



Entradas / Appetizers

Sopa Azteca	\$ 200	Shrimp a la Guajillo	\$ 380
Con Queso Panela, Pollo, Chile Chipotle y Aguacate		Salteado en Aceite de Oliva, Champiñones, Ajo y Chile Guajillo	
<i>Traditional Soup with Chicken and Chipotle Chili, Avocado and Panela</i>		<i>Sizzled in Olive Oil with Mushrooms, Garlic and Chili Guajillo</i>	
Tostadas de Atún Fresco con Salsa de Soya		Jamón Curado con Melón	\$ 295
<i>Fresh Tuna Tostadas with Soy Sauce (3)</i>	\$ 280	<i>Serrano Ham with Melon</i>	
Con Salsa de Chipotle, Aguacate y Chile Serrano		<i>Cured Italian Ham with Cantaloupe Melon</i>	
<i>With Chipotle Sauce, Avocado and Serrano Chili Cheese</i>		Queso Camembert Al Horno	\$ 380
Guacamole	\$ 215	<i>Baked Camembert</i>	
Con Totopos y Salsa		Con Ajo, Romero, Chile de Árbol y Aceite de Oliva	
<i>With Chips and Salsa</i>		<i>With Garlic, Rosemary, Chili and Olive Oil</i>	
Fresh Ahi Tuna	\$ 340	Carpaccio de Salmón Fresco	\$ 395
Rebanadas de Atún Fresco con Salsa de Tamarindo		<i>Carpaccio of Fresh Salmon</i>	
<i>Thickly Sliced Fresh Tuna with Tamarind Sauce</i>		Limón, Aceite de Oliva, Cebolla, Alcaparras, Nueces	
Ceviche Mixto con Mango	\$ 345	<i>Lemon, Olive Oil, Onions, Capers, Nuts</i>	
<i>Mixed Ceviche with Mango</i>		Coconut Shrimp	\$ 395
Camarones, Pescado y Pulpo		Con 2 Salsas Diferentes	
<i>Shrimp, Fish and Octopus</i>		<i>Served with 2 Different Sauces</i>	

Ensaladas / Salads

Ensalada César / Caesar Salad	\$ 240	Famosa Ensalada Coco's de Espinaca	\$ 305
Aderezo Hecho en Casa		<i>Coco's Famous Spinach Salad</i>	
<i>Homemade Dressing</i>		Tomate, Cebolla, Tocino, Queso de Cabra, Nuez, Aderezo de Miel y Mostaza	
• Con Tiras de Pollo Estilo Cajún	\$ 280	<i>Tomatoes, Onions, Bacon, Goat cheese, Nuts, and Honey-Mustard Dressing</i>	
• <i>With Cajun Spiced Chicken Stripes</i>			
• Con Camarones Picantes	\$ 300		
• <i>With Spicy Shrimp</i>			

Sugerencias del Chef



Chef's Suggestions

Filete de Pescado Relleno

\$ 455

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

4 Staggioni Pizza

\$ 310

Jitomate, Mozzarella, Jamón, Champiñones, Camarones y Aceitunas

Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Shrimps and Olives

Mariscos / Seafood

PESCADO FRITO

Depende del gramaje. Pregunte a su mesero.

FRESH WHOLE FRIED FISH

Ask your waiter for the price and grams.

Al Mojo de Ajo

with Garlic-Lemon Butter and Chili

Filete de Pescado del Día

\$ 380

Fresh Fish Filet of the Day

A la Parrilla con 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 Potatos

Langosta Caribeña

\$ 1320

Caribbean Lobster

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

Camarones al Coco con Linguini Alfredo

\$ 400

Coconut Shrimp with Linguini Alfredo

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

Filete de Salmón

\$ 420

Salmon Filet

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

Fish and Chips

\$ 395

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

Pulpo Picante a la Parrilla

\$ 455

Spicy Octopus from the Grill

Con una Salsa de Tamarindo
With Tamarind Sauce

Linguini a la Langosta y Camarones

\$ 910

Lobster and Shrimp Pasta

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

SPECIALITY

Chile Poblano

\$ 380

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

Chicken Fajitas

\$ 375

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

Beef Fajitas

\$ 395

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

Shrimp Fajitas

\$ 420

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

Chicken Breast Poblana

\$ 420

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*

De la Parrilla Steaks from the Grill



ANGUS

Arrachera Steak (10 oz / 280 g) \$ 500

Con Chorizo y Chile a la Parrilla

With Chorizo and Grilled Chili

Picanha Steak (10.5 oz / 300 g) \$ 630

Jugoso y Sabroso Corte Brasileño a la Parrilla

Juicy and Tasty Brazilian Cut from the Grill

Braised Beef Roulade \$ 455

Bistec de Res Relleno con Tocino, Mostaza, Cebolla, Zanahoria, Pepinillos y Col morada
Stuffed Beef Rolled in Bacon, Mustard with Onions, Carrots, Pickles and Red Cabbage



PIZZA



Our pizzas are freshly baked in our woodfired oven

Margarita

Jitomate, Mozzarella y Albahaca

Tomato, Mozzarella and Basil

\$ 245

Capricciosa

Jitomate, Mozzarella, Jamón, Tocino, Aceitunas Negras, Alcaparras, Anchoas y Champiñones

Tomato, Mozzarella, Ham, Bacon, Black Olives, Capers, Anchovies and Mushrooms

\$ 295

4 Staggioni

Jitomate, Mozzarella, Jamón, Champiñones, Camarones y Aceitunas

Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Shrimps and Olives

\$ 310

Espinaca y Brie

Jitomate, Mozzarella, Espinaca y Queso Brie

Tomato, Mozzarella, Spinach and Brie Cheese

\$ 290

Marinera

Jitomate, Mozzarella, Camarones y Champiñones

Tomato, Mozzarella, Shrimp and Mushrooms

\$ 320

LANGOSTA / LOBSTER

Jitomate, Mozzarella, Langosta, Ajo y Perejil

Tomato, Mozzarella, Lobster, Garlic and Parsley

\$ 710

Jamón y Champiñones

Jitomate, Mozzarella, Jamón y Champiñones

Tomato, Mozzarella, Ham and Mushrooms

\$ 275

All Meat

Jitomate, Mozzarella, Pepperoni, Carne de Hamburguesa, Tocino, Jamón y Salchicha Italiana

Tomato, Mozzarella, Pepperoni, Hamburger Meat, Bacon, Ham and Italian Sausage

\$ 320

Pepperoni

Jitomate, Mozzarella y Pepperoni

Tomato, Mozzarella and Pepperoni

\$ 280

Serrano y Arúgula

Jitomate, Mozzarella, Jamón Serrano, Arúgula y Parmesano

Tomato, Mozzarella, Serrano Ham, Arugula and Parmesan

\$ 345

Pizza Calzone al Patrón

\$ 320

Jitomate, Mozzarella, Espinaca, Champiñones, Jamón, Pepperoni y Queso de Cabra

Tomato, Mozzarella, Spinach, Mushrooms, Ham, Pepperoni and Goat Cheese

Gorgonzola de Noche

Mozzarella, Tocino, Gorgonzola, Nueces y Albahaca

Mozzarella, Bacon, Gorgonzola, Nuts and Basil

\$ 280

Vegetariana

Jitomate, Mozzarella, Berenjena, Calabaza, Pimiento Morrón y Cebolla

Tomato, Mozzarella, Eggplant, Zucchini, Peppers and Onions

\$ 275

Jason's Pizza

Jitomate, Mozzarella, Berenjena, Calabaza y Pepperoni

Tomato, Mozzarella, Eggplant, Zucchini and Pepperoni

\$ 300

Viva México

Jitomate, Mozzarella, Cebolla, Frijoles, Chorizo y Chile

Tomato, Mozzarella, Onions, Beans, Chorizo and Chili

\$ 260

Hawaii

Jitomate, Mozzarella, Jamón y Piña

Tomato, Mozzarella, Ham and Pineapple

\$ 300

Cuatro Fromage

Jitomate, Mozzarella, Brie, Gorgonzola, Parmesano y Aceitunas Negras

Tomato, Mozzarella, Brie, Gorgonzola, Parmesan, Olives and Olive Oil

\$ 310

Pepperoni Pizzaioli

Jitomate, Mozzarella, Pepperoni, Salchicha Italiana y Champiñones

Tomato, Mozzarella, Pepperoni, Mushrooms, and Italian Sausage

\$ 320

Supreme

Jitomate, Mozzarella, Pepperoni, Tocino, Champiñones,

Pimiento Morrón, Salchicha Italiana y Cebolla

Tomato, Mozzarella, Pepperoni, Bacon, Mushrooms, Bell Peppers, Italian Sausage and Onions

\$ 330

Arrachera

Jitomate, Mozzarella, Arrachera, Cebolla, Chorizo y Chile Serrano

Tomato, Mozzarella, Arrachera, Onion, Chorizo and Serrano Chili

\$ 355

Arma tu Pizza / Make your Own Pizza \$ 355



Pizza sin gluten \$355
Gluten-Free Pizza



Pasta sin gluten \$450
Gluten-Free Pasta

Bebidas / Drinks

Soft Drinks



Coca, Coca Light,
Sprite, Fanta,
Manzana,
Agua Mineral
Limonada,
Naranjada

\$65

Cervezas/Beers



Corona,
Corona Light,
Victoria, Pacífico

\$75

Modelo Especial,
Negra Modelo

\$80

Artesanal

\$110

Nacionales National Drinks



Ron, Vodka,
Jengibre,
Kahlúa, Etc. **\$ 170 - \$200**

Importadas Imported Drinks



Whisky,
Bailey's,
Cognac, Etc. **\$ 200 - \$350**

Tequila - Mezcal
\$ 170 - \$355

Tequila Amor mío \$ 350

Café/Coffee



Té / Tea **\$ 60**

Americano **\$ 70**

Espresso **\$ 90**
Nespresso

Capuchino **\$ 100**
Nespresso



Cocktails

Piña Colada, Bloody Mary, Sunrise, Etc.

\$ 205

Margaritas

\$ 270

• Maracuyá • Pepino • Tamarindo • Mezcalina
• Passion fruit • Cucumber • Tamarind • Mezcalina

Margarita Cadillac

\$ 390

Cadillac Margarita (with Grand Marnier)

Silvia's

MARGARITA

Try Our
Famous
Margaritas
by Mari Juana **\$200**



MOJITO DELUXE

Ron Havana Club
3 Años, Hierbabuena,
Limón, Agua Mineral
y Azúcar
The Classic
Cuban Havana
Light Rum,
Mint & Sugar **\$ 200**



APEROLSPRITZ



Vino Espumoso
Naranja
Licor Aperol
Sparkling Wine
Orange
Aperol Liqueur

\$ 235

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

\$ 200



Vino Tinto y Blanco Red and White Wine

Por Botella **\$ 860**

Por Copa **\$ 165**

1/2 Botella **\$ 480**

LA Cetto Nebbiolo
(Botella) **\$ 1060**

LA Cetto Nebbiolo
(Copa) **\$ 195**

Monte Xanic Tinto **\$ 1600**
(Tempranillo, Merlot,
Cabernet Sauvignon,
Calixa)

Monte Xanic Blanco **\$ 1260**
(Chenin Colombard,
Chardonnay)

Casa Madero **\$ 1510**

19 Crimes **\$ 1460**
(Australiano)

Postre / Dessert

Plátano con Coco **\$ 240**
Banana with Coconut
Con Helado / With Ice Cream

Lemon Merengue Pie **\$ 225**

Flan Napolitano con Bailey's **\$ 215**
Homemade Cream Caramel with Bailey's

Helado de Coco **\$ 235**
Coconut Ice Cream
Con Kahlúa, Cajeta y Nuez
With Kahlua, Cajeta and walnuts

Brownies **\$ 240**
Con Helado, Kahlúa y Cajeta
With Ice Cream, Kahlua and Cajeta