



COCO MAR
MARISQUERIA & CANTINA



ENTRADAS

Shot de Ostión (2 piezas de ostión del día salseadas con nuestro clamato especial de la casa.)	\$98
Mariscoco (Camarón cocido y pepino. Salseado con salsa cítrica.)	\$205
Toritos (3 Chiles caribe escalfado relleno de marlin o camarón con queso manchego. Envueltos en tocino y bañados en salsa ponzu.)	\$165
Camarones zarandeados (Camarones con cáscara asados al grill marinados con nuestra salsa de zarandeado. Montados en una cama de lechuga acompañados de aderezo coco mar.)	\$189

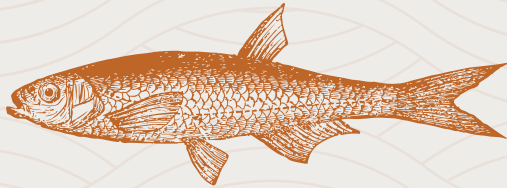
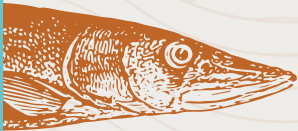
TOSTADAS

Tostadas de Ceviche	
-Camarón cocido	\$100
-Camarón crudo	\$95
-Pescado	\$85
Tostada Perla del Mar (Lobina, camaron cocido, camaron crudo, cebolla morada y pepino bañada en salsa de chiltepin de la casa.)	\$155
Tostada de Atún (Cubos de atun, pepino, cebolla morada bañada en salsa cítrica)	9.80
Tostada Honolulu (Salmon cocido, pepino, cebolla morada bañada en salsa cítrica)	\$155
Tostada de Jaiba	\$98
Tostada Coco Mar (Cama de ceviche de sierra, camaron cocido, camaron crudo y pulpo. Acompañado de salsa chiltepin de la casa)	\$285

BOTANAS

Botana Coco Mar (Burro, pulpo, camarón cocido, camaró crudo, atún, lobina, ostión, chocolate bañada en salsa chiltepin de la casa)	\$580
Botana Tulum (Burro, camaron cocido, pulpo bañados en salsa chiltepin de la casa)	\$365
Botana Sayulita (Camaron crudo, atun, callo de lobina bañado en salsa chiltepin de la casa)	\$345
Botana Cozumel individual (Camaron cocido, camaron crudo, pulpo, atun, callo de lobina bañado en salsa chiltepin de la casa)	\$240
Orden de Burro (Temporada)	\$170
Orden de Callo de Hacha (Por gramo)	\$4.06 gramo
Orden de Callo de Lobina	\$165
Orden de Abulón (Individual por temporada)	\$850
Orden de Camarones para Pelar	\$243
Manitas de Jaiba (Temporada)	\$





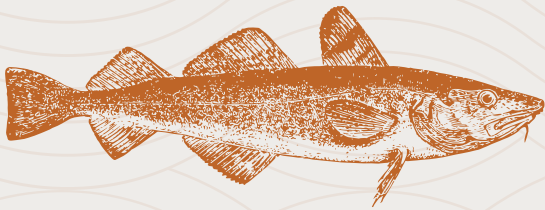
CEVICHES

Sin Llorar (Camarón cocido, camarón crudo y lobina)	\$195
Ceviche de Camarón	
-Curtido	\$155
-Cocido	\$195
Ceviche de Pescado	\$130
Ceviche Cancún (Camaron crudo, callo redondo salseado en salsa chiltepín de la casa)	\$280
Ceviche Coco Mar (Camaron cocido, camaron crudo, pulpo bañada en nuestra salsa chiltepín de la casa)	\$285
Ceviche Punta Cana (Camaron cocido, pulpo, aguacate y pepino bañada en salsa cremosa de cilantro)	\$295
Aguachile Rojo	\$190
Aguachile Verde	\$190
Sashimi de Atún	\$175
Campechana (Burro, camaron crudo, camaron cocido, lobina y pulpo)	\$230
Cóctel de Camarón	\$185
Cóctel de Camarón con Pulpo	\$210

EN SU CONCHA

Media docena de Chocolatea	\$230
Conchas Xcaret (3 piezas de ostión, 3 piezas de chocolatea con ceviche de camarón acompañada de salsa chiltepín de la casa)	\$295
Conchas Balí (3 piezas de ostión y 3 de chocolatea bañadas en salsa ponzu)	\$295
Media docena de Ostion	\$260
Ostiones Asados	\$245
Ostiones Zarandeados	\$255



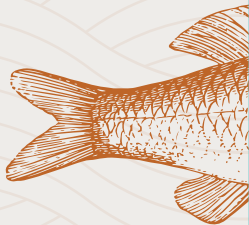


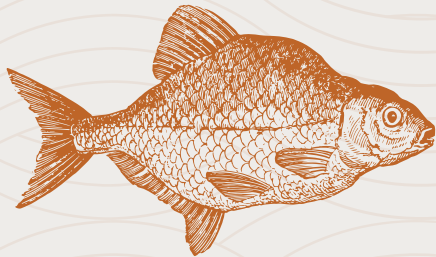
PRINCIPALES

Arroz Costa de Mar (Arroz frito salteado con camarón cocido pulpo y vegetales)	\$260
Camarón Roca	\$215
Chicharrones de Atún (Atún frito salteado en aceite de chile montados sobre guacamole de la casa coronado con cebolla curtida.)	\$249
Pescado Zarandeado ((Pescado del día asado a las brasas por gramo)	\$0.86 gramo
Chicharrones de Res (Chicharrones de cabrería montados sobre guacamole de la casa.)	\$450
Chicharrones de Calamar (Calamar frito salteado en aceite de chile montados sobre guacamole de la casa coronado con cebolla curtida.)	\$299
Mariscada Caliente (2 personas o más) (Arroz costa de mar, camarones roca, torito, taco gobernador, taco de marlin, chicharrón de atún)	\$600
Orden de Tripa	\$230
Parrillada de Mariscos (Pulpo, camarón y vegetales salteados en aceite de chiles gratinado en plato chillón.)	\$350
Pulpo a las Brazas (por gramo)	\$2.35 gramo
Sopa de Camarón y Pescado	\$290
Pork Belly (Panceta de cerdo frita montada sobre guacamole de la casa.)	\$250

TAQUERIA

Taco Capeado	\$87
Taco Coco Mar (Costra de queso, machaca de marlin, guiso gobernador.)	\$130
Taco de Marlín	\$87
Taco Gobernador	\$80





HAMBURGUESAS

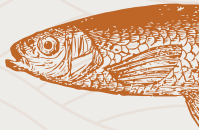
Ocean Burger (Carne de la casa, costra de queso, camarón empanizado, tocino y salsa ocean.)	\$229
Hamburguesa Clásica	\$220

KID'S

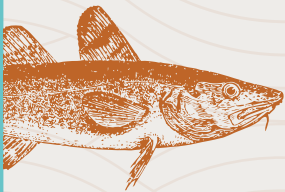
Dedos de Queso (3 piezas con papas a la francesa)	\$145
Camarón Empanizado (Con papas fritas)	\$145
Tiras de Pescado Capeado (Con papas fritas)	\$116
Hamburguesa Kids (Con papas fritas)	\$130

POSTRES

Playa Oscura (Pastel de chocolate acompañado de fresa natural)	\$149
Coco Dorado (Nieve de coco artesanal con cobertura de galleta, y dulce de leche)	\$149
Cheesecake Playa Coral (paleta de cheesecake con corvertura de chocolate)	\$135
Playa Sol y Limon (carlota de limon, galleta y mezcla base de leche condensada)	\$95
Nieve Artesanal (Nieve de coco o pistache)	\$89







BEBIDAS SIN ALCOHOL

Horchata de Coco 450ml.	\$49
Limonada Natural 450ml.	\$45
Limonada Mineral 450ml.	\$49
Limonada Fresa 450ml.	\$49
Mocktail de frutos rojos 450ml	\$65
Agua embotellada 500ml.	\$30
Agua Mineral Topo Chico	\$40
Agua Mineral San Peregrino 250ml	\$55
Refrescos Coca Cola 355ml.	\$38
Clamato Preparado 450ml.	\$55

CERVEZAS

Pacifico Clara 355ml	\$40
Pacifico Suave 355ml	\$45
Pacifico Light 355ml	\$40
Modelo Especial 355ml	\$49
Modelo Negra 355ml	\$49
Michelob Ultra 355ml	\$45
Victoria 355ml	\$40
Corona Extra 355ml	\$40
Stella Artois 355ml	\$55
Vaso Limón y Sal	\$20
Vaso Michelado	\$29
Vaso Cubano	\$25

BALLENAS

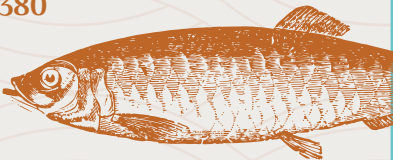
Michelob Ultra 855ml.	\$90
Modelo Especial Mega 1000ml.	\$99
Modelo Negra Mega 1000ml.	\$90

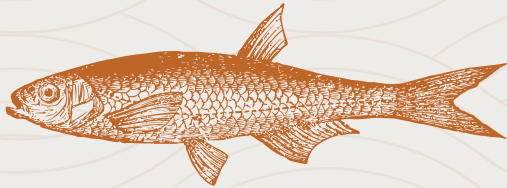
ARTESANAL

Cerveza Coco Mar (Mexican lager 355ml)	\$85
--	------

CUBETAS

Pacifico Clara 210ml. 10 pzas.	\$330
Michelob Ultra 210ml. 10 pzas.	\$380





MIXOLOGIA COCO MAR

El Pescado (Contiene mezcal, frutos rojos, miel de agave, jugo de limón y sal de gusano.)	\$165
El Tiburón (Elaborado con mezcal, Sunset Mix, jugo de limón y miel de agave.)	\$165
El Caballito de Mar (Una mezcla de vodka,fresa, jugo de limón, hierbabuena y agua mineral.)	\$145
La Calavera (Una bebida con mezcal, sirope negro, jugo de piña, jugo de limón, jugo de naranja, miel de agave, ginger ale y hierbabuena.)	\$195

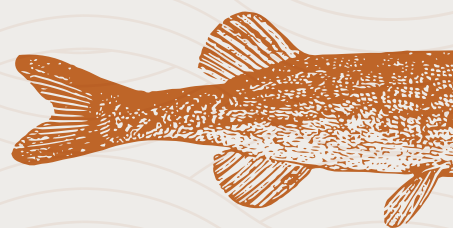
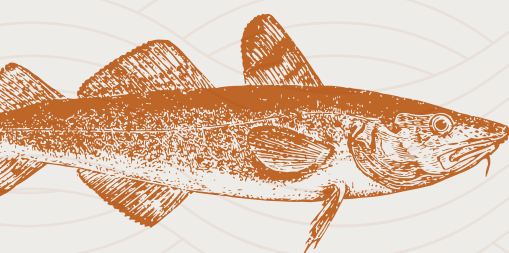
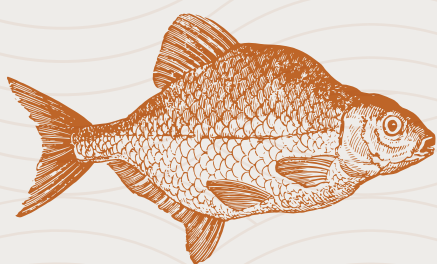
COCTELERÍA

Zenith Tropical (Combinación de ron blanco, Mix Sunset, jugo de limón y jarabe natural.Mix Sunset, jugo de limón y jarabe natural.)	\$135
Mango Mezcal (Mezcal, mango, jugo de limón, miel de agave, sal de gusano y hierbabuena.)	\$145
Piña Colada (Una combinación de ron blanco, crema de coco, ron de coco, jugo de piña, leche y granadina.)	\$135
Miami Beach (Ron blanco, licor de melón, jugo de piña, jugo de limón, jugo de naranja, jarabe natural y romero.)	\$125
Margarita de Mango (Una mezcla de tequila, licor de naranja, concentrado de mango, jugo de limón y jarabe natural.)	\$135
Daiquiri Sunset (Ron blanco, jugo de limón, jarabe natural, mango, jugo de naranja y licor de naranja.)	\$135
Mojito (Ron blanco, jugo de limón, jarabe natural, hierbabuena, y agua mineral.)	\$125
Blue Hawaiian (Ron blanco, crema de coco, licor de curacao azul, jugo de piña, jugo de limón y jarabe natural.)	\$125
Perla Negra (Jägermeister y con Red Bull.)	\$190
Barquito de shots baby mango -(6 pzas) \$145 -(12 pzas) \$230	
Barquito de shots baby fresita -(6 pzas) \$145 -(12 pzas) \$230	

DIGESTIVOS

Carajillo (Licor 43, café espresso)	\$145
Café Americano	\$35
Café Espresso	\$25
Café Latte	\$49





Sabores que cuentan historias del mar...
escanea y conócelas todas

  @cocomar