

DESAYUNO



BEBIDAS

Café Recién Hecho (Normal o Descafeinado)	\$40
Espresso	\$80
Cappuccino	\$80
Latte	\$80
Jugo de Naranja Recién Exprimido	\$70
Mimosa	\$130
Bloody Mary	\$150

TRADICIONAL

Huevos Cualquier Estilo	\$105
Fritos, revueltos o pochados. Tortillas o pan tostado a su elección. Servido con frijoles refritos y fruta mixta.	
Cuernitos Rellenos	\$150
Huevo, champiñones y queso o jamón y queso.	
Combo El Pescador	\$195
2 huevos, 2 Hot cakes o Pan Francés y Jamón o Tocino a su elección.	
Huevos al Gusto	\$120
2 Huevos de Cualquier Estilo: Mexicano, Chorizo, Jamón, Tocino y Tortillas o pan tostado a su elección. Servidos con frijoles refritos y fruta mixta.	

CLÁSICOS MEXICANOS

Huevos Rancheros	\$115
Dos huevos fritos a su gusto. Tortillas de maíz y salsa ranchera. Acompañados de frijoles refritos y fruta mixta.	
Burritos Cabo	\$150 \$195
¡No te lo puedes perder, muy popular! Tres burritos de tamaño individual en tortillas de harina con carne de res deshebrada o pechuga de pollo, a su elección, cebolla asada, chile poblano y tomate. Ideal para ahora o para el camino.	
Burritos para el Desayuno	\$150
Tortilla de harina grande relleno de huevos revueltos y queso derretido. Se sirve con frijoles refritos. Elija entre carne deshebrada, chorizo y papas, jamón y tomate, tocino, cebolla y tomate, vegetariano.	
Chilaquiles	\$140
Un platillo que no se puede perder, el mejor de México. Totopos recién hechos, suavemente cocidos en salsa verde, salsa roja o divorciados de su elección, y posteriormente cubiertos con queso derretido. Crujientes, salseados y con queso, rociados con crema agria, aguacate y cilantro, servidos con frijoles refritos.	
¿QUÉ MÁS SE PUEDE PEDIR? MUY SABROSOS! CHILAQUILES CON COMPLEMENTOS...	
Añadir dos huevos al gusto	\$150
Añadir pollo deshebrado	\$160
Añadir huevo y pollo	\$175

RAPIDO Y LIGERO

Plato de frutas frescas de temporada	\$105
Copa de frutas, yogur y granola	\$110
Cuernito con mantequilla y mermelada	\$105
Pan Francés	\$135
Esta es la versión del Capitán Tony del clásico pan francés. Capeado y crujiente como un churro, y generosamente cubierto con canela y azúcar.	
Hot Cakes	\$120
Tres esponjosos hot cakes estilo americano servidos con mantequilla, mermelada y jarabe de maple.	

OMELETTE

Todos los omelettes se sirven con salsa ranchera, nuestras deliciosas papas hash brown y frijoles refritos.	
Vegetariano	\$175
Omelette con clara de huevo relleno de brócoli, champiñones, pimientos, tomate, cebolla y queso.	
Americano	\$175
Relleno de champiñones, pimientos dulces, jamón y queso.	
Choyero	\$195
Estilo Baja relleno con salchicha mexicana, pimientos y queso.	
Captán Tony	\$195
Relleno de champiñones, pimientos tri-color, queso y jamón a la parrilla, servido con salsa ranchera, crema agria y aguacate. Tocino o jamón a su elección.	
Camarones	\$195
Relleno de camarones, cebollas, pimientos, tomate y queso.	

COMIDAS TODO EL DÍA

Chile Relleno con Queso	\$180
Chile poblano asado al estilo de Cabo, relleno de queso asadero. Capeado, bañado en salsa ranchera, rociados con crema agria. Servido con frijoles refritos y arroz mexicano.	

TACOS MEXICANOS

Tres tacos rellenos de la proteína que elijas, servidos con el famoso guacamole del Capitán Tony y salsa mexicana.	
Al Pastor	\$200
Camarones de la Baja capeados	\$200
Camarones a la parrilla	\$200
Pollo a la parrilla	\$200
Filete de carne asada a la parrilla	\$225
Pescado de la Baja capeado	\$225
Pescado a la parrilla	\$225

**PREGUNTE POR NUESTRA
BOX LUNCH PARA LLEVAR**

ALMUERZO
Y CENA



SASHIMI Y CEVICHES

Curricanes de Aji de Atún \$300

10 piezas de nuestra entrada original y más popular. Atún fresco de grado sushi envuelto con cangrejo spicy y aguacate, servido con un chorrito de nuestra famosa salsa serranito, salsa de cilantro y salsa de cítricos.

Sashimi \$250

Atún fresco de grado sushi cortado en rodajas finas, con aguacate, cebolla y nuestra famosa salsa serranito.

Combo Sashimi \$600

Lo mejor de lo mejor. Son 4 Curricanes, 4 Tostadas de atún, sashimi y atún sellado.

Tostadas de Aji de Atún \$200

Cuatro piezas de wontons crujientes con nuestro atún spicy de grado sushi, adornado con cilantro, aguacate, nuestra famosa salsa serranito y un toque de chiles habaneros. ¡Están fuera de este mundo!

Ceviche Mexicano \$300

Ceviche al estilo tradicional con camarones frescos, pescado fresco o mixto, a su elección, marinado en jugo de limón, con aguacate, tomate, cebolla, cilantro y nuestras especias de la casa.

ENTRADAS MEXICANAS

Guacamole Mexicano \$190

¡El nuestro no tiene comparación! Hecho en la mesa con la famoso receta del Capitán Tony y con totopos recién hechos.

Sopa de Tortilla \$110

Rico caldo a base de tomate con toque de crema agria. Se sirve con aguacate, tiras de tortilla de maíz, queso panela y chiles guajillo aparte.

Nachos \$175

Totopos recién hechos cubiertos con frijoles refritos, queso derretido, jalapeños, salsa mexicana y el famoso guacamole del Capitán Tony.

Con arrachera a la parrilla \$300

Con pollo a la parrilla \$225

Únicamente con queso \$145

Quesadillas

Tortillas de harina rellenas de queso fundido, servidas con guacamole y salsa mexicana.

Solo con queso \$150

Con pollo a la parrilla \$225

Con filete a la parrilla \$225

Con camarones a la parrilla \$285

Queso Fundido \$120

Queso fundido servido con totopos recién hechos. Es la versión mexicana de un fondue.

Con Chorizo \$170

Con champiñones a la parrilla \$170

ENTRADAS CON MARISCOS

Camarones Dinamita \$290

Deliciosos camarones a la parrilla con salsa picante de chile cítrico, servidos con pan de ajo. ¡No te lo puedes perder!

Pescado y Papas Fritas \$275

Delicioso pescado frito capeado, con salsa tártara de la casa, servido con papas fritas.

Camarones y Papas Fritas \$225

Deliciosos camarones fritos capeados, con salsa tártara casera, servidos con papas fritas.

Aji de Atún Sellado \$250

Filete de atún sellado en costra de semillas de sésamo. Levemente cocinado con un poco de salsa de soja, jengibre y wasabi

Cóctel de Camarón \$260

Más del estilo clásico, camarones al vapor con una salsa coctelera recién preparada, pepino y aguacate, porque estás en México y todo es mejor con aguacate.

Bocados de Pescado Blackened \$200

Delicioso pescado fresco a la parrilla estilo cajún, servido con alcaparras, cebolla picada, aceite de oliva y pan de ajo.

BOTANAS CALIENTES

Dedos de Pollo \$180

Tiras de pollo fritos y papas fritas.

Costillas de Cerdo a la Barbacoa BBQ \$190

200 gramos de jugosas costillas de cerdo cocinadas lentamente, con una deliciosa salsa casera, servidas con papas fritas

Champiñones Rellenos del Capitán Tony \$200

Champiñones salteados en una rica salsa de vino, rellenos de una mezcla de tres quesos y horneados en nuestro horno de leña, servidos con pan de ajo para capturar el sabor de toda la deliciosa salsa.

Alitas de Pollo (10 piezas) \$300

Muslos de pollo tamaño super jumbo con las salsas de su elección: Búfalo, BBQ, Tamarindo, Combinada. Servidos con aderezo ranch.

ENSALADAS

Ensalada bien servida con nuestros aderezos caseros, acompañado con pan foccacia.

Ensalada del Capitán Tony \$195

Ensalada verde mixta con manzana, nueces, tres quesos y el aderezo "Especial" del Capitán Tony, servido con pan foccacia.

Ensalada César \$195

Tradicional hecha en la mesa.

Ensalada Griega \$175

Ensalada de la Casa \$130

TACOS MEXICANOS	DEL MAR																																																																						
Tres tacos rellenos con la proteína de su elección, servidos con el famoso guacamole del Capitán Tony y salsa mexicana. <table><tr><td>Al Pastor</td><td>\$200</td></tr><tr><td>Camarones de la Baja capeados</td><td>\$200</td></tr><tr><td>Camarones a la parrilla</td><td>\$200</td></tr><tr><td>Pollo a la parrilla</td><td>\$200</td></tr><tr><td>Filete de carne asada a la parrilla</td><td>\$225</td></tr><tr><td>Pescado de la Baja capeado</td><td>\$225</td></tr><tr><td>Pescado a la parrilla</td><td>\$225</td></tr></table>	Al Pastor	\$200	Camarones de la Baja capeados	\$200	Camarones a la parrilla	\$200	Pollo a la parrilla	\$200	Filete de carne asada a la parrilla	\$225	Pescado de la Baja capeado	\$225	Pescado a la parrilla	\$225	Todo es servido con verduras mixtas, arroz blanco y pan. <table><tr><td>Camarones a Tu Manera</td><td>\$415</td></tr><tr><td colspan="2">Deliciosos camarones del Mar de Cortés. Elección de salsa y estilo: dinamita, al coco, ajo, chile ajillo, diablo, blackened, al mango, frito, a la parrilla.</td></tr><tr><td>Camarón Imperial</td><td>\$440</td></tr><tr><td colspan="2">La Leyenda...Siete camarones grandes rellenos de queso asadero, envueltos en tocino y posteriormente asados.</td></tr><tr><td>Combo de Mariscos del Capitán Tony</td><td>\$450</td></tr><tr><td colspan="2">Filete de pescado fresco, camarones, cebollas, pimientos y tomates cocinados en salsa de brandy.</td></tr><tr><td>Pescado a Tu Manera</td><td>\$365</td></tr><tr><td colspan="2">Delicioso pescado recién capturado. Elección de salsa y estilo: ajo, chile ajillo, cilantro, blackened, mango, alcaparras, frito, a la parrilla.</td></tr><tr><td>Pescado a la Veracruzana</td><td>\$400</td></tr><tr><td colspan="2">Delicioso pescado fresco a la parrilla con una salsa veracruzana hecha en casa que tiene cebollas salteadas, pimientos dulces, tomates, alcaparras y aceitunas.</td></tr></table>	Camarones a Tu Manera	\$415	Deliciosos camarones del Mar de Cortés. Elección de salsa y estilo: dinamita, al coco, ajo, chile ajillo, diablo, blackened, al mango, frito, a la parrilla.		Camarón Imperial	\$440	La Leyenda...Siete camarones grandes rellenos de queso asadero, envueltos en tocino y posteriormente asados.		Combo de Mariscos del Capitán Tony	\$450	Filete de pescado fresco, camarones, cebollas, pimientos y tomates cocinados en salsa de brandy.		Pescado a Tu Manera	\$365	Delicioso pescado recién capturado. Elección de salsa y estilo: ajo, chile ajillo, cilantro, blackened, mango, alcaparras, frito, a la parrilla.		Pescado a la Veracruzana	\$400	Delicioso pescado fresco a la parrilla con una salsa veracruzana hecha en casa que tiene cebollas salteadas, pimientos dulces, tomates, alcaparras y aceitunas.																																					
Al Pastor	\$200																																																																						
Camarones de la Baja capeados	\$200																																																																						
Camarones a la parrilla	\$200																																																																						
Pollo a la parrilla	\$200																																																																						
Filete de carne asada a la parrilla	\$225																																																																						
Pescado de la Baja capeado	\$225																																																																						
Pescado a la parrilla	\$225																																																																						
Camarones a Tu Manera	\$415																																																																						
Deliciosos camarones del Mar de Cortés. Elección de salsa y estilo: dinamita, al coco, ajo, chile ajillo, diablo, blackened, al mango, frito, a la parrilla.																																																																							
Camarón Imperial	\$440																																																																						
La Leyenda...Siete camarones grandes rellenos de queso asadero, envueltos en tocino y posteriormente asados.																																																																							
Combo de Mariscos del Capitán Tony	\$450																																																																						
Filete de pescado fresco, camarones, cebollas, pimientos y tomates cocinados en salsa de brandy.																																																																							
Pescado a Tu Manera	\$365																																																																						
Delicioso pescado recién capturado. Elección de salsa y estilo: ajo, chile ajillo, cilantro, blackened, mango, alcaparras, frito, a la parrilla.																																																																							
Pescado a la Veracruzana	\$400																																																																						
Delicioso pescado fresco a la parrilla con una salsa veracruzana hecha en casa que tiene cebollas salteadas, pimientos dulces, tomates, alcaparras y aceitunas.																																																																							
ESPECIALIDADES MEXICANAS	SOLO BUENA COMIDA																																																																						
Todo servido con arroz y frijoles refritos. <table><tr><td>Combinación Mexicana</td><td>\$330</td></tr><tr><td colspan="2">Para cuando quieres todo, hemos combinado filete asado, chile relleno con queso, enchiladas de pollo, con crema agria y salsa ranchera.</td></tr><tr><td>Molcajete</td><td>\$420</td></tr><tr><td colspan="2">Un mortero de piedra mexicano se calienta sobre las llamas y luego se rellena con salsa ranchera, nopales asados, cebollas verdes asadas, queso panela asado y una combinación de proteínas.</td></tr><tr><td>Chile Relleno con Mariscos Mixtos</td><td>\$365</td></tr><tr><td colspan="2">La leyenda de Cabo, chile poblano a la parilla, relleno con una mezcla de cabrilla, callos y camarones cocidos con brandy. Servido con salsa ranchera y un poco de queso.</td></tr><tr><td>Chile Relleno con Queso</td><td>\$180</td></tr><tr><td colspan="2">Chile poblano a la parrilla, relleno de queso asadero derretido. Capeado, bañado en salsa ranchera, y un toque de crema agria.</td></tr><tr><td>Carne Asada</td><td>\$320</td></tr><tr><td colspan="2">Jugoso filete de arrachera a la parrilla, cebollas verdes a la parrilla y nopales a la parrilla y guacamole.</td></tr><tr><td>Fajitas</td><td>\$300</td></tr><tr><td colspan="2">Nuestras famosas fajitas Tex-Mex se preparan con pollo a la parrilla o carne de res a la parrilla, a su elección, pimientos salteados, cebollas y tomates. Incluye el famoso guacamole del Capitán Tony, salsa mexicana y tortillas (de maíz o harina, a su elección).</td></tr><tr><td>Vegetarianas</td><td>\$225</td></tr><tr><td>Chimichangas</td><td>\$200</td></tr><tr><td colspan="2">Una tortilla de harina grande rellena con pechuga de pollo deshebrada o carne de res deshebrada, cebolla asada, chile poblano y tomate. Enrollada como un burrito y luego frito. Se sirve con frijoles refritos, crema agria, queso, el famoso guacamole del Capitán Tony y salsa mexicana.</td></tr><tr><td>Enchiladas</td><td>\$200</td></tr><tr><td colspan="2">Tres tortillas de maíz rellenas con queso o pollo deshebrado o carne deshebrada, a su elección, cebolla asada, chile poblano y tomate. Banadas en salsa roja guajillo o salsa verde, a su elección, un poco de queso derretido y crema agria.</td></tr></table>	Combinación Mexicana	\$330	Para cuando quieres todo, hemos combinado filete asado, chile relleno con queso, enchiladas de pollo, con crema agria y salsa ranchera.		Molcajete	\$420	Un mortero de piedra mexicano se calienta sobre las llamas y luego se rellena con salsa ranchera, nopales asados, cebollas verdes asadas, queso panela asado y una combinación de proteínas.		Chile Relleno con Mariscos Mixtos	\$365	La leyenda de Cabo, chile poblano a la parilla, relleno con una mezcla de cabrilla, callos y camarones cocidos con brandy. Servido con salsa ranchera y un poco de queso.		Chile Relleno con Queso	\$180	Chile poblano a la parrilla, relleno de queso asadero derretido. Capeado, bañado en salsa ranchera, y un toque de crema agria.		Carne Asada	\$320	Jugoso filete de arrachera a la parrilla, cebollas verdes a la parrilla y nopales a la parrilla y guacamole.		Fajitas	\$300	Nuestras famosas fajitas Tex-Mex se preparan con pollo a la parrilla o carne de res a la parrilla, a su elección, pimientos salteados, cebollas y tomates. Incluye el famoso guacamole del Capitán Tony, salsa mexicana y tortillas (de maíz o harina, a su elección).		Vegetarianas	\$225	Chimichangas	\$200	Una tortilla de harina grande rellena con pechuga de pollo deshebrada o carne de res deshebrada, cebolla asada, chile poblano y tomate. Enrollada como un burrito y luego frito. Se sirve con frijoles refritos, crema agria, queso, el famoso guacamole del Capitán Tony y salsa mexicana.		Enchiladas	\$200	Tres tortillas de maíz rellenas con queso o pollo deshebrado o carne deshebrada, a su elección, cebolla asada, chile poblano y tomate. Banadas en salsa roja guajillo o salsa verde, a su elección, un poco de queso derretido y crema agria.		<table><tr><td>Hamburguesa Grand Slam</td><td>\$315</td></tr><tr><td colspan="2">Esta es la hamburguesa que debes comer cuando estás en Cabo. Hamburguesa de 10 onzas de carne de res, tocino, queso, guarniciones y papas en gajos.</td></tr><tr><td>Hamburguesa con Queso</td><td>\$205</td></tr><tr><td colspan="2">Hamburguesa de 7 onzas de carne de res, queso cheddar, todas las guarniciones y papas fritas.</td></tr><tr><td>Costillas de Cerdo a la Barbacoa</td><td>\$300</td></tr><tr><td colspan="2">400 gramos de jugosas costillas de cerdo cocinadas lentamente, con una deliciosa salsa casera, servidas con puré de papas y ensalada de col.</td></tr><tr><td>Berenjenas a la Parmesana</td><td>\$225</td></tr><tr><td colspan="2">Torre de Berenjenas a la parmesana , con tres quesos cremosos y una deliciosa salsa roja.</td></tr><tr><td>Lasaña</td><td>\$275</td></tr><tr><td colspan="2">Lasaña de tres quesos estilo boloñesa...conocida por su deliciosa carne y queso. Se sirve con pan de ajo.</td></tr><tr><td>Spaghetti Alfredo Estilo Cabo</td><td>\$240</td></tr><tr><td colspan="2">Platillo popular - Alfredo estilo Cabo con ajo, champiñones, cebolla, crema agria, vino blanco y un toque de perejil y queso parmesano, servido sobre espaguetis, pan de ajo.</td></tr><tr><td>Con pollo a la parrilla</td><td>\$300</td></tr><tr><td>Con camarones a la parrilla</td><td>\$315</td></tr><tr><td>Spaghetti Alfredo Tradicional</td><td>\$240</td></tr><tr><td colspan="2">Salsa de crema al ajo con queso parmesano, servida sobre espaguetis, con pan de ajo.</td></tr><tr><td>Con pollo a la parrilla</td><td>\$300</td></tr><tr><td>Con camarones a la parrilla</td><td>\$315</td></tr></table>	Hamburguesa Grand Slam	\$315	Esta es la hamburguesa que debes comer cuando estás en Cabo. Hamburguesa de 10 onzas de carne de res, tocino, queso, guarniciones y papas en gajos.		Hamburguesa con Queso	\$205	Hamburguesa de 7 onzas de carne de res, queso cheddar, todas las guarniciones y papas fritas.		Costillas de Cerdo a la Barbacoa	\$300	400 gramos de jugosas costillas de cerdo cocinadas lentamente, con una deliciosa salsa casera, servidas con puré de papas y ensalada de col.		Berenjenas a la Parmesana	\$225	Torre de Berenjenas a la parmesana , con tres quesos cremosos y una deliciosa salsa roja.		Lasaña	\$275	Lasaña de tres quesos estilo boloñesa...conocida por su deliciosa carne y queso. Se sirve con pan de ajo.		Spaghetti Alfredo Estilo Cabo	\$240	Platillo popular - Alfredo estilo Cabo con ajo, champiñones, cebolla, crema agria, vino blanco y un toque de perejil y queso parmesano, servido sobre espaguetis, pan de ajo.		Con pollo a la parrilla	\$300	Con camarones a la parrilla	\$315	Spaghetti Alfredo Tradicional	\$240	Salsa de crema al ajo con queso parmesano, servida sobre espaguetis, con pan de ajo.		Con pollo a la parrilla	\$300	Con camarones a la parrilla	\$315
Combinación Mexicana	\$330																																																																						
Para cuando quieres todo, hemos combinado filete asado, chile relleno con queso, enchiladas de pollo, con crema agria y salsa ranchera.																																																																							
Molcajete	\$420																																																																						
Un mortero de piedra mexicano se calienta sobre las llamas y luego se rellena con salsa ranchera, nopales asados, cebollas verdes asadas, queso panela asado y una combinación de proteínas.																																																																							
Chile Relleno con Mariscos Mixtos	\$365																																																																						
La leyenda de Cabo, chile poblano a la parilla, relleno con una mezcla de cabrilla, callos y camarones cocidos con brandy. Servido con salsa ranchera y un poco de queso.																																																																							
Chile Relleno con Queso	\$180																																																																						
Chile poblano a la parrilla, relleno de queso asadero derretido. Capeado, bañado en salsa ranchera, y un toque de crema agria.																																																																							
Carne Asada	\$320																																																																						
Jugoso filete de arrachera a la parrilla, cebollas verdes a la parrilla y nopales a la parrilla y guacamole.																																																																							
Fajitas	\$300																																																																						
Nuestras famosas fajitas Tex-Mex se preparan con pollo a la parrilla o carne de res a la parrilla, a su elección, pimientos salteados, cebollas y tomates. Incluye el famoso guacamole del Capitán Tony, salsa mexicana y tortillas (de maíz o harina, a su elección).																																																																							
Vegetarianas	\$225																																																																						
Chimichangas	\$200																																																																						
Una tortilla de harina grande rellena con pechuga de pollo deshebrada o carne de res deshebrada, cebolla asada, chile poblano y tomate. Enrollada como un burrito y luego frito. Se sirve con frijoles refritos, crema agria, queso, el famoso guacamole del Capitán Tony y salsa mexicana.																																																																							
Enchiladas	\$200																																																																						
Tres tortillas de maíz rellenas con queso o pollo deshebrado o carne deshebrada, a su elección, cebolla asada, chile poblano y tomate. Banadas en salsa roja guajillo o salsa verde, a su elección, un poco de queso derretido y crema agria.																																																																							
Hamburguesa Grand Slam	\$315																																																																						
Esta es la hamburguesa que debes comer cuando estás en Cabo. Hamburguesa de 10 onzas de carne de res, tocino, queso, guarniciones y papas en gajos.																																																																							
Hamburguesa con Queso	\$205																																																																						
Hamburguesa de 7 onzas de carne de res, queso cheddar, todas las guarniciones y papas fritas.																																																																							
Costillas de Cerdo a la Barbacoa	\$300																																																																						
400 gramos de jugosas costillas de cerdo cocinadas lentamente, con una deliciosa salsa casera, servidas con puré de papas y ensalada de col.																																																																							
Berenjenas a la Parmesana	\$225																																																																						
Torre de Berenjenas a la parmesana , con tres quesos cremosos y una deliciosa salsa roja.																																																																							
Lasaña	\$275																																																																						
Lasaña de tres quesos estilo boloñesa...conocida por su deliciosa carne y queso. Se sirve con pan de ajo.																																																																							
Spaghetti Alfredo Estilo Cabo	\$240																																																																						
Platillo popular - Alfredo estilo Cabo con ajo, champiñones, cebolla, crema agria, vino blanco y un toque de perejil y queso parmesano, servido sobre espaguetis, pan de ajo.																																																																							
Con pollo a la parrilla	\$300																																																																						
Con camarones a la parrilla	\$315																																																																						
Spaghetti Alfredo Tradicional	\$240																																																																						
Salsa de crema al ajo con queso parmesano, servida sobre espaguetis, con pan de ajo.																																																																							
Con pollo a la parrilla	\$300																																																																						
Con camarones a la parrilla	\$315																																																																						

PARA LOS NIÑOS			
Menores de 12 años			
Hot Cakes			\$50
Un esponjoso hot cake al estilo americano servido con mantequilla, mermelada y jarabe de maple.			
Plato de Frutas Frescas de Temporada			\$105
Dedos de Pollo			\$100
Tiras de pollo frito y papas fritas.			
Pescado y Papas Fritas			\$150
Delicioso pescado frito capeado estilo cerveza, con salsa tártara de la casa, servido con papas fritas.			
Quesadillas			\$100
Tortillas de harina rellenas de queso asadero, servidas con guacamole y salsa mexicana.			
Nachos con Queso			\$85
Totopos recién hechos cubiertos con queso fundido, salsa mexicana y el famoso Guacamole del Capitán Tony.			
Queso a la Parrilla			\$75
Espaguetis con Salsa de Tomate			\$180
Salsa de tomate italiana hecha en casa, servida sobre espaguetis con pan de ajo.			
PIZZA PIZZA PIZZA			
Captain Tony's es famoso por sus pizzas a la leña. Nuestra madera curtida da a su pizza una corteza crujiente y ligeramente ahumada, elevando el sabor de su ingrediente favorito. Acompando de nuestro famosa salsa habenero cremoso -a su gusto, chile quebrado y queso parmesano.			
Large, 8-slice – 14" Small, 6-slice - 8"			
Captain Tony's Surf & Squeal	SMALL	LARGE	
	\$250	\$425	
Los camarones, el tocino y la mozzarella sobre nuestra salsa roja y el ajo, hacen de este plato, un favorito de los fans.			
Especial de la Casa	\$165	\$310	
Pepperoni, champiñones, tomates, aceitunas negras, mozzarella y albahaca fresca sobre nuestra salsa roja y ajo, hacen de este plato, un favorito de los fans.			
Vegetariana	\$150	\$280	
Champiñones, pimientos dulces, cebolla y mozzarella sobre nuestra salsa roja y ajo.			
Hawaiana	\$150	\$280	
Jamón, piña y mozzarella sobre nuestra salsa roja. ...Aloha!			
Meat Lovers	\$250	\$425	
Jamón, pepperoni, salchicha italiana, tocino crujiente y mozzarella sobre nuestra salsa roja y ajo....			
Estilo Texas	\$200	\$350	
Filete a la parrilla, cebollas, tomates, jalapeños y mozzarella sobre nuestra salsa roja y ajo.			
Italiana	\$165	\$310	
Salchicha italiana, cebolla y mozzarella sobre nuestra salsa roja y ajo.			
Margarita	\$125	\$250	
Tomate, mozzarella y albahaca fresca sobre nuestra salsa roja y ajo.			
Pollo BBQ	\$150	\$280	
Pollo a la barbacoa, piña, un poco de cilantro y mozzarella sobre más salsa barbacoa y ajo.			
Pepperoni	\$150	\$280	
Pepperoni y mozzarella sobre nuestra salsa roja y ajo.			
Tres Quesos	\$150	\$280	
Nuestra mezcla de tres quesos sobre nuestra salsa roja y ajo.			
Queso	\$100	\$225	
Mozzarella fresca rallada sobre nuestra salsa roja y ajo.			
COMBOS DE SÁNDWICHES Y BOX LUNCH			
BOX LUNCH			
Incluye condimentos, papas fritas, galletas, manzana y una menta.			
Sandwich de Jamón	\$175		
Sandwich de Pavo	\$175		
Burritos de Pollo de Cabo	\$175		
Burritos de Carne de Cabo	\$175		
Burritos Mixtos de Cabo	\$175		
Sándwich de Jamón y Burritos de Cabo	\$210		
Sándwich de Pavo y Burritos de Cabo	\$210		
Sándwich de Pollo y Burritos de Cabo	\$210		
Sándwich de Roast Beef y Burritos de Cabo	\$250		
Combo Vegetariano	\$210		
SÁNDWICHES			
Sándwich de Pavo con Papas Fritas	\$165		
Pechuga de pavo ahumada, queso cheddar y aguacate, en pan integral. Se sirve con papas fritas.			
Sándwich de Jamón con Papas Fritas	\$165		
Jamón virginia ahumado, queso cheddar, aguacate, en pan integral. Se sirve con papas fritas.			
Sándwich de Roast Beef con Papas Fritas	\$200		
Roast Beef, queso cheddar, en pan integral. Se sirve con papas fritas.			
Club Sándwich	\$225		
Jamón virginia ahumado, pollo a la parrilla, tocino ahumado crujiente, queso cheddar, en pan integral. Se sirve con papas fritas.			

CENAS ESPECIALES

FILETE MIGNON DE SONORA \$600

300 gramos de Filete Mignon cortado a mano, cocinado a la parrilla hasta que quede tierno, con nuestra deliciosa salsa de pimienta verde, acompañado de verduras mixtas.

Añadir Champiñones Salteados	\$50
Añadir Puré de Papas con Queso y Tocino	\$50
Añadir Guarnición de Espaguetis Alfredo	\$75
Añadir Camarones Imperiales	\$300
Añadir Camarones Jumbo	\$250
Añadir Mero Cabrilla	\$250
Añadir Cola de Langosta	\$650

YELLOWTAIL DEL MAR DE CORTÉS (KAMPACHE) \$500

Yellowtail recién pescado cocinado a la parrilla con una deliciosa salsa de limón, alcaparras y ajo, servida con verduras mixtas, arroz blanco y pan de foccacia.

Añadir Camarones Imperiales	\$300
Añadir Camarones Jumbo	\$250
Añadir Cola de Langosta	\$650

PARGO FRITO ENTERO (EN TEMPORADA) \$550

Cuando no basta con un filete, hay que ir a por el máximo placer. Nuestro pargo frito entero pesa unos 800 gramos. Es jugoso, crujiente y delicioso. Acompañado de nuestro arroz mexicano, frijoles refritos, tortillas, salsa mojo de ajo y muchos limones.

¡Como debe ser!

