



Capresso
Caffe & Bistro

by TETTE

Lo Bueno VUELVE

En una fusión de lo clásico con lo moderno
TETTE RESTAURANT y CAPRESSO CAFFE
hacan la sintonía perfecta de 2 ambientes

Manny Perez

Nos deleita en portada apoyando el GRAN
REGRESO de Capresso Caffe a Santiago

TETTE
COCINA • BAR • LOUNGE

Capresso®

Caffe & Bistro



ENTRADAS

Avocado chicken eggroll

Rollo frito relleno de pollo cajun, maíz, frijoles, pimientos, queso mozzarella y aguacate.

\$380

Hummus Libanes

Nuestro famoso dip de garbanzos y pasta de sésamo con especias árabes y chips de pan pita.

\$285

Tamarind Dijon Salchichas Italianas

Salchichas troceadas al grill, bañadas en salsa de tamarindo miel y dijon sobre repollo morado

\$275

Babaganoush - Dip de Berenjena horneado

Nuestra receta ancestral de berenjenas horneadas trituradas con pasta de sésamo y granada. Chips de pan pita.

\$295

Brushetta Capresse

Exquisita mezcla de tomates troceados, ajo, albahaca y aceite de oliva con pan gratinado.

\$250



Precios no incluyen impuestos

ENSALADAS

Ema in Paris

Mezcla de lechugas, maíz, tocineta, aguacate, cebolla crocante, queso manchego, queso parmesano, strips de pan pita, tomate y dressing a base de miel, dijon y balsámico.

\$390



Mediterránea Griega

Rúcula; pepino; tomates variados; cebolla roja; queso feta; aceituna negra; pimientos ; garbanzos y dressing con gastrique de lima .

\$345

Capresso Bistro

Lechugas mix, rúcula, pimientos, bacon, manchego, gorgonzola, parmesano, dátiles, nueces con dressing de dijon, miel y balsámico blanco.

\$399

Fiesta Avocado

lechuga romana, rucula, manchego, tiras de tortilla, aguacate, pico de gallo, mandarina, maiz, pimientos, pollo, dressing limón y chile

\$375

Vegan Bowl Quinoa

Quinoa, pimientos, pepino, tomate, albahaca y rúcula en tirillas, feta, aceituna negra y cilantro. Vinagreta cítrica

\$325



SANDWICHES & WRAPS

Chicken Club Avocado

Pasta de pollo, pesto albahaca, jamón, queso mozzarella, lechuga, aguacate y tomate.

\$350

Porshetta Cubano

Porshetta de cerdo, jamón de pierna; jamón cocido queso gouda, pepinillo, aioli, tomate

\$375

Le Bistro

Filete de res picadito, pimientos, portobello con reducción de balsámico tinto, bañado en salsa de bechamel, vino tinto y portobello

\$325

Monsieur Pucheu

Pechuga pollo picadito con pimientos, tomate, cebolla caramelizada y queso suizo, bañado en salsa bechamel.

\$299

Italiano

Jamón cocido, mortadella, salami genoa, tomate seco, gouda, pesto albahaca y lechuga

\$295

Filete Gourmet

Slices de filete de res, cebolla caramelizada, pimiento rostizado, pesto de albahaca y queso suizo, lechuga y tomate.

\$325



CREPES & FONDUE

Crepe Pollo Bechamel

Pechuga de pollo desmenuzada con quesos y especias, bañado en bechamel.

\$365



Crepe Ricotta & Espinaca

Mezcla de queso ricotta y espinaca, bañado de salsa bechamel y gratin de queso mozzarella.

\$345

Crepe Jamón & Tres Quesos

Jamon cocido, quesos mozzarella, suizo y gorgonzola bañado en salsa bechamel.

\$325



Fondue Queso Suizo & Gorgonzola

Clásico francés de quesos fundidos suizo y gorgonzola con licor Kirch. Servido con canasta de pan baguette troceado. PARA DOS.

\$525

ESPECIALIDADES

Fajita

Tiras al grill de carne con pimientos y cebolla con side de pico de gallo, guacamole, tortillas.

\$525
\$425
\$475

Steak Sirloin

Pollo grill

Mixto

Da Vinci Pasta

Cremoso penne pasta con tomates secos, dados de pollo y tocineta crocante en crema blanca de quesos, ajo y vino marsala. Servido en hogaza de pan gratinado.

\$425



Envoltini Pollo Wellington

Version del famoso wellington de masa de hojaldre relleno con filete de pollo, manchego, maduros, tocineta y salsa blanca.

\$495

Asado lento Picahna

10 oz Angus res picanha asado por horas en nuestra mezcla de especias y cítricos servido con chimichurri de pimientos, vegetales al grill y papas baby.

\$765



POSTRES

Trío Cheesecake

Baileys- Chocolate- Original

Muerte lenta con nuestro cheesecake emblema.

\$225

Creme Brulee

Clásico postre de francés de nata y costra azucarada.

\$185



Espresso Tres Leche

Decadente pastel mojado de tres tipos de leche y café con cacao dominicano.

\$175

Mille Crepe

Ícono postre francés de torre de crepes relleno con crema pastelera nueces tostadas y nutella.

\$250



Budín de coco horneado con guayaba Ron

Postre de coco al horno con mermelada de guayaba y reducción de ron dominicano.

\$225

Precios no incluyen impuestos

DESAYUNOS

Benedictine

Pan brioche horneado con jamón cocido, tomate, huevo escalfado, salsa holandesa.

\$225

Omelet Lorraine au Fromage

Tortilla estilo francés rellena de quesos variados y bacon, enrollado en crepe con salsa bechamel.

\$210

Huevos Capresso A MI MANERA

Elige como quieres tus huevos:

Omelet, Revoltijo, frito, escalfados

Elige 3 ingredientes: jamón, salchicha, tocineta, cebolla, pimiento, tomate seco, tomate, queso mozzarella, parmesano. Side de papas petite y rodajas de baguette.

\$185

Pancakes

con queso crema & mermelada de Guayaba.

\$195



Granola, piña glaseada & yogurt

Sandwich Jamón & Queso

\$180

\$235

Avocado Croque Toast

pan focaccia gratinado con queso suizo y tomate seco, mash de aguacate ,corazón de mozzarella y rúcula silvestre

\$265



MESA DE PASTELERIA

Variedad de opciones según bandejas en exhibición:

Rollitos de queso crema

\$55

Hojaldre jamón y queso

\$60

Hojaldre de queso feta y espinaca.

\$65



Croissant plain

\$50

Croissant relleno (ricotta / jamón queso)

\$75

Croissant relleno (chocolate/ manzana canela)

\$70

Pastelitos de pollo

\$49

Pastelitos de ricotta & pesto albahaca

\$45

Empanadas horneadas (res/pollo/ricotta)

\$49

Pizza baguette

\$45

Mini wrap de mozzarella; aguacate y tocineta

\$40

Mini wrap de pasta de pollo

\$45



Boulovant de Pollo tentación

\$45

Mini quipes rellenos variados

\$49

Mini dulces pie limón/ brownies / pecans

\$55



CAFES DE MI TIERRA DO

Espresso	\$40
Espresso Panna	\$60
Espresso Royale (con licor)	\$85
Café cortadito	\$65
Café Machiatto	\$70
Café Caramel Machiatto	\$75
Cappuccino Italiano	\$79
Capuccino Panna	\$85
Caramel Capuccino	\$90
Creme Brulee Cappuccino	\$95
French Vanilla Capuccino	\$90
coconut Capuccino	\$90
Tiramisu Cappuccino (kahlua y cacao)	\$95
Baileys Cappuccino	\$95
Café Latte	\$85
Café Mocha	\$90
Caramel Mocha	\$95
Peanut Caramel Mocha	
Café Ned :amaretto; chocolate kahlua, panna	\$145
Café Irlandés: whiskey bourbon, panna	\$155
Café Magia: baileys, kahlua, amaretto, panna	
Affogato rum: helado vainilla, ron , panna	\$170 \$185



CAFES FRAPPES

Cookies & Cream Frappe	\$225
Caramel Mocha Frappe	\$185
Peanut Caramel Mocha Frappe	\$195
Frappuccino	\$155
Caramel Frappe	\$185
Creme Brulee Frappe	\$195
Brownie a la mode Frappe	\$199
Baileys Frappe	\$245
Rum Raisin Frappe	\$220
Caramel Twister Frappe	\$225



BOUTIQUE CAFE DE MI TIERRA

Café Experiencia

BOLSA
Por funda

COLADO
Aprox. 3 tazas

CAFE DE MI TIERRA DOMINICANA
Blend: Barahona, Jarabacoa
Notas: caramelo, cacao, frutos secos

\$330

10oz

\$140

CAFE DE LA SIERRA
Origen Único: Sierra de Neyba
Notas: frutas y flores

\$380 16oz

\$250 8oz

\$120

CAFE MANABAO
Blend: Barahona, Juncalito
Notas: chocolate, frutos secos, limón

\$390

12oz

\$150

CAFE COLOR
Origen Único: Baní
Notas: toffee, melocotón, vainilla

\$375

8oz

\$150

CAFE SORPRESA
Origen Único: Constanza
Notas: naranja y chocolate

\$380 16oz

\$250 8oz

\$120



presa francesa



colador turco



dripper x goteo



greca



chemex



Empacado

SMOOTHIES & JUGOS VERDE

STRAWBERRY SMOOTHIE

\$170

MANGO SMOOTHIE

\$160

CHINOLA SMOOTHIE

\$160

KIWI SMOOTHIE

\$180

BERRIES MIX SMOOTHIE

\$190

COCONUT SMOOTHIE

\$160

PITAHAYA SMOOTHIE

\$180

MELOCOTON SMOOTHIE

\$160

COMBINADO: haz tu mezcla elige hasta 3 frutas

\$195

LIMONADA COCO MENTA

\$150

ZANAHORIA - CHINOLA

\$155

CHINOLA-MIEL-MENTA

\$160

KIWI-JENGIBRE-PEPINO

\$175

COCO-MIEL-MENTA-MELOCOTON

\$170



It's BRUNCH time

Sábado y Domingo: 10 am - 3 pm

Steak & Frites

Tiras de filete res, huevos fritos, papas hashbrown

\$425

Huevos Rancheros

Tortilla crispy, frijoles refritos, huevos fritos, salsa tomate natural y pico de gallo con aguacate y crema

\$255

Mini hamburguesas salchicha e higos

2 mini buns con salchicha italiana, crema de queso y mermelada de higos

\$230



Mimosas & Bellinis

Tartine de Salmón ahumado

rodaja pan hogaza, salmón ahumado, creamcheese con puerro y crema, cebollas confitadas en jengibre y miel

\$365



Meddley de frutas de temporada

Ensalada de frutas tropicales

\$225

Pancake banana foster

Bananas salteadas en mantequilla y licor, whipped cream, granola, sobre pankakes

\$195



Cortesía de la casa

Al elegir una opción de nuestro brunch desayuno, obtienes la cortesía de la casa

Open bar Mimosas & Bellinis

Todo lo que puedas tomar personalmente de 12 pm a 3 pm

\$900

Precios no incluyen impuestos

GENJE

Capresso & TeJTe

"Los buenos momentos se comparten aquí"



Chef Rosa Pucheu. Chef Rafael Pucheu. Nedir Fadul



Ana Fernández



Ana Thomen



Salón de EVENTOS

Corporativo

Coffee Breaks

Degustación Vinos

Banquetes privados

Meet & Greet

Fiestas corporativas

Menú a la medida

Individual

Cumpleaños

Aniversario

Graduación

Boda

Fiesta Privada

Menú a la medida

Solicita nuestros
catálogos con opciones
creadas pensando en cada
tipo de evento

Tel./Whatsapp:
809-582-0900

