

Carta de Cafeteria



Capriccio

JUNTOS DESDE 1992

— PROCESO DE — Compra

1



REVISA NUESTRA CARTA DIGITAL

Puedes solicitarla por nuestras redes, número de WhatsApp o web.



CapriccioPeru



www.capriccioperu.com

2

HAZ TU PEDIDO POR

Call center

(054)308700

WhatsApp

966358550

966380490



Página web

www.capriccioperu.com



3

FORMAS DE PAGO

Puedes escoger entre estas 3 formas de pago



TRANSFERENCIA BANCARIA

Realiza tu pago por depósito vía transferencia en la banca por internet de bcp.



SISTEMA DE PAGO LINK

Realiza tu pago de manera rápida y sencilla con tu tarjeta de crédito, te enviamos el link por WhatsApp.



QR

Escanea y paga desde tus aplicativos de YAPE, LUKITA, TUNQUI.

4

ENVÍO Y HORARIO DE ENTREGA

Seguimos estrictamente todos los protocolos de bioseguridad además de realizar la "entrega sin contacto" en el delivery





Tostadas Francesas
Tradicionales

Carta de Delivery

Desayunos

CAPRICCIO Salchicha arequipeña salteada con cebolla, pimienta, perejil y papas, pan tostado, jugo y café	22.00
CONTINENTAL Cesta de panes, mantequilla, mermelada, jugo de frutas y café.	16.00
AMERICANO Cesta de panes, mantequilla, mermelada, huevos revueltos o fritos con jamón o tocino, jugo de frutas y café.	26.00
CRIOLO Pan crocante, porción de chicharrón, camote frito, salsa criolla y café.	29.00
LIGHT Frutas frescas de la estación bañadas con yogurt y salpicadas con granola.	15.00

Tostada Francesas

TRADICIONALES Salpicadas con azúcar en polvo, canela molida y miel.	16.00
CHOCOLATE Rellenas con chocolate de La Ibérica.	20.00

Pancakes

CLÁSICOS Con mantequilla y miel.	16.00
CHOCOLATE CHIPS	18.00

PORCIÓN DE TOSTADAS Con mantequilla y mermelada. \$/5

Pita Flat \$/10

CAPRESE Pan pita grillado relleno de tomate, queso mozzarella y albahaca.
JAMÓN Y QUESO Pan pita grillado, jamón y queso
VEGETARIANO Tomates confitados, cebollas salteadas, berenjenas y queso derretido.

TRIPLES

(Un triángulo) \$/9

Palta, huevo y tomate
Aceituna y huevo
Pollo y durazno
Pollo y piña
Jamón y queso
Pollo y palta

Wraps

LOMO SALTADO	23.00
CÉSAR CON POLLO	25.00
VEGGIE Con berenjena, zucchini, pimienta, tomate, lechuga y queso, con salsa dill.	18.00

Timbal

Finas capas de crepes rellenos con pollo, palta, jamón, queso y mayonesa .	15.00
--	-------

Sandwiches Calientes

	REG	MINI
HAMBURGUESA CLÁSICA Servida con lechuga, tomate, aros de cebolla, tocino y queso derretido.	26.00	-
MOZZARELLA DE POLLO Pechuga de pollo deshilachada, con tocino y mayonesa, en pan de molde cubierto de queso mozzarella.	19.00	11.50
LOMO SALTADO Lomito saltado a la criolla, servido sobre pan ciabatta, gratinado con queso mozzarella.	26.00	15.00
POLLO CROCANTE Espinacas, tocino frito, pollo crocante y pasas; con mayonesa de la casa y curry, servido en pan pita.	21.00	-
MIXTO CALIENTE * Clásico en pan de molde, jamón y queso derretido.	15.00	-

Sandwiches frios

	REG	MINI
POLLO Pechuga de pollo deshilachada, mayonesa y apio; en pan de molde.	12.00	8.50

Sandwiches Especiales

	REG	MINI
POLLO CLÁSICO Filete de pechuga de pollo a la plancha, queso, tomate y lechuga en pan ciabatta.	16.00	-
PANCHO VILLA Pechuga de pollo deshilachada, palta y tocino, servidos sobre pan ciabatta; cubierto con queso derretido y mayonesa.	24.00	14.00
POLLITO ANTICUCHERO Deliciosa combinación de pechuga de pollo con salsa de anticucho, cebolla, lechuga, pimienta y queso, en pan ciabatta.	18.00	11.00
BEEF STROGONOFF Trozos de lomo, champiñones y mozzarella con nuestra salsa especial.	24.00	14.00
CLUB SÁNDWICH Jamón inglés, queso, pollo desmenuzado, tocino, huevo, lechuga, tomate y mayonesa.	23.00	-
CHARACATO Salchicha arequipeña, mostaza, perejil, cebolla y pimientos salteados, en pan ciabatta	15.00	-

Crepes

CREPE STROGONOFF Lomito fino y champiñones en salsa blanca, gratinado con queso mozzarella.	27.00
CREPE AL FORMAGGIO Con salsa blanca y jamón, gratinado con queso mozzarella.	23.00



Brocheta de pollo con choclito al cheddar



Corazón de lomo a las dos mostazas



Espagueti casero



Sopa criolla

Piqueos y entradas

TEQUEÑOS Masa de wantán rellena con queso, servidos con salsa huancaína y guacamole.	15.00
CAUSA LOCA Suave masa de papa amarilla rellena con pollo, palta, tomate y mayonesa, bañada con salsa huancaína.	16.00
PAÑUELITOS DE LOMO SALTADO Pañuelitos rellenos de lomo fino, cebolla, tomate y ají verde, acompañados de nuestra salsa de rocoto.	19.00
BOLITAS DE YUCA Rellenas con queso paria y mozzarella, servidas con salsa huancaína y guacamole.	14.50
PIQUEO MIXTO (PARA 2 PERSONAS) Tequeños, rollitos de pollo y bolitas de yuca. Servido con salsa huancaína y guacamole.	26.00
PIQUEO MINI SÁNDWICH (PARA 2 PERSONAS) (12 mini unidades) Jamón y queso, pollo y triple.	28.00
TAQUITOS DE LOMITO RANCHERO Taquitos rellenos de lomito, cebolla, tomate, ají, pimienta, queso fundido y frejoles; acompañados de pico de gallo y guacamole.	28.00
ROLLITOS DE POLLO Rellenos con jamón y queso; acompañados de salsa huancaína y guacamole.	28.00

Pollos y Carnes

BROCHETA DE POLLO CON CHOCLITO AL CHEDDAR 2 brochetas de pollo sobre choclito bañado con queso cheddar.	29.00
MILANESA DE POLLO Marinada en salsa de ostión, mostaza y vino blanco, servida con arroz y papas fritas.	17.00
LOMO SALTADO TRADICIONAL	38.00
POLLO DE LA CASA Jugosa pechuga de pollo cubierta con champiñones, tocino y queso derretido; bañada en salsa de miel y mostaza, con papas al mortero y ensaladita de lechuga, zanahoria y rocoto.	35.00
CORAZÓN DE LOMO A LAS DOS MOSTAZAS Medallón de lomo a la parrilla, bañado en salsa de mostaza Dijon y de grano, acompañado con puré de yuca y brócoli.	39.50
PECHUGUITA RELLENA DE MOZZARELLA Y PROSCIUTTO En salsa blue cheese servido con puré de yuca y verduras glaseadas.	39.50
LOMO BLUE CHEESSE Acompañado con papas crocantes, brócoli y arroz blanco.	38.00

Pastas y arroces

ESPAGUETI CASERO En salsa huancaína; acompañado de una brocheta de lomo bañada en salsa oriental.	34.00
LASAGNA DE LA ABUELA Deliciosa lasagna con ragú de carne, pasta fresca, mozzarella, champiñones y parmesano.	27.00
ESPAGUETI AGLIO E OLIO ¡La madre de todas las pastas! Ajo, perejil, aceite de oliva y queso parmesano.	16.00
ESPAGUETI CARBONARA Con tocino, huevo, ajo, vino blanco y crema de leche.	23.00
ESPAGUETI BOLOGNESA	19.00

Sopas y cremas S/19

SOPA CRIOLLA Lomito fino, cabello de ángel, leche, huevo, ají páprika y tostadas.
SOPA SUSTANCIA Carne, papita, zanahoria, habas y cabello de ángel.
DIETA DE POLLO Con papita amarilla, espinaca, pechuga de pollo, brócoli y cabello de ángel.
CREMA DE VERDURAS

Capriccio

ALMUERZOS Ejecutivos

s/ 23.00

Elige tu opción preferida
+ un vaso de limonada y un alfajor



Asado + puré de papas y arroz



1/2 Ensalada de la casa + Filete de pollo



Lasagna bolognesa



Espagueti al pesto + bistec apanado



Bistec apanado + huevo frito y arroz



Crema del día + ensalada hawaiana

¡DISFRUTA TU ALMUERZO CON NOSOTROS
DE 12:00 A 4:00 PM !

Pizzetas

¡Masa nueva!

EXAGERADA <i>Jamón, salame, tocino, tomate, mozzarella y albahaca.</i>	25.00
HAWAIANA <i>Piña, jamón y mozzarella.</i>	19.00
4 QUESOS <i>Perfecta combinación de mozzarella, paria, blue cheese y queso andino.</i>	18.00

Ensaladas Especiales

	REG	MINI
HAWAIANA <i>Lechuga, palta, piña, naranja, pollo, choclo y colantao con salsas dulces de naranja y piña.</i>	26.00	15.50
COBB <i>Pechuga de pollo, manzana, palta, queso azul, tocino, champiñones, tomate, huevo, choclo y lechuga orgánica. Todo picadito en juliana con aliño de vinagreta Dijon.</i>	33.00	20.00
CÉSAR <i>Lechuga, tocino, crutones, queso parmesano y su tradicional aderezo.</i>	28.00	17.00
MEDITERRANEA <i>Lechuga orgánica, espinacas, queso, maíz dulce, tomate, tocino, aceitunas negras, palta, huevo y vinagreta de la casa.</i>	28.00	17.00
MIL Y UNA NOCHES <i>Pollo, hojas de lechuga, apio, cebollines, jamón, mango y almendras tostadas con una salsa especialísima.</i>	25.00	15.50

Acompaña cualquier
ensalada mini
+ un filete de

Pollo	+12.00
Hamburguesa	+10.00
Lomo	+24.00

Saludables

BOWL DE AVENA <i>Avena en hojuelas con granola, chía, coco tostado, canela y frutas frescas.</i>	12.00
PARFAIT DE FRUTAS <i>Yogurt griego y natural, chía, miel de abeja, granola con tus frutas preferidas.</i>	14.00

Para acompañar tu bowl de avena o parfait,
elige tres frutas: fresa, plátano, piña, manzana
arandano*, kiwi* o mango*

* frutas por temporada

TOSTÓN APALTADO <i>Tostado en pan campesino, palta en puré rústico, tomate brunoise y huevo poché.</i>	12.00
QUINUA BOWL <i>Quinua blanca y negra, zanahoria, pimiento, queso fresco, aceituna, huevo, colantao, choclo, papitas cocktail y palta.</i>	18.00
TABOULE DE QUINUA CON CREMOSO DE PALTA <i>Quinua blanca y negra, tomate, pepino, cebollita, hinojo, hierba buena y palta.</i>	20.00
SOLTERITO DE QUINUA <i>Quinua blanca y negra, queso fresco, choclo, cebolla blanca, rocoto, habas y tomate con aliño de la casa.</i>	18.00

Vegetariano y Vegano

HAMBURGUESA DE LENTEJAS AL PLATO <i>Hamburguesa de lentejas acompañada de ensalada verde, tomate y aliño de aceite de oliva con limón.</i>	17.00
LASAGNA VEGETARIANA <i>Deliciosa lasagna con zucchini, berenjena, champiñones, salsa de tomate, queso rallado y espinaca.</i>	26.00

Postres

CREPE CAROLINA <i>Crepes rellenos de crema pastelera helada, salsa de duraznos al Grand Marnier y praliné.</i>	16.00
OH, OH CHIRIMOYA <i>Deliciosa chirimoya con dulce de leche de la casa, merengue crocante al chocolate y crema chantilly</i>	17.00
PECAN TART <i>Todo un clásico de la casa, crocante tartaleta de pecanas, cubierta con helado de vainilla y salsa de caramelo.</i>	16.00
ENSALADA DE FRUTAS <i>Con frutas de la estación.</i>	13.00
4 LECHE CAPRICCIO <i>Una versión estilizada de tostadas francesas a las cuatro leches y caramelo; acompañadas de helado de vainilla y manzanas flambeadas.</i>	15.00
CREPES CON MANJAR BLANCO <i>Finos crepes rellenos de manjar blanco.</i>	12.00
MINI CHURROS CON SOPA DE CHOCOLATE Y MANJAR BLANCO CASERO	17.00
PORCIÓN DE MINI CHURROS. <i>(12 minutos)</i>	12.00

PORCIÓN DE TORTA

* Según disponibilidad de vitrina

9.00



Postres Helados

SUNDAE OREO <i>Helado de vainilla, galleta oreo en trozos, fudge y crema chantilly.</i>	15.00
COPA ÉXTASIS <i>Helado de vainilla, duraznos al jugo, fresas frescas, trozos de merengue y crema chantilly.</i>	12.50
ICE BROWNIE <i>Brownie amelcochado, acompañado de fudge de chocolate, helado de vainilla y crema chantilly.</i>	18.00
CREPE SUCHARD <i>Crepe relleno de helado de vainilla, fudge y crema chantilly.</i>	13.50

Adicional

Porción de fudge

3.00

Porción de chantilly

2.50

Helados Capriccio

1 BOLA	5.50
2 BOLAS	8.50

* Según disponibilidad de sabores

FRAPPES

Oreo - Algarrobina - Clásico	13.00
Mocca	15.00

Milkshakes

Milkshake	12.00
Milkshake Oreo	14.00
Milkshake Capriccio <i>Con helados de la casa</i>	15.00

* Fotos referenciales

Tortas

Torta clásica de chocolate
Torta sorpresa (zanahoria)
Selva Negra
Delicia de Durazno
Delicia de Fresa
Delicia de chocolate
Delicia de chirimoya
Delicia de sauco (a pedido)
Delicia de lucuma (a pedido)
Tutti Frutti
Chocovainilla
3 leches de vainilla
3 leches de café
3 leches de chocolate
Torta helada
Pie de limón helado
Pie de limón horneado
ChocoMoca
Locura de chocolate
Crocante de chirimoya
Chantilly de chocolate
Red velvet
Capriccio fresa
1500 Calorias
Maravilla de chocolate
Arco iris
Bavarois maracuya
Bavarois fresa
Torta brasilera
Tocino cielo
Mil hojas de profiteroles
Mil hojas de chocolate
Mil hojas de manjar
Mil hojas de fresa
Crocante de manzana
Alfajor penco
Alfajor torta
Papillon de chirimoya
Merengado de chirimoya
Merengado de fresa
Merengado de chocolate
Irish Coffe

Bebidas frías

Gaseosa	4.50
Limonada	5.50
Chicha	5.00
Agua de mesa	3.50
Agua mineral socosani	4.50
Cerveza	8.00

Jugos verdes S/ 9.00

GREEN DAY La combinación perfecta de espinaca, piña y manzana verde.

SUMMER LOVE Albahaca, fresa y maracuyá.

ELIXIR ENERGIZANTE Naranja, kión y zanahoria.

CITRUS Apio, piña y naranja.

Jugos naturales

Fresa	9.00
Papaya Arequipeña	9.00
Piña	9.00
zumo de naranja	10.00
chiromoya	11.00
tumbo	9.00



*Fotos referenciales

<i>Adicional</i>	Leche	2.00
	Frozen	2.00

BEBIDAS CALIENTES

Capuccino	7.50
Café americano	5.50
Café cortado	5.50
Café expreso	4.50
Café bombón <i>Café con leche condensada.</i>	7.50
Café mocca <i>Expreso, canela, leche y chocolate.</i>	11.00
Iced coffee <i>Café con helado de vainilla y crema chantilly.</i>	11.00
Chocolate caliente	9.00
Chocolate capriccio <i>chocolate, helado de vainilla y crema chantilly</i>	13.00
Infusión® <i>Fidelia</i>	6.00
Mates o té	3.50

Adicional

Descafeinado

+ 1.00

Chantilly

+ 2.50

Bebidas con licor

VINO DE LA CASA (COPA) 12.00

Cafés con licor

CAFÉ FRANCÉS 15.00

Cognac, café, chantilly y ralladura de naranja.

IRISH COFFEE 15.00

Whisky, café y chantilly.

CAFÉ CAPRICCIO 16.00

Kalhua, amaretto, Baileys y café.

CON HELADO -- S/17.00

Cocteles

ALGARROBINA 15.00

Pisco, algarrobina, huevo y leche.

PIÑA COLADA 16.00

Ron, crema de coco, jugo de piña

PISCO SOUR 15.00

Pisco, zumo de limón, jarabe de goma, clara de huevo.

Otros

J.W. RED LABEL 14.00

J.W. BLACK LABEL 20.00

RON APPLETON B/R 10.00

PISCO 10.00

PISCO NAJAR 14.50

PISCO BIONDI ITALIA 14.50

GIN TANQUERAY 14.00

VODKA ABSOLUT 14.00

AGUA TÓNICA 5.00

(No incluye gaseosa ni agua tónica)

Precios incluyen IGV y recargo al consumo.