

Cocoloba Restaurant

Las Entradas / The Appetizers

- ☞ **OKONOMIYAKI** 8.00
CAMARONES, SCALLOPS, CALAMARES Y BONITO SHAVING EN UNA REDUCCIÓN DE BARBEQUE A LA JAPONESA
SHRIMPS, SCALLOPS, SQUID, WITH BONITO SHAVINGS AND JAPANESE STYLE BARBEQUE SAUCE
- ☞ **PALMITO ASADO**
12.00
CON CHIPS DE BATATA DULCE Y CARPACCIO DE PROSCIUTTO CON SALSAS DE HIERBAS Y CAJUILES
HEART OF PALM, SWEET POTATO CHIPS WITH PROSCIUTTO CARPACCIO AND CASHEW-HERBS SAUCE
- ☞ **FRESCA ENSALADA DE MESCULINA**
13.00
CON CAMARONES/ O POLLO EMPANIZADO, NARANJA Y ADEREZO DE MIEL JENGIBRE
FRESH MESCLUN SALAD WITH SHRIMP/ OR CHICKEN STRIPS, FRESH ORANGE, AND HONEY GINGER GLAZE
- ☞ **ENSALADA CAPRESA** 11.00
TOMATE ENTERO RELLENO ESTILO CAPRESA CON PESTO Y SALSAS DE POMODORO TIBIA
WHOLE TOMATO CAPRESE STYLE WITH MOZZARELLA CHEESE, PESTO AND POMODORO SAUCE

Platos Fuertes/ Main Courses

- ☞ **PESCADO ENTERO (SEGÚN TEMPORADA/ BY SEASON)**
30.00
EN HOJA DE PLÁTANO CON FLOR DE SAL E HINOJO CON UNA ECRASSE DE PAPAS Y HUILE VIERGE
WHOLE FISH COOKED IN PLANTAIN LEAF, FLEUR DE SEL AND FENNEL WITH MASHED POTATOES & HUILE VIERGE
- ☞ **LANGOSTA FRESCA**
28.00p/pound
A LA PLANCHA CON VEGETALES SALTEADOS O PUREE DE PAPAS
GRILLED LOBSTER SERVED WITH VEGETABLES OR MASHED POTATOES
- ☞ **RISSOTTO CON SCALLOPS**
32.00
CON CHIFFONADE DE MORILLAS CON SALSAS CRUSTÁCEOS Y TOQUE DE COGNAC
RISOTTO WITH SCALLOPS, MOREL MUSHROOMS & LOBSTER SAUCE WITH A TOUCH OF COGNAC

🌀 **FILETE DE RES** 28.00
CON SALSA DE OPORTO, PUREE DE LENTEJAS ROJAS Y SHALLOTS CONFITE
BEEF FILET WITH PORTO SAUCE, RED LENTILS PUREE AND SHALLOTS CONFITE

🍜 **NOODLES THAI CON TERNERA**
30.00

EN SALSA DE CACAHUETES, VARIEDAD DE VEGETALES Y REDUCCIÓN SOYA CON CHIPS DE JENGIBRE
VEAL WITH SPICY PEANUT SAUCE, STIR FRIED VEGETABLES WITH SWEET SOYA & GINGER CHIPS.

Chef's Special Menu of the Day

🌀 **CREMA DE PAPAS CON DOS QUESOS Y PUERRO FINO, TOCINO**
CREAMY POTATO SOUP, WITH CHEESE, CHIVES, BACON BITS
8.00

🌀 **PECHUGA DE POLLO RELLENO DE QUESO DE CABRA Y TOMATES SECOS CON VEGETALES Y SALSA DE MENTA**
CHICKEN BREAST FILLED WITH GOAT CHEESE, SUN DRIED TOMATOES, SERVED WITH VEGETABLES & MINT SAUCE
29.00

🌀 **ESCALOPINES DE TERNERA RELLENO DE PROSCIUTTO Y EMMENTAL, MILHOJAS DE VEGETALES**
VEAL SCALLOPS FILLED WITH PROSCIUTTO & EMMENTAL CHEESE, SERVED WITH MEDITERRANEAN VEGETABLES
30.00

🌀 **ATUN MIT CUIT, VEGETALES & ALGAS, COULIS DE PIMIENTOS AMARILLO Y REDUCCIÓN TINTA DE CALAMAR**
FRESH TUNA, JULIAN STYLE VEGETABLES, JAPANESE SEaweEDS, YELLOW PEPPER COULIS & SQUID INK
24.00

🌀 **SALMON FRESCO DE IRLANDA, SERVIDO CON GNOCCHI DE AUYAMA**
FRESH IRISH SALMON WITH FINE HERBS & PUMPKIN GNOCCHI
29.00

🌀 **CHIPIRONE RELLENOS CON CAMARONES, LANGOSTA, MERO Y PIMIENTOS CON SALSA DE LIMÓN VERDE**
SQUID FILLED WITH SHRIMP, LOBSTER & FISH, SERVED WITH BELL PEPPERS & LEMON SAUCE
30.00

🌀 **CHURASCO A LA PLANCHA, CON SALSA DE SHALLOTS & VINO BLANCO, SERVIDO CON ARROZ A LA PROVENZAL**

**CHURRASCO WITH SUN DRIED TOMATOES, PROVENCAL STYLE RICE, SHALLOT AND
WHITE WINE SAUCE
30.00**

Desserts

**☞ COPA DE MOUSSE DE CHINOLA CON UN GANACHE DE CHOCOLATE Y MANGO
FLAMEADO
PASSION FRUIT MOUSSE WITH DARK CHOCOLATE GANACHE, FLAMBEED MANGO
6.00**

**☞ CREPE RELLENO DE CREMA DE NARANJA, CARAMELO DE GRAND MARNIER &
HELADO MIEL&VAINILLA
CREPE FILLED WITH ORANGE CREAM, GRAND MARNIE CARAMEL &
HONEY/VANILLA ICE CREAM
9.00**

**☞ FONDANT DE CHOCOLATE, COUILIS DE FRESAS & HELADO
DARK CHOCOLATE FONDANT, STRAWBERRY SAUCE & ICE CREAM
9.00**

**☞ MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON NUTELLA
WHITE CHOCOLATE MOUSSE & NUTELLA
9.00**