



Desayunos Breakfast

Entrantes Starters

FRUTA DE TEMPORADA - \$220 mx 

Fruta de temporada, yogurt, granola y miel de Yucatán

FRUIT BOWL

Fruits, yogurt, granola and Yucatán honey

HOT CAKES - \$220 mx

Hot cakes con Nutella o Maple

Hot cakes with Nutella or Maple syrup

Plato fuerte Main dish

HUEVOS AL GUSTO - \$210 mx

Fritos, revueltos, pochados u omelette, servidos con jitomate rostizado y pan tostado

EGGS AS YOU LIKE

Fried, scrambled, boiled or omelette, served with roasted tomato and bread

CROISSANT TOSTADO - \$200 mx

Con jamón, queso, mantequilla, queso crema, huevo frito, tocino y papas con paprika

CROISSANT TOAST

With ham, cheese, butter, cream cheese, fried egg, bacon and potatoes with paprika side

CHILAQUILES VERDES O ROJOS - \$280 mx

Con queso fresco, salsa verde o roja, cebolla, crema y huevo frito

GREEN OR RED CHILAQUILES

Fried tortilla chips served in a green or red sauce, onion, fresh cheese, cream and fried egg

TOSTADA DE AGUACATE - \$220 mx 

Pan de 4 granos con aguacate champiñón al guajillo y ensalada fresca

AVOCADO TOAST

4 grain bread with avocado, mushroom with guajillo sauce and fresh salad

PAN FRANCES - \$230 mx 

Pan francés con fruta y miel maple

FRENCH TOAST

French toast with fruit and maple syrup

HUEVOS RANCHEROS - \$220 mx

Huevos fritos sobre tortilla de maíz con salsa de tomate, aguacate, crema, queso y cebolla morada

RANCHEROS EGGS

Fried eggs over a corn tortilla with tomato sauce, avocado, cream, cheese and red onion

 Vegetariano
 Vegetarian

(Desayuno incluido exclusivo para huéspedes de Coco Unlimited, incluye 1 jugo, 1 café, cesta de pan, 1 entrante y 1 plato fuerte)

(Included breakfast exclusive for Coco Unlimited guests, includes 1 juice, 1 coffee, bread, 1 starter and 1 main dish)

A partir de medio día Starting at noon

Botanería
To share or not...

MÉXICO LINDO - \$270 mx 
Guacamole, pico de gallo, picante de piña y
chiltomate
Guacamole, chopped tomato, onion and jalapeño,
spicy pineapple with chiltomate

ENSALADA CÉSAR CON POLLO - \$260 mx
Tradicional de Tijuana, mix de lechugas con aderezo
César echo en casa acompañado de crotones con
queso parmesano y pollo a la plancha
CAESAR SALAD WITH CHICKEN
Traditional from Tijuana, lettuce with homemade
Caesar dressing served with croutons, parmesan
cheese and grilled chicken

FRUTAS CON CHILE - \$180 mx 
Jícama, zanahoria, pepino, apio, limón, aderezo
blue cheese y valentina
FRUITS WITH CHILE
Jícama, carrot, cucumber, celery, lime, blue cheese
dressing and spicy sauce

BOTANITA - \$220 mx 
Hummus de garbanzos y cebolla curtida, pepino
con jengibre, aceitunas y limón
Pickled onion and chickpeas hummus, cucumber
with ginger, olives and lime

Crudería
Fresh from the ocean

CEVICHE DE PESCA LOCAL ESTILO YUCATECO
- \$340 mx
Pescado, limón, tomate, cebolla y cilantro
FISCH CEVICHE YUCATAN STYLE
Fish, lime, tomato, onion and cilantro

AGUACHILE DE CAMARÓN - \$410 mx
Camarón, limón, pepino y jalapeño
SHRIMP AGUACHILE
Shrimp, lime, cucumber and jalapeño

TOSTADA DE ATÚN CON CHICHARRÓN- \$320 mx
Atún, chicharrón, tomate, limón, cilantro, cebolla,
mayonesa y valentina
TUNA TOSTADA WITH CHICHARRÓN
Tuna, pork rind, tomato, lime, cilantro, onion,
mayo and spicy sauce

TOSTADA DE PULPO- \$330 mx
Pulpo frito, jengibre, cilantro, limón y cebolla
OCTOPUS TOSTADA
Fried octopus, ginger, cilantro, lime and onion

COCTEL DE CAMARON - \$410 mx
Camarones bañados en salsa coctelera hecha e
casa, un toque de Clamato y detalles de aguacate
SHRIMP COCKTAIL
Shrimp bathed in homemade cocktail sauce, a
touch of "Clamato" and garnished with avocado



* Los alimentos que se manejan en este establecimiento cumplen con los mejores
estándares de calidad e higiene, sin embargo el consumo de alimentos crudos es
responsabilidad de quien los consume.

*All the food and cooking procedures of this restaurant fulfills the essential
requirements of quality and hygiene, yet consumption of raw food is responsibility
of the client.



TORTA DE ATÚN - \$330 mx

Atún, tomate, cebolla, cilantro, mayonesa y chicharrón

Tuna, tomato, onion, cilantro, mayo and pork rind

TORTA DE CERDO - \$320 mx

Cerdo asado, limón, epazote, habanero, chiltomate, aguacate

Baked pork, lime, epazote, habanero, chiltomate sauce and avocado

TORTA DE RES - \$370 mx

Brisket, leche de coco, curry panang, cebolla curtida, cilantro y lechuga

Brisket, coconut milk, curry panang, pickled onion, cilantro and lettuce

TORTA DE CAMARÓN TEMPURA - \$380 mx

Camarón tempura, mayonesa, tomate, lechuga, aguacate y cilantro

Shrimp tempura, mayo, tomato, lettuce, avocado and cilantro

TORTA DE PESCADO TEMPURA - \$350 mx

Pescado tempura, mayonesa, tomate, lechuga, aguacate y cilantro

Fish tempura, mayo, tomato, lettuce, avocado and cilantro

HAMBURGUESA - \$290 mx

Hamburguesa de res con lechuga, tomate y queso acompañada de papas fritas

BURGER

Beef Burger with lettuce, tomato, cheese served with fries



PUERCO POC CHUC - \$300 mx

Costilla de cerdo, limón, epazote y salsa de chiltomate

Pork rib, lime, epazote and chiltomate sauce

RES CON COCO - \$350 mx

Brisket, mantequilla de cacahuete, leche de coco, cebolla y cilantro

Brisket, peanut butter, coconut milk, onion and cilantro

TACOS TEMPURA

Con repollo, rábano, jalapeño, mayonesa y cilantro

With cabbage, radish, jalapeño, mayo and cilantro

PESCADO/FISH - \$330 mx

CAMARÓN/SHRIMP - \$360 mx

Vegetariano
Vegetarian

* Los alimentos que se manejan en este establecimiento cumplen con los mejores estándares de calidad e higiene, sin embargo el consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume.

*All the food and cooking procedures of this restaurant fulfills the essential requirements of quality and hygiene, yet consumption of raw food is responsibility of the client.

Bebidas
Drinks

House Cocktails \$290 mx

REINA LICHY

Pox Siglo Cero, almíbar de lichy, licor huana, jugo de limón, miel de agave, lichy

Siglo Cero pox, lichy syroup, huana liquor, lime juice, agave syroup, lichy

BRILLO DE LUNA

Whiskey Juan Montaña, jarabe de maíz, jugo de limón, extracto de jengibre, cerveza clara

Juan Montaña whiskey, corn syroup, lime juice, ginger extract, light beer

CARMÍN

Sotol Sotomayor, jugo de sandía, jengibre, miel de agave

Sotomayor Sotol, watermelon juice, ginger, agave syroup

TILA BERRY

Xila, tequila Cascauín, zarzamora, jugo de piña, jugo de limón, jarabe natural

Xila liquor, Cascauín tequila, blackberry, pineapple juice, lime juice, agave syroup

ROSA MEXICANO

Mezcal Unión, Xila, sandía, limón, ginger Alle

Unión mezcal, Xila liquor, watermelon, lime juice, ginger Alle

RAMZ TONIC

Gin Hendrick’s, tónica, láminas de pepino, rodajas de toronja, reodajas de limón, cardamomo

Hendrick’s gin, tonic, sliced cucumber, sliced grapefruit, sliced lime, cardamom

COCOCOFFEE

Café frío, ron, licor kalani, jugo de piña, jugo de limón, jarabe natural

Cold coffee, rum, kalani liquor, pineapple juice, agave syroup

Classic Cocktails \$260 mx

Margarita, Margarita mezcal,

Mojito, Mimosa, Daikiri,

Piña colada, Caipiriña,

Caipiroska, Bloody Mary

Cerveza/Beer \$120 mx

Cerveza artesanal/Craft beer \$140 mx

Jugo fresco/Fresh juice \$120 mx

Refresco/Soda \$100 mx

Agua/Water 473 ml - \$120 mx

940 ml - \$150 mx

Agua mineral/Sparkling water 473 ml \$130 mx

Coffee shop

Americano \$50 mx

Espresso \$50 mx

Doble/Double \$80 mx

Capuccino \$80 mx

Moka \$80 mx

Latte \$70 mx

Frappuccino \$80 mx

Macchiatto \$60 m

Té/Tea \$50 mx

Té helado/Ice tea \$60 mx

Americano frío/Ice coffee \$60 mx

Latte frío/Ice latte \$80 mx

Carajillo \$260 mx

Smoothies \$280 mx

COFFEE SOUL

Café frío, plátano, vainilla, crema de coco y leche de almendras

Iced coffee, banana, vanilla, coconut cream and almonds milk

MAYAN AWAKENING

Naranja, plátano, piña, chaya y miel

Orange, banana, pineaplle, chaya and honey

MANGO PARTY

Mango, piña, naranja, maracuyá y gengibre

Mango, pineapple, orange, passion fruit and ginger

DOUBLE APPLE

Manzana, piña, naranja, plátano y gengibre

Apple, pineapple, orange, banana and ginger

UNDER THE SUN

Piña, zanahoria, naranja, plátano y crema de coco

Pineapple, carrot, orange, banana and coconut cream

*Toda nuestra coctelería está basada exclusivamente en destilados mexicanos

All of our cocktails are based exclusively on mexican liquors



Vino Wine

Indigo Eyes-Chardonnay-USA	\$265 mx	\$1,290 mx
Frico Bianco-Friuliano Chardonnay-Ita	\$265 mx	\$1,290 mx
Indigo Eyes-Sauvignon Blanc-USA	\$265 mx	\$1,290 mx
Zio Baffa-Pinot Grigio-Ita	\$265 mx	\$1,290 mx
Mezza Corna-Moscato Giallo-Ita		\$1,390 mx
Lagrimas-Verdejo-Mex		\$1,390 mx
Rosado/Rosé		
Le Poussin Rose-Grenache-Fra	\$265 mx	\$1,290 mx
Yellow Tail Rose-Rose-Aus	\$265 mx	\$1,290 mx
Anatolia Rose-Tempranillo/Muvedre, Cinsault, Zinfandel-Mex		\$1,420 mx
Tinto/Red		
Frico-Sangiovese-Ita	\$265 mx	\$1,290 mx
Surco 2.7-Cabernet Sauvignon-Mex	\$265 mx	\$1,290 mx
Indigo Eyes-Pinot Noir-USA	\$265 mx	\$1,290 mx
Macrame-Cabernet Sauvignon-Mex		\$1,390 mx
Casa Anza-Cabernet Sauvignon-Mex		\$1,420 mx
Espumoso/Sparkling		
Yellow Tail Bubbles-Aus	\$265 mx	\$1,290 mx
Yellow Tail Bubbles Rosado Aus	\$265 mx	\$1,290 mx
Moet Chando Rosado-Fra		\$4,200 mx
Moet Chando Brut-Fra		\$3,500 mx



Destilados Spirits

Mezcal		
Ojo de Tigre-Espadín/Tobala	\$250 mx	\$2,950 mx
211-Salmania	\$350 mx	\$4,100 mx
Unión Viejo-Espadín/Tobala	\$250 mx	\$2,950 mx
Gem and Bolt-Espadín/Damiana	\$350 mx	\$4,100 mx
Santa Pedrera-Espadín/Tobala	\$350 mx	\$4,100 mx
Espíritu Lauro Reposado-Reposado Espadín y San Matín	\$470 mx	\$5,550 mx
Agua de Ataranta-Madre	\$510 mx	\$6,050 mx
Cuishe		
Agua de Ataranta-Jabalí	\$625 mx	\$7,450 mx
Don Mateo Pechuga-Cupreata con Pechuga	\$450 mx	\$5,300 mx
Tequila		
DON JULIO		
Reposado	\$285 mx	\$3,350 mx
Añejo	\$295 mx	\$3,450 mx
Cristalino	\$320 mx	\$3,700 mx
CASCAHUÍN		
Reposado	\$240 mx	\$2,800 mx
Plata	\$270 mx	\$3,150 mx
CLASE AZUL		
Plata	\$490 mx	\$5,800 mx
Reposado	\$590 mx	\$7,050 mx
Ron		
Habana 7 años	\$250 mx	\$2,950 mx
Zacapa 23 años	\$380 mx	\$4,450 mx
Vodka		
Grey Goose	\$320 mx	\$3,750 mx
Belvedere	\$320 mx	\$3,750 mx
Titos	\$360 mx	\$4,250 mx
Whiskey		
Macallan 12 años	\$360 mx	\$4,250 mx
Black Label	\$290 mx	\$3,350 mx
Jack Daniels	\$250 mx	\$2,950 mx
Gin		
Hendrick's	\$310 mx	\$3,650 mx
Boby's	\$560 mx	\$6,500 mx

*Todos nuestros precios son en pesos mxn e incluyen iva.
*All our prices are in pesos and includes taxes.