



COCOLISO
ISLAND

Menu





COCOLISO ISLAND Menú

Desayunos

PANCAKES	\$12.000
.....	
HUEVOS AL GUSTO (Pericos o revueltos)	\$12.000
.....	
COPA DE FRUTAS (Granola o yogurt)	\$14.000
.....	
ENSALADA DE FRUTAS	\$18.000
.....	
AREPA DE HUEVO	\$10.000
.....	
DESAYUNO CARTAGENERO Arepa de huevo hecha con masa de maiz, fruta, debida caliente o fría.	\$23.000
.....	
DESAYUNO AMERICANO Huevo a tu elección, salchicha ranchera, bacon, jugo del día y pan de molde.	\$29.000
.....	
DESAYUNO ISLEÑO Patacones de plátano verde, queso costeño, suero costeño, hogao criollo y jugo del día.	\$23.000

Entradas

PATACONES Patacones de plátano verde acompañados con suero costeño y hogao criollo.	\$12.000
.....	
MINI EMPANADAS MIXTAS Empanadas de maíz nativo con mixtura de carne y pollo, acompañadas de suero costeño (5 uds.)	23.000
.....	
AREPA DE HUEVO Arepa de maíz nativo con mixtura de carne y huevo, acompañadas de suero costeño y ají picante de la casa.	\$12.000
.....	
AREPA DE HUEVO CON CAMARONES Arepa de maíz nativo con mixtura de camarones y vegetales, acompañado de suero costeño y ají picante de la casa.	\$18.000
.....	
LANGOSTINOS BAJO CERO Porción de langostinos aderezados con salsa picante de la casa.	\$58.000
.....	
PULPO A LA PARRILLA Pulpo grillé servido en cama de puré de papa criolla nativa, acompañada con pico de gallo.	\$52.000
.....	
CEVICHE DE CAMARÓN Camarones salteados, leche de tigre de hortalizas de la región, cebolla finamente picada en plumas, crocante de plátano maduro, acompañados con chips de plátano.	\$46.000
.....	
CEVICHE DE PESCADO Pescado cocido en leche de tigre de hortalizas de la región, cebolla morada nativa en plumas, maíz, tomate cherry, acompañado con chips de plátano.	\$41.000
.....	
CÓCTEL DE CAMARÓN AL ESTILO COCOLISO Camarones aderezados en salsa de la casa, pimientos, cilantro, jugo de limón nativo, acompañado con crocantes de yuca.	\$41.000
.....	
CESTA DE PATACONES Patacones de plátano verde servidos con camarones al ajillo.	\$46.000

Fuertes

BANDEJA TÍPICA COCOLISO Mojarra roja frita, acompañada de arroz de coco titoté, crocantes de plátano verde y ensalada de la casa.	\$46.000
.....	
POLLO A LA PLANCHA Pechuga de pollo seleccionada, acompañada con papas a la francesa, puré de papa criolla o puré de ahuyama y plátano maduro y ensalada de la casa.	\$46.000
.....	
ARROZ COCOLISO Arroz cremoso de coco con frutos del mar, acompañado de crocantes de plátano verde nativo.	\$58.000
.....	
ARROZ CALDOSO DE MARISCOS Arroz caldoso con base de mariscos y frutos del mar acompañado de chips de plátanos.	\$64.000
.....	
ARROZ CALDOSO EN TINTA DE CALAMAR Arroz al estilo risotto, acompañado con langostinos, calamar y tomate cherry.	\$69.000
.....	
LANGOSTINOS EN SALSAS AGRIDULCE Frescos langostinos apanados y bañados en salsa agridulce picante, acompañados con patacones o puré de papa criolla.	\$75.000
.....	
BABY BEEF Lomo fino a la plancha bañado en reducción de vino tinto, acompañado con puré de papa y ensalada de la casa.	\$52.000

CAZUELA DE MARISCOS Acompañada de arroz con coco y patacones.	\$69.000
.....	
ARROZ VEGANO Arroz blanco mezclado con vegetales salteados y salsas de la casa.	\$52.000
.....	
VEGETALES SALTEADOS Al wok, aromatizado a las finas hierbas.	\$23.000
.....	
FILETE DEL DÍA Róbalo, sierra, corvina o salmón al ajillo, mantequilla de limón ó miel de romero, acompañado con arroz con coco y vegetales salteados.	\$58.000
.....	
PARGO O RÓBALO 500 a 650 g, se presenta frío o a la criolla, acompañado de arroz con coco, patacones y ensalada fresca con mix de lechugas y cherry.	\$81.000
.....	
LANGOSTA Al ajillo o al termidor, acompañado de arroz con coco y ensalada. *El precio varía según el peso.	

Pastas

PASTAS ALFREDO O NAPOLITANA Pastas largas o cortas a su elección y con salsa de su preferencia. Alfredo (salsa blanca) o napolitana (roja), acompañada con pan tostado.	\$35.000
.....	
PASTAS CARBONARA Pastas largas o cortas a base de una salsa blanca con tocino, huevo y crema de leche, acompañada con pan tostado.	\$46.000
.....	
PASTAS DE MAR Pastas largas mezcladas con mariscos (calamar, camarón, langostinos y pulpo), acompañadas con pan tostado.	\$58.000

Menú PARA GRUPOS

PAELLA (Para mínimo 10 personas)	\$575.000
.....	
ARROZ A LA HUERTANA (Para mínimo 10 personas)	\$460.000
.....	
PICADA MIXTA DEL MAR Camarón, caracol pala, calamar pota, aros de calamar, langostinos y mejillones acompañada de papas fritas o patacones. PARA MÍNIMO 5 PERSONAS 750 g de proteína \$288.000 PARA MÍNIMO 10 PERSONAS 1500 g de proteína \$460.000	
.....	
PICADA MIXTA DE TIERRA Pollo lomo fino de res, vegetales salteados (pimentones, rojo, verde, amarillo y cebolla blanca) acompañada con papas fritas. PARA MÍNIMO 5 PERSONAS 750 g de proteína \$230.000 PARA MÍNIMO 10 PERSONAS 1500 g de proteína \$403.000	

Menú COCOKIDS

Sandwich Jr.	\$18.000
~~~~~	
<b>Chicken Fingers Jr.</b>	<b>\$26.000</b>
~~~~~	
Fish Fingers Jr.	\$26.000
~~~~~	
<b>Salchipapas Jr.</b>	<b>\$21.000</b>
~~~~~	
Pastas Cocokids	\$23.000
~~~~~	
<b>Copa de Helada</b>	<b>\$10.000</b>

Escoger una opción de acompañante entre papas fritas, verduras al vapor o verduras salteadas. Excepto la copa de helado.





# Menú Bar

## Para Picar

<b>CALAMARES APANADOS</b>	\$35.000
Anillos de calamar cubiertos en harina de maíz, acompañados con salsa de la casa y picante	
.....	
<b>CLUB SÁNDWICH</b>	\$35.000
Sandwich a base de jamón, queso, filete de pollo y huevo, acompañado con papitas fritas.	
.....	
<b>CEVICHE BOMBA</b>	\$52.000
Mezcla de mariscos marinados en jugo de limón cebolla roja y blanca, pimienta y tomate, acompañado con galletas de sal o patacón.	
.....	
<b>PICADA DEL MAR</b>	\$52.000
Porciones mixtas de frutos del mar, acompañados de patacones.	
.....	
<b>PICADA DE TIERRA</b>	\$46.000
Porciones mixta entre carne de res, pollo y cerdo, acompañado con papas fritas.	
.....	
<b>LANGOSTINOS BAJO CERO</b>	\$58.000
Langostinos marinados y sazonados sobre una cama de hielo, acompañados con salsa picante de la casa y patacones.	
.....	
<b>MINI EMPANADAS MIXTAS (5U)</b>	\$23.000
Preparación de masa de maíz o yuca con relleno de carne, pollo o queso.	
.....	
<b>AREPA DE HUEVO</b>	\$12.000
Arepa de maíz nativo con mixtura de carne y huevo, acompañadas de suero costeño y ají picante de la casa.	
.....	
<b>AREPA DE HUEVO CON CAMARONES</b>	\$18.000
Arepa de maíz nativo con mixtura de camarones y vegetales, acompañado de suero costeño y ají picante de la casa.	
.....	
<b>ENSALADA DE FRUTAS</b>	\$18.000



# Cócteles

<b>PIÑA COLADA</b>	\$41.000   \$81.000
<b>PIÑA COLADA TROPICAL</b>	\$58.000   \$80.000
<b>COCOLISO</b>	\$46.000
<b>MARETERO</b>	\$58.000
<b>MOJITO</b>	\$46.000
<b>CAIPIROSKA</b>	\$41.000
<b>CAIPIRIÑA</b>	\$41.000
<b>CLIMAX</b>	\$41.000
<b>COCOLOCOC</b>	\$52.000

<b>MARGARITA</b> Tradicional Con Don Julio	\$46.000 \$58.000
<b>GIN &amp; TONIC</b> Ginebra Gordon Hendrick's o Tanqueray	\$52.000 \$64.000
<b>APEROL SPRITZ</b>	\$52.000
<b>LIMONADA COCO Y RON</b>	\$35.000
<b>LONG ISLAND</b>	\$69.000
<b>CICLÓN</b>	\$69.000
<b>TOM COLLINS</b>	\$46.000
<b>DESTORNILLADOR</b>	\$46.000

# Cervezas



\$18.000

Hechas con los mejores blends de malta y cebada. Corona es una cerveza relajada y fácil de tomar. Reconocida mundialmente como un ícono de relax y refrescancia. Presentada en su exclusiva botella transparente.



\$12.000



\$18.000

Fina, suave y refrescante. Con un balanceado sabor lager de origen Belga con más de 500 años de tradición. Caracterizada por un sutil amargo. Perfectamente servida en su exclusivo cáliz de cristal.



\$12.000

Típica lager americana, reposada en madera. El arroz, su ingrediente distintivo, hace que la misma resulte fácil de tomar. Cerveza de color dorado, notas citrus y frutales. El final suave y refrescante la hace fácil de maridar, generando un sabor balanceado y refrescante.



\$18.000

Cervezas de la cervecera más grande de Colombia. Elaboradas con pura malta e ingredientes 100% naturales.



\$18.000



\$18.000



# Licores

Ron	BOTELLA	TRAGO
ZACAPA 23 AÑOS 750ml	\$518.000	\$35.000
DICTADOR 20 AÑOS 750ml	\$518.000	\$35.000
DICTADOR 12 AÑOS 750ml	\$403.000	\$29.000
MEDELLÍN 750ml	\$196.000	\$12.000
MEDELLÍN 375ml	\$115.000	\$12.000
MEDELLÍN 8 AÑOS 750ml	\$288.000	\$23.000
CALDAS 750ml	\$196.000	\$12.000
CALDAS 375ml	--	--

## Whisky

BUCHANAN'S 18 AÑOS 750ml	\$575.000	\$41.000
BUCHANAN'S 12 AÑOS 750ml	\$345.000	\$35.000
BUCHANAN'S MASTER 750ml	\$437.000	\$41.000
OLD PARR 750ml	\$345.000	\$35.000
OLD PARR 500ml	\$288.000	\$35.000
BAILEYS 750ml	\$230.000	\$29.000

Tequila	BOTELLA	TRAGO
DON JULIO REPOSADO 750ml	\$518.000	\$35.000
DON JULIO 70 750ml	--	\$41.000
TEQUILA PATRÓN 750ml	\$518.000	\$35.000
TEQUILA PATRÓN REPOSADO 750ml	\$518.000	\$35.000

## Ginebra

GORDON 750ml	\$230.000	\$23.000
HENDRICK'S 750ml	\$460.000	\$35.000
TANQUERAY 750ml	\$299.000	\$23.000

## Vodka

ABSOLUT 750ml	\$288.000	\$23.000
SMIRNOFF 750ml	\$288.000	\$23.000

## Aguardiente

ANTIOQUEÑO 750ml	\$196.000	\$12.000
ANTIOQUEÑO 375ml	\$115.000	\$12.000

# Vinos

Blancos	BOTELLA
VINO RESERVADO	\$161.000
FINCA LAS MORAS	\$161.000
SANTA RITA 120	\$161.000
CASILLERO DEL DIABLO	\$173.000
FRONTERA	\$150.000

## Tintos

VINO RESERVADO	\$161.000
FINCA LAS MORAS	\$161.000
CASILLERO DEL DIABLO	\$173.000
VEJO VIÑEDO	\$150.000
FRONTERA	\$150.000

## Champagne

VEUVE CLICQUOT 750ml	\$748.000
ANDRÉ 750ml	\$173.000
J.P.CHENET 750ml	\$173.000
J.P.CHENET 200ml	\$58.000

# Bebidas sin alcohol

<b>GASEOSA</b>	\$6.000
<b>AGUA</b>	\$6.000
<b>GATORADE</b>	\$9.000
<b>REDBULL</b>	\$18.000
<b>JUGOS</b>	\$12.000

## PARA TENER EN CUENTA:

La botella de licor incluye 2 unidades de pasante (agua o gaseosa) que se facturará a \$1. La media de botella de licor incluye 1 unidad de pasante (agua o gaseosa) que se facturará a \$1. Esta opción no aplica para vinos, espumosos, aperitivos.

* Los pasantes adicionales para acompañar el consumo de las botellas de licores serán cobrados a precio de carta.

* El 10% del servicio es voluntario.

* Si tienes dudas sobre alergias, consulte con el personal de servicio.

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud ley 30 de 1986. Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas.