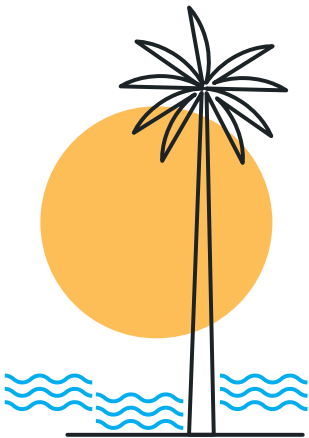


Lunch menu

ENTRADAS / STARTERS



GUACAMOLE \$250 mx

acompañado totopos, pico de gallo y chiles toreados.

GUACAMOLE

served with chips, pico de gallo and blistered peppers.

FRUTA TROPICAL \$160 mx

Sandía, piña, pepino, naranja y limón con tajín.

TROPICAL FRUIT PLATE

Watermelon, pineapple, cucumber, orange lime and chili powder.

ENSALADA CESAR CON POLLO \$230 mx

Mix de lechugas, aderezo César, queso parmesano, crotones y pollo a la plancha.

CAESAR SALAD WITH CHICKEN

Lettuce mix, homemade caesar dressing, parmesan cheese, crotons and grilled chicken..

PAPAS FRITAS \$150 mx

FRENCH FRIES

CHIPS & SALSA \$120 mx

Totopos, papas y salsa pico de gallo.

CHIPS & SALSA

Tortilla chips, potatoe chips and "pico de gallo"

ALITAS (8 pzas) \$250 mx

BBQ ó bufalo, servido con zanahoria, pepino y aderezo ranch

CHICKEN WINGS (8 Pieces)

BBQ or bufalo, served with carrot, cucumber and ranch dressing.

ENSALADA VERDE \$190 mx

Mix de lechugas, manzana, aguacate, chía y nuez con aderezo de cítricos

GREEN SALAD

Lettuce mix, green apple, avocado, chia and cashew nuts, with a citrus dressing

DEL MAR / FROM THE OCEAN

CEVICHE DE PESCA LOCAL / LOCAL FISH CEVICHE \$250 mx

Cocido al limón, cebolla morada, tomate, cilantro, pepino, aguacate, aceite de ajo confitado con totopos de maíz. Fish marinated in lime, red onion, cucumber, coriander, avocado, confit garlic oil and chips.

CEVICHE CAMARÓN/SHRIMP CEVICHE \$280 mx

Camarón cocido, cebolla morada, tomate, cilantro, pepino, aguacate, aceite de ajo confitado con totopos de maíz shrimp, red onion, coriander, cucumber avocado, fried leek, confit garlic oil and chips.

CEVICHE MIXTO/MIX CEVICHE \$310 mx

Pescado, camarón y pulpo marinado, cebolla morada, cilantro, pepino, aguacate, aceite de ajo con totopos de maíz Fish, shrimp and octopus, red onion, coriander, cucumber avocado, confit garlic oil and chips.

AGUACHILE DE CAMARÓN/SHRIMP AGUACHILE \$290 mx

Camarón cocido con limón, salsa verde de aguachile, aguacate, cilantro, cebolla y pepino Shrimp marinated in lime, green aguachile sauce, avocado, coriander, onion and cucumber

TOSTADA DE ATÚN CON PONZU/PONZU TUNA TOSTADA \$220 mx

Atún marinado con ponzu, ensalada de col, aguacate y mayonesa chipotle Tuna marinated in ponzu sauce, cabbage mix, avocado and chipotle mayo

BURRITOS

BURRITO DE ARRACHERA \$310 mx

Arrachera con cebolla, mix de pimientos, frijoles, queso, servido con guacamole y chiles toreados.

STEAK BURRITO

Grilled steak, onion, peppers, fried beans, cheese served with guacamole and blistered peppers.

BURRITO VEGETARIANO \$220 mx

mix de verduras a la plancha, champiñones, queso panela, servido con aguacate y pico de gallo.

VEGGIE BURRITO

Grilled veggies, mushrooms, panela cheese served with avocado and "pico de gallo".

BURRITO DE FAJITAS DE POLLO \$250 mx

Pollo a la plancha con cebolla, mix de pimientos, queso, servido con aguacate y chiles toreados.

CHICKEN FAJITAS BURRITO

Grilled chicken, onion, peppers mix, cheese served with avocado and blistered peppers.

BURRITO DE CAMARÓN \$290 mx

Camarones a la plancha con cebolla asada, tócin, queso, y cremoso de chipotle servido con aguacate y chiles toreados.

SHRIMP BURRITO

Grilled shrimp, grilled onion, bacon, cheese, creamy chipotle sauce served with avocado and blistered peppers.

Todos nuestros precios son en pesos mexicanos e incluyen iva.
All our prices are in Mexican pesos and include taxes.

horario menú lunch 12:00 a 7:00 pm
lunch menú service 12:00 a 7:00 pm



@cocounlimitedhotel

TORTAS/SANDWICHES

TORTA DE ARRACHERA \$310 mx

Arrachera a la plancha, cebolla y pimientos salteados, queso frijoles, servido con salsa taquera, chiles toreados y limón.

MEXICAN STEAK SANDWICH

Grilled flank steak, sauteed onion, peppers, cheese, fried beans, served with taquera sauce, blistered peppers and lime.

TORTA DE CAMARÓN TEMPURA \$310 mx

Camarón tempura en pan tipo chapata, mix de col cremosa, salsa tartara servida con papas gajo.

TEMPURA SHRIMP SANDWICH

Tempura shrimp (crispy coating) in a ciabatta bread, creamy coleslaw, tarta sauce served with potatoe wedges.

SANDWICH CUBANO \$260 mx

Cerdo marinado, queso gratinado, pan chapata con mantequilla, acompañado con papas fritas.

CUBAN SANDWICH

Marinated pork, cheese, butter in a ciabatta bread and fries.

HAMBURGUESA TROPICAL \$290

Hamburguesa de res con lechuga, cebolla caramelizada, tomate, queso gratinado acompañada con papas fritas.

TROPICAL BURGER

Beef burger with letucce, caramelized onion, tomato, cheese served with fries.

TACOS

GOBERNADOR DE CAMARÓN \$290 mx (3 pzas)

Camarones a la plancha, cebolla y pimientos salteados, queso gratinado, salsa gobernador en tortilla de harina.

SHRIMP "GOBERNADOR" TACOS (3 pc)

Grilled shrimp, sauteed onion, peppers, cheese and chipotle and tomato sauce served in flour tortilla.

QUESABIRRIAS \$250 mx (3 pzas)

Birria estilo jalisco con queso, cilantro, cebolla servido con cebolla asada, consomé y chiles toreados

BEEF BIRRIA QUESADILLAS

Slow cooking beef with cheese, coriander, onion served with sauteed onion, beef broth and blistered peppers.

TACOS ARRACHERA \$290 mx (3 pzas)

Arrachera a la plancha con costra de queso, cilantro, cebolla servido con salsa taquera y pico de gallo.

MEXICAN STEAK TACOS (3pc)

Grilled flank steak, crispy cheese, coriander, onion served with taquera sauce and pico de gallo.

TACOS DE PULPO AL AJILLO \$310 mx (3pzas)

Pulpo salteado al ajillo, cilantro, piña y aguacate

OCTOPUS SAUTEED TACOS (3 pc)

Sauteed octopus with guajillo chili, coriander, fresh pinnapple, and avocado.

TACOS ESTILO BAJA (3 pzas)

Capeado tempura, mix de col, mayonesa chipotle, limón y salsa verde.

BAJA STYLE TACOS (3 pc)

tempura style (crispy coating) cabbage mix. chipotle mayo, lime, and green sauce

PESCADO/FISH \$210

CAMARÓN/SHIMP \$290

POSTRES / DESSERT

CHURROS / \$150 mx

BROWNIE CON HELADO /

BROWNIE WITH ICE CREAM \$150 MX

PAY DE QUESO / CHEESE CAKE \$150 MX

HELADO (3 Bolitas) / ICE CREAM (3 scoop) \$180 MX

Chocolate, coco/coconut, o vainilla

CROISSANT \$60 MX

EXTRA / TOPPINGS

Aguacate / Avocado \$60 mx

Ensalada / Salad \$70 mx

Tocino / Bacon \$80 mx

Huevo / Eggs (2 pzas) \$60 mx

Pollo / Chicken \$110 mx

Birria de res / Beef birria \$120 mx

Arrachera / Flank steak \$120 mx

Camarón / Shrimp \$130 mx

Todos nuestros precios son en pesos mexicanos e incluyen iva.

All our prices are in mexican pesos and includes taxes.

NIÑOS / KIDS MENU

PALOMITAS DE POLLO /

CHICKEN POPCORN \$150 mx

acompañados de papas fritas y catsup
served with fries and ketchup

HAMBURGUESA CON QUESO /

CHEESE BURGER \$180 MX

acompañados de papas fritas y catsup
served with fries and ketchup

QUESADILLAS CON JAMÓN /

HAM & CHEESE QUESADILLAS \$150 MX

acompañadas con lechuga, tomate y crema.
served with letucce, tomato and sour cream.

SANDWICH DE POLLO /

CHICKEN SANDWICH \$180 MX

pollo a la plancha, jamón, queso, lechuga, tomate, y papas fritas.
grilled chicken, ham, cheese, letucce, tomato and fries.

*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 consume.

*All 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.

horario menú lunch 12:00 a 7:00 pm
lunch menú service 12:00 a 7:00 pm



@cocounlimitedhotel