

# Menú



**COCO'S**  
**CABAÑAS**  
Bungalows & Restaurant  
Fine Dining

## Entradas / Appetizers

**Sopa Azteca** \$ 165  
Con Queso Panela, Pollo, Chile Chipotle y Aguacate  
*Traditional Soup with Chicken and Chipotle Chili, Avocado and Panela*

**Tostadas de Atún Fresco con Salsa de Soya**  
**Fresh Tuna Tostadas with Soy Sauce (3)** \$ 245  
Con Salsa de Chipotle, Aguacate y Chile Serrano  
*With Chipotle Sauce, Avocado and Serrano Chili Cheese*

**Guacamole** \$ 180  
Con Totopos y Salsa  
*With Chips and Salsa*

**Fresh Ahi Tuna** \$ 305  
Rebanadas de Atún Fresco con Salsa de Tamarindo  
*Thickly Sliced Fresh Tuna with Tamarind Sauce*

**Ceviche Mixto con Mango** \$ 310  
**Mixed Ceviche with Mango**  
Camarones, Pescado y Pulpo  
*Shrimp, Fish and Octopus*

**Shrimp a la Guajillo** \$ 345  
Salteado en Aceite de Oliva, Champiñones, Ajo y Chile Guajillo  
*Sizzled in Olive Oil with Mushrooms, Garlic and Chili Guajillo*

**Tacos de Pescado / Fish Tacos (3)** \$ 220  
Tiras de Pescado Capeado, Servido con Salsa de Tártara y Pico de Gallo  
*Fried Fish Stripes in Beer Batter Served with Tartar Sauce and Pico de Gallo*

**Jamón Curado con Melón** \$ 260  
**Serrano Ham with Melon ...**  
*Cured Italian Ham with Cantaloupe Melon*

**Queso Camembert Al Horno** \$ 345  
**Baked Camembert**  
Con Ajo, Romero, Chile de Árbol y Aceite de Oliva  
*With Garlic, Rosemary, Chili and Olive Oil*

**Carpaccio de Salmón Fresco** \$ 360  
**Carpaccio of Fresh Salmon**  
Limón, Aceite de Oliva, Cebolla, Alcaparras, Nueces  
*Lemon, Olive Oil, Onions, Capers, Nuts*


**Coconut Shrimp** \$ 360  
Con 2 Salsas Diferentes  
*Served with 2 Different Sauces*


**Carpaccio de Pulpo Fresco** \$ 310  
**Carpaccio of Fresh Octopus**  
Pulpo Delgado con Limón, Aceite de Oliva y Arúgula  
*Thinly Sliced Octopus, Lime, Olive Oil and Arugula*

## Bebidas Drinks

**Soft Drinks**   
Coca, Coca Light, Sprite, Fanta, Manzana, Agua Mineral  
Limonada, Naranjada \$ 60

**Cervezas/Beers**   
Corona, Corona Light, Victoria, Pacífico \$ 70  
Modelo Especial, Negra Modelo \$ 75  
Artesanal \$ 105

**Nacionales National Drinks**   
Ron, Vodka, Jengibre, Kahlúa, Etc. \$ 155

**Importadas Imported Drinks**   
Whisky, Bailey's, Cognac, Etc. \$ 185

Tequila - Mezcal \$120 - 210

**Cocktails**   
Margarita, Piña Colada, Bloody Mary, Sunrise, Etc. \$ 185

**Vino Tinto y Blanco Red and White Wine** 

Por Botella \$ 750  
Por Copa \$ 145  
1/2 Botella \$ 370  
LA Cetto Nebbiolo (Botella) \$ 950  
LA Cetto Nebbiolo (Copa) \$ 175  
Monte Xanic Tinto \$ 1260 (Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Calixa)  
Monte Xanic Blanco \$ 1150 (Chenin Colombard, Chardonnay)  
Casa Madero \$ 1400  
19 Crimes \$ 1350 (Australiano)

**Café/Coffee**   
Té / Tea \$ 45  
Americano \$ 55  
Espresso \$ 75  
Nespresso Capuchino \$ 85

## Ensaladas Salads

**Ensalada Verde / Mixed Greens** \$ 185  
Con Tomate, Cebolla, etc. y Aderezo Italiano  
*With Tomatos, Onions, etc. and Italian Dressing*

**Ensalada Caprese Tradicional con Arúgula**  
**Traditional Caprese Salad with Arugula** \$ 245  
Tomate, Mozzarella, Cebolla y Alcaparras con Pan Recién Horneado  
*Tomato, Mozzarella, Onions and Capers with Oven Baked Bread*

**Famosa Ensalada Coco's de Espinaca** \$ 270  
**Coco's Famous Spinach Salad**  
Tomate, Cebolla, Tocino, Queso de Cabra, Nuez, Aderezo de Miel y Mostaza  
*Tomatos, Onions, Bacon, Goat cheese, Nuts, and Honey-Mustard Dressing*

**Ensalada César / Caesar Salad** \$ 205  
Aderezo Hecho en Casa  
*Homemade Dressing*

• Con Tiras de Pollo Estilo Cajún \$ 245  
• *With Cajun Spiced Chicken Stripes*  
• Con Camarones Picantes \$ 265  
• *With Spicy Shrimp*

**Ensalada Verde Estilo Griego** \$ 245  
**Fresh Greek Green Salad**  
Lechuga Isberg Crujiente con Queso Feta, Tocino, Jitomate, Cebolla, Nuez Caramelizada, Cebollín y Aderezo de Yogurt y Jamaica  
*Crispy Isberg Lettuce with Feta Cheese, Bacon, Tomatoes, Onion, Caramelized Nuts, Chives and Yogurt-Jamaica Dressing*

## Sugerencias del Chef



### Chef's Suggestions

**Filete de Pescado Relleno** \$ 420  
**Stuffed Fresh Fish Filet**  
Con Camarones y Cangrejo, sobre una Cama de Espinaca, Gratinado con Espárragos y Queso  
*With Shrimp, Crab Meat, on a Bed of Spinach, and Oven baked with Asparagus and Cheese*

**Cordon Bleu Relleno de Mariscos** \$ 420  
**Seafood Cordon Bleu**  
Relleno de Camarones, Cangrejo, Queso, Espinaca,  
Servido con Papas Fritas y Ensalada  
*Stuffed with Shrimp, Crab Meat, Cheese, Spinach, Served with Fries and Salad*

## De la Parrilla Steaks



### from the Grill (ANGUS)

**Arrachera Steak (12 oz / 340 g)** \$ 475  
Con Chorizo y Chile a la Parrilla  
*With Chorizo and Grilled Chili*

**Picanha Steak (12 oz / 340 g)** \$ 595  
Jugoso y Sabroso Corte Brasileño a la Parrilla  
*Juicy and Tasty Brazilian Cut from the Grill*

**Braised Beef Roulade** \$ 420  
Bistec de Res Relleno con Tocino, Mostaza, Cebolla, Zanahoria y Pepinillos  
*Stuffed Beef Rolled in Bacon, Mustard with Onions, Carrots and Pickles*

# Mariscos / Seafood

**PESCADO FRITO \$ 420**

**FRESH WHOLE FRIED FISH**

Al Mojo de Ajo / with Garlic-Lemon Butter and Chili

**Filete de Pescado del Día \$ 345**

**Fresh Fish Filet of the Day**

A la Parrilla c/Mantequilla de Ajo y Cilantro  
**Grilled with Garlic-Butter and Cilantro**

A la Parrilla con Mantequilla de Almendra Tostada  
**Grilled with Roasted Almond-Butter and Parsley**

Empanizado con Salsa Tártara y Papas Hervidas  
**Breaded with Tartar Sauce and Steamed Potatoes**

**Langosta Caribeña \$ 1,220**

**Caribbean Lobster**

De la Parrilla con Mantequilla al Ajo  
From the Grill with Garlic Butter

**Camarones al Coco con Linguini Alfredo \$ 365**

**Coconut Shrimp with Linguini Alfredo**

Deliciosos Camarones con una Pasta Cremosa de Alfredo  
Big Succulent Shrimps with a Creamy Alfredo Sauce

**Filete de Salmón \$ 385**

**Salmon Filet**

A la Parrilla con Salsa de Mango  
From the Grilled with a Mango Sauce

**Fish and Chips \$ 360**

Con Papas Cajón, Ensalada y Salsa Tártara  
With Potato Wedges, Salad and Tartar Sauce

**Pulpo Picante a la Parrilla \$ 420**

**Spicy Octopus from the Grill**

Con una Salsa de Tamarindo  
With Tamarind Sauce

**Linguini a la Langosta y Camarones \$ 785**

**Lobster and Shrimp Pasta**

Ligera Salsa de Langosta y Tomate Cherry  
Light Lobster Sauce with Cherry Tomatoes

**Camarones al Chipotle \$ 385**

**Chili Chipotle Shrimps**

Camarones Grandes Bañados en Salsa de Chipotle  
Big Shrimps Served in a Lake of Chipotle Chili

## Silvia's MARGARITA



Try Our Famous Margaritas by Mari Juana

\$ 185

## APEROLSPRITZ



Vino Espumoso Naranja  
Licor Aperol  
Sparkling Wine Orange  
Aperol Liqueur

\$ 210

# SPECIALITY

**Mixiote \$ 370**

Cordero Acompañado de 3 Chiles (No tan picante)  
Mexican Lamb Stew with 3 Chilis (Not too spicy)

**Chile Poblano \$ 345**

Rellenos de Carne Molida y Queso, Salsa de Tomate  
Stuffed with Ground Meat and Cheese, Tomato Sauce

**Chicken Fajitas \$ 340**

Con Cebolla, Pimiento Morrón, Chile Poblano, Frijoles y Crema Ácida  
With Onions, Peppers, Poblano Chili, Beans and Sour Cream

**Beef Fajitas \$ 360**

Con Cebolla, Pimiento Morrón, Chile Poblano, Frijoles y Crema Ácida  
With Onions, Peppers, Poblano Chili, Beans, Sour Cream

**Shrimp Fajitas \$ 385**

Con Cebolla, Pimiento Morrón, Chile Poblano, Champiñones y Crema Ácida  
With Onions, Peppers, Poblano Chili, Mushrooms, Sour Cream

**Chicken Breast Poblana \$ 385**

Jugosa Pechuga de Pollo Gratinada al Horno de Leña Servido en una Cama de Rajas a la Crema  
Juicy Chicken Breast Gratinéed in Wood Fired Oven, Served with Poblano Chili and Cream

## MOJITO DELUXE

Ron Havana Club 3 Años, Hierbabuena, Limón, Agua Mineral y Azúcar

The Classic Cuban Havana Light Rum, Mint & Sugar



\$ 185

## RED + HOT MANGO



Suave Combinación de Mango y Capitán Morgan Original Spiced Rum Escarchado con Chile Piquín y Sal  
A Smooth Frozen Blend of Mango and Captain Morgan Original Spiced Rum, Spark Rimed

\$ 185

# PIZZA

Our pizzas are freshly baked in our woodfired oven

**Margarita \$ 210**

Jitomate, Mozzarella y Albahaca  
Tomato, Mozzarella and Basil

**Capricciosa \$ 260**

Jitomate, Mozzarella, Jamón, Tocino, Aceitunas Negras, Alcaparras, Anchoas y Champiñones  
Tomato, Mozzarella, Ham, Bacon, Black Olives, Capers, Anchovies and Mushrooms

**4 Staggioni \$ 265**

Jitomate, Mozzarella, Jamón, Champiñones, Camarones y Aceitunas  
Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Shrimps and Olives

**Espinaca y Brie \$ 255**

Jitomate, Mozzarella, Espinaca y Queso Brie  
Tomato, Mozzarella, Spinach and Brie Cheese

**Marinera \$ 285**

Jitomate, Mozzarella, Camarones y Champiñones  
Tomato, Mozzarella, Shrimp and Mushrooms

**LANGOSTA / LOBSTER \$ 580**

Jitomate, Mozzarella, Langosta, Ajo y Perejil  
Tomato, Mozzarella, Lobster, Garlic and Parsley

**Jamón y Champiñones \$ 240**

Jitomate, Mozzarella, Jamón y Champiñones  
Tomato, Mozzarella, Ham and Mushrooms

**All Meat \$ 285**

Jitomate, Mozzarella, Pepperoni, Carne de Hamburguesa, Tocino, Jamón y Salchicha Italiana  
Tomato, Mozzarella, Pepperoni, Hamburger Meat, Bacon, Ham and Italian Sausage

**Pepperoni \$ 245**

Jitomate, Mozzarella y Pepperoni  
Tomato, Mozzarella and Pepperoni

**Serrano y Arúgula \$ 310**

Jitomate, Mozzarella, Jamón Serrano, Arúgula y Parmesano  
Tomato, Mozzarella, Serrano Ham, Arugula and Parmesan

**Pizza Calzone al Patrón \$ 285**

Jitomate, Mozzarella, Espinaca, Champiñones, Jamón, Pepperoni y Queso de Cabra  
Tomato, Mozzarella, Spinach, Mushrooms, Ham, Pepperoni and Goat Cheese

**Gorgonzola de Noche \$ 245**

Mozzarella, Tocino, Gorgonzola, Nueces y Albahaca  
Mozzarella, Bacon, Gorgonzola, Nuts and Basil

**Vegetariana \$ 240**

Jitomate, Mozzarella, Berenjena, Calabaza, Pimiento Morrón y Cebolla  
Tomato, Mozzarella, Eggplant, Zucchini, Peppers and Onions

**Jason's Pizza \$ 265**

Jitomate, Mozzarella, Berenjena, Calabaza y Pepperoni  
Tomato, Mozzarella, Eggplant, Zucchini and Pepperoni

**Viva México \$ 225**

Jitomate, Mozzarella, Cebolla, Frijoles, Chorizo y Chile  
Tomato, Mozzarella, Onions, Beans, Chorizo and Chili

**Hawaii \$ 265**

Jitomate, Mozzarella, Jamón y Piña  
Tomato, Mozzarella, Ham and Pineapple

**Cuatro Fromage \$ 275**

Jitomate, Mozzarella, Brie, Gorgonzola, Parmesano y Aceitunas Negras  
Tomato, Mozzarella, Brie, Gorgonzola, Parmesan, Olives and Olive Oil

**Pepperoni Pizaioli \$ 285**

Jitomate, Mozzarella, Pepperoni, Salchicha Italiana y Champiñones  
Tomato, Mozzarella, Pepperoni, Mushrooms, and Italian Sausage

**Supreme \$ 295**

Jitomate, Mozzarella, Pepperoni, Tocino, Champiñones, Pimiento Morrón, Salchicha Italiana y Cebolla  
Tomato, Mozzarella, Pepperoni, Bacon, Mushrooms, Bell Peppers, Italian Sausage and Onions

**Arrachera \$ 320**

Jitomate, Mozzarella, Arrachera, Cebolla, Chorizo y Chile Serrano  
Tomato, Mozzarella, Arrachera, Onion, Chorizo and Serrano Chili

**Arma tu Pizza / Make your Own Pizza \$ 320**

## Postre Dessert

**Plátano con Coco \$ 210**  
**Banana with Coconut**  
Con Helado / With Ice Cream

**Lemon Merengue Pie \$ 195**

**Helado de Coco \$ 205**  
**Coconut Ice Cream**  
Con Kahlúa, Cajeta y Nuez  
With Kahlua, Cajeta and Nuts

**Flan Napolitano con Bailey's \$ 185**  
Homemade Cream Caramel with Bailey's

**Brownies \$ 210**  
Con Helado, Kahlúa y Cajeta  
With Ice Cream, Kahlua and Cajeta

**Pizza Nutella con Frutas \$ 250**  
Nutella Pizza with Fruits