

unlimited

BEACH CLUB & RESTAURANT

Desayunos Breakfast

Entrantes Starters

FRUTA DE TEMPORADA - \$160 mx

Fruta de temporada, yogurt, granola y miel de Yucatán

FRUIT BOWL

Fruits, yogurt, granola and Yucatán honey

HOT CAKES - \$165 mx

Hot cakes con Nutella o Maple

Hot cakes with Nutella or Maple syrup

HUEVOS AL GUSTO - \$175 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

MOLLETES - \$180 mx

Molletes con tocino, frijoles y salsa mexicana

Baguette bread with beans, bacon and mexican sauce

CHILAQUILES VERDES O ROJOS - \$200 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

PAN FRANCES - \$160 mx

Pan francés con fruta y miel maple

FRENCH TOAST

French toast with fruit and maple syrup

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

CROQUE MADAME - \$165 mx

Croque madame con huevo frito y holandesa gratinada con ensalada fresca

Croque madame with fried egg and holland sauce with fresh salad

BURRITO DE HUEVO - \$175 mx

Burrito relleno de huevo, aguacate, arroz, frijol, queso y tocino con salsa mexicana y papas con paprika

EGG BURRITO

Burrito filled with egg, avocado, rice, beans, cheese and bacon with mexican sauce, potato with paprika side

TOSTADO DE AGUACATE - \$180 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

HUEVOS RANCHEROS - \$200 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

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

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

A partir de medio día

Starting at noon

Lo primero, llegando a México

Starters

ENSALADA CÉSAR CON POLLO - \$220 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

GUACAMOLE CON CHAPULINES

SALTEADOS - \$310 mx

Es tradición en Oaxaca servir el guacamole con chiltomate, totopos picantes y chapulines salteados

GUACAMOLE WITH GRASSHOPPERS

Traditional in Oaxaca we serve guacamole with chiltomate, spicy tortilla chips and sautéed grasshoppers

ESQUITES - \$150 mx

Desde el centro de México, granos de elote mezclados con mayonesa, queso cotija y un toque de chile piquín

Original from Mexico's City, corn kernels mixed with mayonnaise, cotija cheese and a touch of chile piquín

COCTEL DE CAMARON - \$400 mx

En Veracruz lo servimos con camarones bañados en salsa coctelera hecha en casa, un toque de Clamato y detalles de aguacate

SHRIMP COCKTAIL

Based on Veracruz' tradition, we serve it with shrimp bathed in homemade cocktail sauce, a touch of "Clamato" and garnished with avocado

CEVICHE MIXTO - \$350 mx

Estilo Sinaloa, pescado y camaron mixto combinado con tomate, cilantro, cebolla, pepino, aguacate y una pizca de chile morita

MIXED CEVICHE

Sinaloa style, mixed fish and shrimp combined with tomato, coriander, onion, cucumber, avocado and a pinch of morita chili

ENSALADA DE BERROS Y

MIX DE LECHUGAS - \$210 mx

Ensalada chilanga, se trata de un mix de lechugas y berros acompañadas con betabel, tomate cherry, aguacate y ajonjolí bañada en una vinagreta cítrica y miel

LETTUCE AND WATERCRESS SALAD

"Chilanga" salad is a mix of lettuce and watercress served with beets, cherry tomatoes, avocado and sesame seeds bathed in a citrus vinaigrette and honey

TOSTADA DE ATÚN PONZU - \$340 mx

Continuamos con el centro del país, tostada de maíz cubierta con atún marinado en ponzu acompañado de col, chipotle-mayonesa y top de puré de aguacate

PONZU TUNA TOSTADA

Continuing with central Mexico, corn toast covered with ponzu-marinated tuna served with cabbage, chipotle-mayonnaise and avocado puree top

* 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.

Del Norte al Sur, Los Tacos! Tacos!

GRATINADOS DE CAMARÓN - \$380 mx

De Baja California Sur, camarones guisados con tomate, cebolla, cilantro y un toque de chipotle con queso gratinado sobre tortillas de harina

SHRIMP WITH GRATIN CHEESE

From Baja California Sur, shrimp stewed with tomato, onion, coriander and a chipotle touch with gratined cheese on flour tortillas

PESCADO TIKIN XIK - \$250 mx

Desde la zona de Yucatán, pescado marinado en adobo de achiote, col, chipotle-mayonesa y tortilla de maíz

TIKIN XIK FISH

From the Yucatan Peninsula, fish marinated in achiote, cabbage, chipotle-mayonnaise on a corn tortilla

CARNITAS - \$250 mx

Estilo Michoacán, guisado de carne de cerdo cocido durante 3 horas servido con tortillas de maíz, decorado con cebolla, cilantro y salsa verde cruda

PORK

Michoacán style, pork stew cooked for 3 hours served with corn tortillas, decorated with onion, coriander and raw green sauce

BARBACOA - \$260 mx

En el Altiplano de Hidalgo, se cocina la carne de res acompañada de cebolla, cilantro, salsa verde y limones sobre tortillas de maíz

BEEF

In the Hidalgo's plateau, beef is cooked with onion, cilantro, green sauce and lime on corn tortillas

RAJAS CON CREMA - \$240 mx

Platillo poblano, trata de rajas de chile poblano con crema y granos de elote tierno sobre tortillas de maíz acompañado de salsa verde

POBLANO TREATS WITH CREAM

Poblano speciality, treats of poblano chili slices with cream and sweet corn kernels on corn tortillas served with a green sauce

PELLIZCADAS DE RIB-EYE - \$390 mx

Como se prepara en Michoacán, elaborado con masa de maíz rellena de frijol, carne rib-eye, queso de hebra y un toque de crema

As prepared in Michoacán, elaborated with corn dough stuffed with beans, rib-eye meat, string cheese and a touch of cream

Y... ¿las Tortas? Sandwiches

CEMITAS DE POLLO - \$290 mx

Pan tradicional poblano relleno con milanesa de pollo, queso de hebra y aguacate adornado con papalo y acompañado con chips de plátano

CHICKEN SANDWICH

Traditional poblano bread bun with breaded chicken, topped with string cheese and avocado garnished with papalo and served with banana chips

PEPITO DE ARRACHERA - \$380 mx

Directo de Ciudad de México, pan baguette con una capa de frijol y otra de guacamole relleno de arrachera gratinada con queso mozzarella acompañado de papas fritas picantes

FLANK STEAK SANDWICH

Right from Mexico City, baguette bread with a layer of beans and guacamole stuffed with flank steak gratin with mozzarella cheese and served with spicy fries

PAMBAZO - \$280mx

De Orizaba, Veracruz el tradicional pambazo relleno de chorizo con papa con un toque de crema acompañado de chips de plátano y guacamole

CHORIZO AND POTATOES SANDWICH

To Orizaba, Veracruz the traditional pambazo, stuffed with chorizo and potatoes with a touch of cream and served with banana chips and guacamole

Lo fuerte de México

Main dishes

MOLE DE OLLA - \$420 mx

Reconstrucción del mole de olla de Oaxaca servido con short-rib acompañado con vegetales

The "mole de olla" from Oaxaca served with short-rib with a side of vegetables

ENCHILADAS POBLANAS - \$280 mx

Como en la sierra de Puebla, tortillas de maíz dobladas y rellenas de tinga de pollo bañadas en crema poblana, lechuga y gratinadas con queso

As in the mountains of Puebla, corn tortillas folded and stuffed with chicken tinga bathed in poblana cream, topped with lettuce and grated cheese

CAMARONES EMPANIZADOS AL COCO

- \$420 mx

En el Puerto de Acapulco, los camarones son empanizados con coco acompañados de arroz rojo y salsa de mango picante

COCONUT BREADED SHRIMP

As in the Port of Acapulco, shrimp breaded with coconut and served with red rice and spicy mango sauce

POLLO CON MOLE - \$270 mx

Lo tradicional en Oaxaca es la pechuga de pollo a la plancha bañada en mole negro acompañada de arroz blanco y tortillas

CHICKEN WITH MOLE

The traditional grilled chicken breast soaked in black mole and served with white rice and tortillas

QUESADILLA DE POLLO - \$260 mx

Cerca de la Ciudad de México, la tortilla de harina se dobla y rellena con pollo y queso acompañado de guacamole y salsa mexicana

CHICKEN QUESADILLA

From the outskirts of Mexico city, the flour tortilla is folded and filled with chicken and cheese and served with guacamole and mexican salsa

PULPO AL GUAJILLO - \$450 mx

En el Golfo de México, se saltea el pulpo con papas gajo en salsa guajillo y un toque de limón

GUAJILLO OCTOPUS

In The Gulf of México, octopus is sautéed with potato wedges in guajillo sauce and a touch of lime

PESCADO A LA TALLA - \$290 mx

Desde las costas de Acapulco, el pescado a la talla se baña en una receta especial de la casa, braseado y acompañado de arroz rojo y cebollas cambray

FISH

Served "a la talla", as seen on the Coast of Acapulco. The fish is bathed in a special recipe of the house, braised, and served with red rice and chambray onions

CHILES EN NOGADA - \$310 mx

Típico de Puebla, chiles poblanos rellenos de carne molida con frutas y bañado con tradicional salsa en nogada acompañado de arroz blanco

Typical from Puebla, poblano peppers stuffed with ground meat and fruits and bathed with traditional "nogada" sauce, and served with white rice

Lo dulce de México

Desserts

CHURROS TRADICIONALES - \$190 mx

En la Ciudad de México, se come masa frita pasada por azúcar con canela y acompañados con helado de chocolate

In Mexico City, you eat fried dough passed through sugar with cinnamon, and served with chocolate ice cream

POSTRE IMPOSIBLE - \$190 mx

Continuando con los postres chilangos, se trata de una capa de bizcocho de chocolate y una capa de flan tradicional acompañado de helado de coco

Continuing with the "chilangos" desserts, it is a layer of chocolate sponge cake and a layer of traditional flan, and served with coconut ice cream

VARIEDAD DE HELADOS - \$190 mx

Helado de la región hecho en casa, pregunte la variedad del día

ICE CREAM

Homemade regional ice cream, you can ask to the variety on day

Bebidas Drinks

House Cocktails

\$290 mx

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, rodajas 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 syrup

TILA BERRY

Xila, tequila Cascauín, zarzamora, jugo de piña, jugo de limón, jarabe natural
Xila liquor, Cascauín tequila, blackberry, pineapple juice, lime juice, agave syrup

Cerveza/Beer

\$120 mx

Cerveza artesanal/ Craft Beer

\$140 mx

Jugo fresco/Fresh juice

\$120 mx

Refresco/Soda

\$100 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 mxx

REINA LICHY

Pox Siglo Cero, almíbar de lichy, licor huana, jugo de limón, miel de agave, lichy
Siglo Cero pox, lichy syrup, huana liquor, lime juice, agave syrup, lichy

BRILLO DE LUNA

Whiskey Juan Montaña, jarabe de maíz, jugo de limón, extracto de jengibre, cerveza clara
Juan Montaña whiskey, corn syrup, lime juice, ginger extract, light beer

CARMÍN

Sotol Sotomayor, jugo de sandía, jengibre, miel de agave
Sotomayor Sotol, watermelon juice, ginger, agave syrup

Classic Cocktails

\$260 mx

Margarita, Margarita mezcal, Mojito, Mimosa, Daikiri, Piña colada, Caipiriña, Caipiroska, Bloody Mary

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, pineapple, chaya and honey

MANGO PARTY

Mango, piña, naranja, maracuyá y jengibre
Mango, pineapple, orange, passion fruit and ginger

DOUBLE APPLE

Manzana, piña, naranja, plátano y jengibre
Apple, pineapple, orange, banana and ginger

UNDER THE SUN

Piña, zanahoria, naranja, plátano y crema de coco
Pineapple, carrot, orange, banana and coconut cream

Agua/Water

473 ml - \$120 mx

940 ml - \$150 mx

Agua mineral/ Sparkling water

\$130 mx

473 ml

*Toda nuestra coctelería está basada exclusivamente en destilados mexicanos
All of our cocktails are based exclusively on Mexican liquors

Vino Wine

Blanco/White

Indigo Eyes-Chardonnay-USA \$265mx \$1290mx

Frico Bianco-Friuliano Chardonnay-Ita \$265mx \$1290mx

Indigo Eyes-Sauvignon Blanc-USA \$265mx \$1290mx

Zio Baffa-Pinot Grigio-Ita \$265mx \$1290mx

Mezza Corna-Moscato Giallo-Ita \$1390mx

Lagrimas-Verdejo-Mex \$1390mx

Rosado/Rosé

Le Poussin Rose-Grenache-Fra \$265mx \$1290mx

Yellow Tail Rose-Rose-Aus \$265mx \$1290mx

Anatolia Rose-Tempranillo/Muvedre, Cinsault, Zinfandel-Mex \$1420mx

Whispering Angel-Grenachet-Fra \$2250mx

Tinto/Red

Frico-Sangiovese-Ita \$265mx \$1290mx

Surco 2.7-Cabernet Sauvignon-Mex \$265mx \$1290mx

Indigo Eyes-Pinot Noir-USA \$265mx \$1290mx

Macrame-Cabernet Sauvignon-Mex \$1390mx

Casa Anza-Cabernet Sauvignon-Mex \$1420mx

Espumoso/Sparkling

Yellow Tail Bubbles-Aus \$265mx \$1290mx

Yellow Tail Bubbles Rosado Aus \$265mx \$1290mx

Moet Chando Rosado-Fra \$4200mx

Moet Chando Brut-Fra \$3500mx

Destilados Spirits

Mezcal

Ojo de Tigre-Espadín/Tobala \$250mx \$2,950mx

211-Salmanía \$350mx \$4,100mx

Unión Viejo-Espadín/Tobala \$250mx \$2,950mx

Gem and Bolt-Espadín/Damiana \$350mx \$4,100mx

Santa Pedrera-Espadín/Tobala \$350mx \$4,100mx

Espíritu Lauro Reposado-Reposado Espadín y San Matín \$470mx \$5,550mx

Agua de Ataranta-Madre \$510mx \$6,050mx

Cuishe

Agua de Ataranta-Jabalí \$625mx \$7,450mx

Don Mateo Pechuga-Cupreata con Pechuga \$450mx \$5,300mx

Tequila

DON JULIO

Reposado \$285mx \$3,350mx

Añejo \$295mx \$3,450mx

Cristalino \$320mx \$3,700mx

CASCAHUÍN

Reposado \$240mx \$2,800mx

Plata \$270mx \$3,150mx

CLASE AZUL

Plata \$490mx \$5,800mx

Reposado \$590mx \$7,050mx

Ron

Habana 7 años \$250mx \$2,950mx

Zacapa 23 años \$380mx \$4,450mx

Vodka

Grey Goose \$320mx \$3750mx

Belvedere \$320mx \$3750mx

Titos \$360mx \$4,250mx

Whiskey

Macallan 12 años \$360mx \$4,250mx

Black Label \$290mx \$3,350mx

Jack Daniels \$250mx \$2,950mx

Gin

Hendrick's \$310mx \$3,650mx

Boby's \$560mx \$6,500mx

*Todos nuestros precios son en pesos mxn e incluyen iva.

*All our prices are in pesos and includes taxes.