



Para empezar

Sopita de cebolla	\$ 60
Empanada artesanal (Carne o espinaca con queso y elote)	\$ 52
Papas a la francesa naturales	\$ 50
Papas con queso cheddar	\$ 65
Botana Coco's (Salchicha cocktail con ingredientes de la casa)	\$ 60
Chistorra con queso	\$ 92
Mix de vegetales 2 o 3 a elegir (Pepino, zanahoria o jícama)	\$ 60
Tabla de quesos y carnes frías (Jamón serrano, lomo canadiense, salami, pepperoni, queso de cabra, queso manchego, aceituna verde y negra. Acompañada con pan)	
Chica (1 o 2 personas)	\$ 200
Mediana (3 o 4 personas)	\$ 240



Ensaladas



Clásica (Lechuga, pepino, jitomate y cebolla)	\$ 95
Mixta (Lechuga, espinaca, manzana, nuez, champiñón, jitomate, queso de cabra, germen y semillas)	\$ 120
Mediterránea (Lechuga, atún, jitomate y aceituna negra)	\$ 120
Coco's (Lechuga, aceituna, huevo de codorniz, queso de cabra, queso manchego, pollo, surimi, jamón, tocino, pimiento, zanahoria, germen y semillas)	\$ 145
Media ensalada Clásica	\$ 70
Media ensalada Mixta	\$ 80
Media ensalada Mediterránea	\$ 85
Media ensalada Coco's	\$ 90
Agregar porción de 80 grs de arrachera o pollo	\$ 50



Pastas, Carnes y Pollo

Spaguetti Alfredo´s (Jamón, crema y perejil)	\$ 80
Spaguetti Poblano con crema	\$ 85
Spaguetti Bolognese (Salsa de jitomate con bolitas de carne)	\$ 92
Spaguetti Marinera (Salsa de jitomate, camarón, pulpo y atún)	\$ 110
Fusilli con espinacas, champiñón y crema	\$ 92
Agregar porción de arrachera 80 grs	\$ 50
Fusilli con fajitas de pollo y jitomate	\$ 100
Fajitas de arrachera	\$ 150
Arrachera gratinada (Con papas a la francesa, frijoles o ensalada)	\$ 160



Algo más



Molletes sencillos	\$ 72
Molletes con chorizo	\$ 82
Hamburguesa de arrachera	\$ 83
Hamburguesa de camarón	\$ 95
Torta Coco's (Jamón, salami y queso)	\$ 90
Torta de cochinita pibil con queso	\$ 100
Pepito de arrachera con queso	\$ 120
Chapata de jamón serrano con queso	\$ 130
Chapata mar y tierra (Jamón serrano o arrachera y salmón)	\$ 155
Chapata de salmón con queso	\$ 155
Su torta o molletes en pan chapata agregar	\$ 35



¡Pizzas a su gusto!



	20 cm Chica	30 cm Mediana	37 cm Grande	42 cm Familiar
DULCE (Ate de guayaba y queso philadelphia)	\$135	\$250	\$300	\$340
HAWAIANA (Jamón y piña)	\$135	\$250	\$300	\$340
COMBINADA (Jamón, salami, salchicha, pimiento y cebolla)	\$135	\$250	\$300	\$340
PEPPERONI CON CHAMPIÑÓN (Pimiento y cebolla)	\$135	\$250	\$300	\$340
POLLO CON MOLE ROJO O MOLE VERDE	\$135	\$250	\$300	\$340
POLLO CON SALSA DE POBLANO	\$135	\$250	\$300	\$340
MEXICANA (Pollo, rajas de poblano, cebolla y elote)	\$135	\$250	\$300	\$340
RANCHERA (Frijoles, chorizo, cebolla y nachos de jalapeño)	\$135	\$250	\$300	\$340
VEGETARIANA (Champiñón, elote, zanahoria, calabaza, aceituna, apio, pimiento y cebolla)	\$135	\$250	\$300	\$340
CUATRO QUESOS (Gouda, menonita, cabra y azul)	\$145	\$300	\$355	\$400
ESPECIAL COCO ´S (Jamón, salami, salchicha, chorizo, champiñón, pimiento y cebolla)	\$145	\$300	\$355	\$400
COCHINITA PIBIL (Carne de cerdo al pibil con cebolla morada)	\$145	\$300	\$355	\$400
LOMO CANADIENSE (Alcaparra, aceituna verde, pimiento y cebolla)	\$145	\$300	\$355	\$400
SICILIANA (Anchoas, aceituna negra y pimiento rojo, base de ajo opcional)	\$145	\$300	\$355	\$400
ARRACHERA (Pimiento y cebolla)	\$150	\$325	\$380	\$415
AL PASTOR (Con o sin piña)	\$150	\$325	\$380	\$415
TOCINO (Con piña o pimiento y cebolla)	\$150	\$325	\$380	\$415
HUITLACOCHÉ	\$150	\$325	\$380	\$415
JAMÓN SERRANO (Jitomate, pimiento y cebolla)	\$150	\$325	\$380	\$425
SALMON (Aceitunas verdes y alcaparras)	\$160	\$325	\$400	\$450
CAMARÓN (Guisado con pimiento y cebolla)	\$160	\$325	\$400	\$450
MARINERA (Camarón, pulpo, atún, mejillón y ostión ahumado)	\$160	\$325	\$400	\$450



Cazuelitas



Mexicana (Pollo con rajas de poblano y elote)	\$ 95
Pollo con mole rojo	\$ 95
Pollo con mole verde	\$ 95
Cochinita pibil	\$ 95
Pastor	\$ 110
Arrachera	\$ 110
Camarón	\$ 180
Agregar queso gratinado	\$ 50
Orden extra de tortillas, tostadas o pan	\$ 20

Rincón Mexicano

3 piezas por orden

Tacos dorados de pollo	\$ 80
Tostadas de pollo	\$ 88
Enchiladas verdes gratinadas	\$ 100
Enchiladas de mole poblano gratinadas	\$ 100



Crepas gratinadas

3 piezas por orden

Champiñón con espinaca	\$ 110
Pollo con rajas de poblano y elote	\$ 120
Pollo con salsa de poblano	\$ 120
Huitlacoche	\$ 130
Camarón	\$ 160





Burritas

3 piezas por orden



En tortillas de harina o maíz

Jamón, queso manchego y queso cheddar	\$ 95
Cochinita pibil y cebolla morada con queso	\$ 120
Arrachera con queso	\$ 120
Al pastor con queso	\$ 120

Quesos fundidos

Acompañados de 3 tortillas de harina o maíz

Sencillo	\$ 85
Chorizo	\$ 95
Champiñón	\$ 95



Postres



Helado sencillo preparado	\$ 45
Helado doble preparado	\$ 64
Pan de elote	\$ 62
Agregar rompopo	\$ 72
Agregar helado	\$ 80
Crepas de Nutella o Cajeta con nuez	\$ 80
Crepas de ate y Philadelphia	\$ 88
Pastelitos	\$ 78
Postres de temporada	
Pizza Dulce	Pregunte a su mesero
(Ate de guayaba y queso Philadelphia)	
Pizza de Nutella con nuez	



Bebidas



Refresco 312 ml/ 355 ml	\$ 35
Coca-Cola, Coca Light, Coca sin azúcar, Squirt, Ciel, Fanta, Sprite, Sidral, Boing.	
Refresco de 1 litro	\$ 76
Coca-Cola	
Refresco de 2 litros	\$ 100
Coca-Cola y Sidral	
Sangría o Tehuacán preparado 355 ml	\$ 42
Agua embotellada 500 ml	\$ 30
Vaso de agua mineral o natural 355 ml	\$ 38
Jarra de agua mineral o natural 1,300 ml	\$ 120
Sabores: Limón, naranja, horchata, mora azul, mango, mandarina, coco, jamaica, uva (concentrados naturales)	
Helado flotante 355 ml	\$ 62
(Helado y refresco)	
Malteada 355 ml	\$ 62
(Fresa, vainilla o chocolate)	
Malteada de Gansito 355 ml	\$ 80

Cafetería

Americano	\$ 38
Descafeinado	\$ 40
Capuchino	\$ 46
Capuchino de sabor (Moka, cajeta, rompopo, amareto)	\$ 52
Express	\$ 40
Cortado	\$ 42
Té de sabores	\$ 34
Tizanas Frutales	\$ 45

(Té y tizanas varios sabores disponibles)



**ALGUNOS PRODUCTOS ESTAN
DISPONIBLES SOLO POR TEMPORADA**



Cerveza 355 ml



Victoria, Corona, Ultra, Pacífico y León	\$ 38
Chelada (limón y sal)	\$ 43
Michelada (limón, sal y salsas)	\$ 48
Con Clamato	\$ 53
Negra Modelo y Modelo Especial	\$ 44
Chelada (limón y sal)	\$ 50
Michelada (limón, sal y salsas)	\$ 55
Con Clamato	\$ 62
Clamato preparado	\$ 50
Cuartitos Victoria y Corona 210 ml	\$ 24

Vinos

Copa de vino de la casa	\$ 50
Calimocho (tinto y Coca-Cola)	\$ 60
Jarra de Clericot (tinto con frutas)	\$ 210

Tintos 187 ml

Lambrusco (Italiano)	\$ 115
Santa Rita (Chileno)	\$ 120
Sangre de Toro (Español)	\$ 150

Tintos 375 ml

Santa Helena (Chileno)	\$ 160
-------------------------------	---------------



Tintos 750 ml

Reservado (Chileno)	\$ 265
Selección (Chileno)	\$ 280
Las Moras Malbec (Argentino)	\$ 285
L.A. Cetto Petit Shiraz (Mexicano)	\$ 320
Lambrusco Riunite (Italiano)	\$ 325
La Redonda (Mexicano)	\$ 330
Casillero del Diablo (Chileno)	\$ 470
Las Moras Reserva (Argentino)	\$ 560
L.A. Cetto Nebbiolo (Mexicano)	\$ 600
Cune (Español)	\$ 620
Gran Sangre de Toro (Español)	\$ 620
Marques de Cáceres (Español)	\$ 660
Protos (Español)	\$ 700

