olive and Lemon Salsa*

Local Robalo Ceviche

*Celery, Jicama, Corn Crisps,
Serrano Chili Oil, Sangrita Sauce*

Green Plantain Fritters

*Pork Carnitas, Lime, Cilantro Salad,
Dried Chili Sauce*

Medium

(Choose One)

Crispy Zucchini Flowers

*Stuffed with Creamy Goat Cheese
Risotto, Hoja Santa,
Toasted Pumpkin Seed Mole*

Grilled Scallops

*Relish of Cauliflower and Chorizo,
Cauliflower Puree, Mint,
Sherry Wine Jus*

Barra de Potosi Crab Cake

*Peach Cole Slaw, Red Cabbage,
Chive, Chipotle Remoulade*

Additional Sides

*Grilled Corn
Roasted Summer Vegetables
Mexican Spiced Rice
Grilled Asparagus
Mixed Greens and Grilled Peach Salad*

\$4 each

Large
(Choose One)

Local Grunt a la Talla

*Mexican Spiced Red Rice, Orange
Salad, Creamy Guajillo Sauce*

Glazed Local Seabass

*Basil and Cilantro Cous Cous,
Summer Vegetables,
Crab and Black Pepper Consommé*

Roasted Beer Can Chicken

*Spicy Polenta,
Roasted Radish and Cucumber Salad,
Smokey Orange Adobo Sauce*

Cochinita Pibil

*Xni pec Onion, Plantain Tamale,
Spicy Avocado Sauce,
Home Made Tortillas*

Grilled Rib eye

*Roasted Corn on the Cob,
Chipotle Remoulade, Cotija Cheese,
Black Bean Sauce*

Combination One

*Small and Large
\$45*

Combination Two

*Medium and Large
\$55*

Combination Three

*Small, Medium and Large
\$65*

•Prices in USD, Tax included
•15% Service Charge will apply



La Terraza
En Capella Ixtapa

Pequeño
(Escoger Uno)

Ensalada Wedge Capella

Lechuga Francesa, Tocino Ahumado,
Aderezo de Queso Azul,
Crotones Sourdough , Aros de Cebolla
y Guacamole Picante

Pulpo Bebe a la Parrilla

Papas Cambray Rostizadas a la Sal,
Champiñones Silvestres Salteados,
Pápalo, Chorizo,
Salsa Cremosa de Cebolla Morada

Carpaccio de Filete de Res

Chalotes Crujientes, Albahaca,
Crujiente de Ajonjolí Negro,
Cacahuates Tostados,
Vinagreta de Jengibre y Chile de Árbol

Tartar de Huachinango

Caviar de Jitomate, Perejil,
Crotón de Aceituna,
Salsa de Limón y Aceituna Kalamata

Ceviche de Robalo

Apio, Jicama, Crujientes de Maíz,
Aceite de Chile Serrano
y Salsa Sangrita

Frituras de Plátano Macho Verde

Carnitas de Puerco, Limón,
Ensalada de Cilantro,
Salsa de Chile Seco

Combinación Uno
Platillo Pequeño y Grande
\$45

Mediano
(Escoger Uno)

Flores de Calabaza Crujientes

Rellenas con Risotto de Queso de Cabra
Cremoso, Hoja Santa, Mole de Pepita de
Calabaza Tostado

Callo de Hacha a la Parrilla

Coliflor y Chorizo,
Puré de Coliflor, Menta
y Reducción de Vino Sherry

**Pastel de Cangrejo
De Barra de Potosí**

Ensalada de Col y Durazno,
Col Morada, Cebollín,
Salsa de Chipotle

Acompañamientos Adicionales

Elote Asado
Vegetales de Verano Rostizados
Arroz a la Mexicana
Espárragos a la Parrilla
Ensalada de Lechugas Mixtas y Durazno Asado

\$4 cada uno

Combinación Dos
Platillo Mediano y Grande
\$55

Grande
(Escoger Uno)

Ronco a la Talla

Arroz a la Mexicana,
Ensalada Naranja
Salsa Cremosa de Guajillo

Lubina Glaseada

Cous Cous de Cilantro y Albahaca,
Vegetales de Verano,
Consomé de Cangrejo y Pimienta Negra

Pollo a la Cerveza Rostizado

Polenta Pícosa,
Ensalada de Rábano
y Pepino Rostizado, Naranja Ahumada,
Salsa de Adobo

Cochinita Pibil

Cebolla Xni pec,
Tamal de Plátano Macho,
Salsa de Aguacate Pícosa
Tortillas hechas a Mano

Rib Eye a la Parrilla

Elote Rostizado, Salsa de Chipotle, Queso
Cotija, Salsa de Frijol Negro

Combinación Tres
Platillo Pequeño, Mediano y Grande
\$65

•Precios en USD, Incluyen IVA
•15% Cargo por servicio aplicara