MOBULA
COCINA DE MAR

DESAYUNOS

8:00 - 11:30 A.M

ENTRADAS

Plato de frutas
Sandía, melón, papaya, piña y la mejor fruta de temporada.

Plato de fruta con yogurt y granola

Quesadillas de camarón
3 pzs de tortilla de maíz (grande) rellena de un mix de quesos con camarón cocido, acompañada de col morada, rábanos, cebolla curtida, aguacate, crema, brotes de cilantro y salsa verde cruda.

CROISSANTS

Fit panela
Jamón de pechuga de pavo,queso panela, vegetales y pesto.

Tocino-cheddar
Pechuga de pavo, queso cheddar, tocino y deliciosa mayonesa de cilantro.



AGUACHILE ROJO DE CAMARÓN

OMELETTE

Omelette con jamón y queso
Elaborado con 3 piezas de huevo, jamón y queso, acompañado de frijol y pan de la casa.

Omelette con tocino
Elaborado con 3 piezas de huevo, tocino, acompañado de frijol y pan de la casa.

Omelette de yucateco
Relleno de champiñones, chile xcatic, jamón, queso oaxaca y espinaca, acompañada de frijol y salsa ranchera.

Omelette Valladolid
Hecho con 3 piezas, servido con longaniza de Valladolid y queso manchego servido con frijoles refritos y ensalada.

Omelette con espinacas y philadelphia
Elaborado con relleno de espinacas, queso crema philadelphia, acompañado de aguacate y ensalada con vinagreta.

Omelette poblano
Con relleno de rajas, granos de elote, queso de hebra y deliciosa salsa poblana, acompañado de frijol y ensalada.

HUEVOS

Huevos estrellados
Los tradicionales fritos acompañados de frijoles refritos y una ensalada fresca para iniciar la mañana.

Huevos revueltos al gusto
Con jamón, tocino o a la mexicana.

Huevos divorciados
Par de huevos fritos, sobre tortilla pasada en aceite y plancha, uno con salsa roja y otro con salsa verde; acompañados de frijoles refritos.

Huevos revueltos con longaniza de Valladolid
Tres piezas de huevo, revuelto con longaniza de Valladolid, cebolla, tomate y cilantro fresco. Lo acompañamos con frijol y aguacate.

Huevos motuleños
Huevo frito sobre tostada de maíz, salsa de tomate al puro estilo yucateco, platano frito, jamón y chícharos ¡tradicional de Yucatán!

HOT CAKES & FRENCH TOAST

Hot cakes
Con el acompañamiento de su elección, miel de abeja, miel de maple o mermelada del día.

French toast
Elaborados con pan brioche, servido a su elección con miel, miel de maple, mermelada del día.

Banana hot cakes
Acompañado de plátano picado,plátano flameado y canela.

Banana french toast
Pan brioche acompañado de platano picado, platano flameado, frutos rojos y canela.

Nutella french toast
Pan brioche servido con nutella, queso de bola y frutos rojos.

Philadelphia french toast
Pan brioche servido con delicioso queso crema y frutos rojos.

DE NUESTROS HORNOS

Concha

Bolita de queso

Berlinesa

Chocolatín

Brioche con queso crema

Croissant de chocolate

Croissant nutella y queso de bola



TOSTADA DE MARLIN CON ARRACHERA

CHILAQUILES & ENCHILADAS

Chilaquiles con huevo
Salsa a elección, roja o verde; servidos con dos huevos fritos, aguacate, cebolla morada, toque de crema y queso.

Chilaquiles con pollo
Salsa a elección, roja o verde; servidos con pechuga de pollo a la plancha (110g), aguacate, cebolla morada, toque de crema y queso.

Chilaquiles con longaniza
Salsa a elección, roja o verde; servidos con la tradicional longaniza de Valladolid. Acompañado de pico de gallo.

Enchiladas Suizas
Deliciosas tortillas de harina rellenas de pollo, servidas con salsa verde y gratinadas con quesos de nuestra selección.

Chilaquiles con camarón
Salsa a elección, roja o verde; servidos con camarones salteados, aguacate, cebolla morada y toque de crema.

Chilaquiles con arrachera
Salsa a elección, roja o verde; servidos con arrachera a la plancha (110g), aguacate, cebolla morada y toque de crema. *Agregar langosta por gramo



TOSTADA DE CAMARÓN TEMPURA

ESPECIALIDADES

Avocado toast
Pan de masa madre tostado, servido con guacamole, huevos escalfados y ensalada.

Croque madame
Pan brioche acompañado de jamón de pavo, salsa de quesos , huevo frito al termino de su elección y ensalada.
*Agregar tocino

Benedictos yucatecos
Dos piezas de huevo escalfados y servidos sobre muffin ingles de la casa. Terminado con guacamole, lechón, longaniza y pico de gallo.
Se acompaña de ensalada con vinagreta.

Arrachera con huevo frito y chilaquiles
Delicioso corte elaborado al término, acompañado de huevo frito y chilaquiles recién hechos.

MOLLETES

Molletes a la mexicana
Nuestro delicioso pan con frijol refrito, jamón de pavo, chile serrano y gratinado con queso manchego acompañado de salsa xnipec.

Molletes a los 3 quesos
Servido con salsa de tres quesos y salsa xnipec.

Molletes Valladolid
Nuestro delicioso pan con frijol refrito, gratinado con queso manchego; servido con longaniza de Valladolid y salsa xnipec.

Molletes con camarones en salsa de quesos
Nuestros deliciosos molletes, servidos con camarones cocidos en salsa de queso, se acompañan con salsa xnipec.

CEVICHES & AGUACHILES

Ceviches
Deliciosos mariscos de su elección marinados con jugo de limón acompañados con nuestra base de x'nipec y cilantro.
* Pescado * Caracol * Camarón * Pulpo * Mixto

Aguachiles Verde
Mariscos de su elección marinados con nuestra receta de aguachile verde, acompañado de aguacate, rábano, pepino, cebolla morada y cilantro.
* Camarón * Caracol * Mixto

Aguachile negro tatemado de camarón
Camarón marinado en salsa marisquera con chile chiltepin, chile serrano tatemado, aguacate, pepino, cilantro, rábano y cebolla morada.

Aguachile Progreso
Combinación de camarón y caracol marinado con los jugos del aguachile a base de chiles, acompañado de aguacate, rábano, pepino, cebolla morada y cilantro.

Aguachile Tropical
Camarones marinados en jugos de aguachile a base de mango y habanero, aguacate, cubos de mango, rábano, pepino, cebolla morada y cilantro.

Torre de mariscos
Camarón crudo, camarón cocido, pesca del día, atún, marinados en salsa marisquera de la casa, aguacate, pepino, poro frito y aguachile rojo.

Torre de mariscos salsa marisquera
Camarón, pulpo, atún, aguacate, pepino, cebolla, jicama, rábano, salsa marisquera chiltepin.

Aguachile negro mixto
Callo de hacha, camarón, salsa negra marisquera, cebolla morada, pepino, rábano.

Aguachile rojo mixto
Callo de hacha, camarón, aguacate, chile serrano, chile molido, cebolla y pepino.

COCTELES

Deliciosos mariscos frescos a su elección servidos con nuestra receta de la salsa calipso, acompañado de cilantro, cebolla y aguacate.
* Camarón * Caracol * Pulpo * Mixto

COCTEL NORTEÑO

Cura cruda
3 shots de aguachile:
• Salsa marisquera con callo de hacha, ostión, cebolla y pepino.
• Aguachile rojo chiltepin con pulpo, camarón, cebolla y pepino.
• Aguachile verde y rojo chiltepin con camarón, cebolla y pepino.

Coctel chiltepin
Con caldo de camarón, aguachile rojo, pepino, aguacate, cebolla y cilantro.

ALMUERZOS

12:00 - 10:00 P.M

ENTRADAS

Guacamole natural

Queso fundido
* Con longaniza de Valladolid * Con chistorra
* Con castacán

Chilpacholes
Caldo concentrado hecho a base de mariscos y chiles, acompáñalo con el marisco de tu elección.
* Caracol * Jaiba * Camarón * Mixto

Empanadas rellenas de cazón
Empanadas de maíz relleno de nuestra deliciosa receta de cazón con salsa de tomate y frijol.

Chistorra al grill
Aguacate, cebolla morada en curtida, naranja agría acompañada de tortillas y salsa.

Tiras de pollo crujientes
Acompañadas de papas a la francesa, salsa bufalo y ranch.

Arroz con mariscos
Arroz al dente en una mezcla de mariscos, camarón, caracol, jaiba y pulpo.

Guacamole con chistorra

Guacamole con castacán

Quesadillas de camarón
3 pzs de tortilla de maíz (grande) rellena de un mix de quesos con camarón cocido, acompañada de col morada, rábanos, cebolla curtida, aguacate, crema, brotes de cilantro y salsa verde cruda.

Carnitas de atún
Inigualable receta de carnitas de atún acompañadas de salsa, X'nipec, ideal para compartir y disfrutar en tacos.

Ostiones 6pzas
* Naturales * Rasurados * Rockefeller

Tiradito de atún
Atún Marinado con ponzu sobre una cama de pepino, acompañado de laminas de aguacate, rondeles de rábano, chile serrano, cebolla cambray, brotes de cilantro y salsa macha.

Chicharron de pescado
Crujiente pescado con piel con harina de arroz, marinado con salsas negras, guacamole, pico de gallo, salsa de chile morita con chile de abol y tortillas ideal para compartir.

Almeja chocolata 3pzas
Salsa marisquera chiltepin, aguachile verde o rojo.

Almejas y ostiones
3 pzas de ostion , 3 pzas de almeja, acompañados de salsa marisquera chiltepin o aguachile rojo o verde.

CEVICHES & AGUACHILES

Ceviches
Deliciosos mariscos de su elección marinados con jugo de limón acompañados con nuestra base de x'nipec y cilantro.
* Pescado * Caracol * Camarón * Pulpo * Mixto

Aguachiles Verde
Mariscos de su elección marinados con nuestra receta de aguachile verde, acompañado de aguacate, rábano, pepino, cebolla morada y cilantro.
* Camarón * Caracol * Mixto

Aguachile negro tatemado de camarón
Camarón marinado en salsa marisquera con chile chiltepin, chile serrano tatemado, aguacate, pepino, cilantro, rábano y cebolla morada.

Aguachile Progreso
Combinación de camarón y caracol marinado con los jugos del aguachile a base de chiles, acompañado de aguacate, rábano, pepino, cebolla morada y cilantro.

Aguachile Tropical
Camarones marinados en jugos de aguachile a base de mango y habanero, aguacate, cubos de mango, rábano, pepino, cebolla morada y cilantro.

Torre de mariscos
Camarón crudo, camaron cocido, pesca del día, atún, marinados en salsa marisquera de la casa, aguacate, pepino, poro frito y aguachile rojo.

Torre de mariscos salsa marisquera
Camarón, pulpo, atún, aguacate, pepino, cebolla, jicama, rábano, salsa marisquera chiltepin.

Aguachile negro mixto
Callo de hacha, camarón, salsa negra marisquera, cebolla morada, pepino, rábano.

Aguachile rojo mixto
Callo de hacha, camaron, aguacate, chile serrano, chile molido, cebolla y pepino.

COCTELES

Deliciosos mariscos frescos a su elección servidos con nuestra receta de la salsa calipso, acompañado de cilantro, cebolla y aguacate.
* Camarón * Caracol * Pulpo * Mixto

COCTEL NORTEÑO

Cura cruda
3 shots de aguachile:
• Salsa marisquera con callo de hacha, ostión, cebolla y pepino.
• Aguachile rojo chiltepin con pulpo, camarón, cebolla y pepino.
• Aguachile verde y rojo chiltepin con camarón, cebolla y pepino.

Coctel chiltepin
Con caldo de camarón, aguachile rojo, pepino, aguacate, cebolla y cilantro.

ENSALADAS & CARPACCIOS

Ensalada de la casa
Mezcla de lechugas con tomate, cebolla y vegetales marinados con vinagreta.
*Agregar pollo o camarones

Ensalada César
Lechuga marinada con nuestro aderezo césar, queso parmesano, tocino crujiente, tomate, rábano y crutones.
*Agregar pollo o camarones

Carpaccio de caracol
Finas rebanadas de caracol, marinado con vinagreta de limón, acompañado de aguacate, rábano y crostinis.

Carpaccio de salmón
Finas rebanadas de salmón, marinado con vinagreta de limón, acompañado de aguacate, rábano y crostinis.



AGUACHILE NEGRO TATEMADO

MANITAS DE CANGREJO MORO
por gramo

LANGOSTA
por gramo
* Al Grill
* Al Ajillo
* Al Mojo de ajo
* A la Mantequilla
* En Salsa de quesos

CARACOL
* Al Mojo de ajo
* Al ajillo
* Al Grill

FILETE DE PESCADO
* Al grill
* Al mojo de Ajo
* Al guajillo
* Empanizado

CAMARONES
6 pzas
* Al grill
* Al mojo de ajo
* Al guajillo
* A la diabla
* Empanizados
* En Salsa de quesos
* En salsa de mango

PULPO
300g
* Al Grill
* Al Ajillo
* Al Mojo de Ajo

SALMÓN & ATÚN
* Al Grill
* A las Finas hierbas
* En Salsa de pimiento
* En Costra ajonjolí

ORDEN EXTRA

Pieza de huevo
Nutella
Queso bola o manchego
Ensalada fresca con vina
Frutos rojos
Jamón o tocino
Papas al cebollín
Longaniza de Valladolid
Castacán

TOSTADAS & TACOS

Tostada de camaron tempura pza
Camaron en tempura aderezado con mayonesa chipotle, aguacate, salsa teriyaki, ajonjoli y cebolla frita.

Tostada de marlin ahumado con arrachera pza
Marlin ahumado en salsa de chiles, arrachera, queso manchego, cebolla frita, aguacate y pico de gallo.

Tostada de atún y camarón tempura pza
Laminas de atún con aguacate, salsa tamarindo de la casa, cebolla tempura , camarón tempura.

Tostada de callo de hacha pza
Callo de hacha, guacamole, aguachile verde, cebolla morada, cilantro y pepino.

Tacos de camaron baja
Camarones tempura, mayonesa chipotle, ajonjoli, aguacate, cilantro, pico de gallo y salsa verde.

Tacos de Arrachera con queso
Arrachera al término de su elección, gratinados con queso manchego, frijoles, cebolla asada, aguacate y cilantro, acompañado de salsa verde.

Tacos Gobernador
Tradicionales con camarón, pimientos y cebolla, gratinados con queso.

Tostadas de pulpo enamorado
Deliciosa combinación de pulpo cocido, tomate, cebolla morada, chile serrano, mayonesa, cilantro, aceite de oliva, un toque de salsa de chiles, acompañado de aguacate, rábano, col morada.

PIZZAS

Pizza a los 4 quesos
Deliciosa combinación de 4 quesos, manchego, cheddar, queso crema y parmesano sobre una cama de nuestra tradicional salsa pomodoro.

Pizza champiñón
Queso gouda, queso cheddar, champiñón, jamón, salami y pimientos rostizados.

Pizza carnes frías
Jamón, tocino, salami, pimiento rojo, queso gouda y queso cheddar.

Pizza salami
Queso gouda, tomate rebanado, albahaca, reduccion de balsamico, pistache y salami.

HAMBURGUESAS

Hamburguesa de res Angus 8oz
Jugosa carne de res acompañada de queso manchego, tocino, cebolla, pepinillos, tomate y lechuga.

Hamburguesa de camarón
Carne de hamburguesa hecha a base de camarón, servida sobre una cama de guacamole con queso manchego y cheddar, tocino, cebolla, pepinillos, tomate y lechuga.

PARA COMPARTIR

Parrillada Mobula
Deliciosa parrillada con fajitas de arrachera, camarones al ajillo, camarones zarandeados y longaniza ahumada de Valladolid. Acompañada de nopal asado, frijoles, guacamole y queso fundido. (4 a 6 personas)

Ceviche de mariscos
Perfecta combinación de mariscos frescos del mar: camarón, pescado y caracol, mezclados con cebolla, tomate, cilantro y jícama, en la salsa de tu elección: ceviche, marisquera, roja chiltepín, aguachile verde y aguachile de chiles tatemados. (4 a 5 personas)

Chicharrón de pescado familiar
Crujientes trozos de pescado frito sobre una cama de guacamole, aderezo de mayonesa chiltepín, pico de gallo, pepino y limón. (4 personas)

Parrillada botanera
Deliciosas quesadillas de mariscos, empanadas de cazón y empanadas con queso de bola, longaniza ahumada de Valladolid, frijoles y guacamole con castacán, acompañados de salsa roja y tatemada. (4 a 6 personas)

ESPECIALIDADES

Pescado frito por gramo
Pesca del día crujiente, acompañado de cebolla morada curtida, chile jalapeño, limón, col curtida, ideal para taquear. Acompáñalo con la salsa de tu elección: Natural / Ajo / Ajillo

Pan de cazón
Cazón cocinado a la perfección bañado en salsa ranchera servido sobre tortilla y frijoles negros en capas, acompañado de aguacate y chile habanero tatemado.

Camarones al coco
Camarones empanizados con coco, servidos con ensalada mixta, salsa de mango.

Chile poblano relleno de camarón y queso en salsa de pimientos
1 pza de chile poblano, rellena con camarón cocido y mix de quesos, empanizado y frito. Montado sobre un espejo de salsa de pimientos, decorado con láminas de aguacate, rábano, hojas, brotes y polvo de tortilla.

Molcajete Mixto
Arrachera, pechuga de pollo a la plancha, camarón guajillo y chistorra. Acompañado de guacamole, nopales asados, queso panela a la plancha, cebolla cambray asada, salsa verde cruda, cebolla y cilantro.

Pulpo frito
Pulpo frito y dorado marinado con jugo de limón y nuestra base x'nipec y chile kut. *Agregar castacán


TORRE DE MARISCOS EN SALSA MARISQUERA

PASTAS & CARNES

Pechuga de pollo al grill
Pechuga de pollo a la parrilla acompañado de verduras a la mantequilla, arroz y ensalada mixta de lechugas y pepino.

Fettuccini en salsa de quesos con pollo
Fettuccini al dente salteado con una salsa de quesos acompañado de pollo al grill y queso parmesano.

Pechuga de pollo a la parmesana
Crujiente pechuga de pollo gratinada, servida con fettuccini a la crema de quesos con queso parmesano.

Fettuccini en salsa de quesos y camarones
Camarones salteados al ajo, acompañados de fettuccini en salsa de quesos con un toque de parmesano.

Arrachera al grill
Arrachera a la parrilla, acompañada de papas, frijoles y ensalada de nopales con queso panela, tomate, cebolla y guacamole.


CHICHARRÓN DE PESCADO

EST. 2022

POSTRES

- Helado de temporada
- Triple chocolate
- Flan de cajeta
- Tarta Vasca Pistache



BEBIDAS

Cocktails, beach & sunsets.

MOBULA
COCINA DE MAR

CERVEZA

Vaso mezcla Chelada
Vaso mezcla Michelada
Vaso mezcla Ojo rojo
Aceitunas
Sol
Superior
Tecate Light
Indio
XX Lager
XX Ambar
Tecate Roja
Heineken 0.0
Bohemia Clara
Bohemia Obscura
Amstel Ultra
Heineken

MICHELADAS

Mangada

CUBETAZOS

5 pzas
10 pzas

Indio, XX ambar, Amstel ultra, Heineken.

REFRESCOS 355 ML

Coca Cola
Coca Cola Light
Coca Cola sin Azúcar
Fanta
Fresca
Mundet
Sprite
Sprite Cero
Agua Embotellada
Agua Mineral
Agua Quina
Perrier
Topo chico

JUGOS

Agua de Fruta de Temporada
Jugo de Naranja
Jugo Verde
Conga
Horchata
Jamaica
Limonada
Limonada con Soda
Naranjada
Naranjada con Soda
Limonada Silver

CAFÉ

Americano
Americano rellenable
Espresso
Espresso Cortado
Espresso Doble
Cappuccino
Carajillo

CREMAS & LICORES

Campari
Baileys
Amaretto Disaronno
Chinchón Seco
Licor 43
Licor 43 Orochata
Frangelico
Kalhua
Oporto Ferreira
Sambuca Blanco
Sambuca Negro
Strega
Xtabentún

COCTELERÍA

Clamato Natural
Alfonso XIII
Bloody Mary
Bull
Clamato con Vodka
Clericot
Daiquiri de Fresa
Daiquiri de Limón
Fresa Colada
Margarita
Margarita de Tamarindo
Mojito
Piña Colada
Sangría
Tinto de Verano
Mezcalitas
Cantaritos

RON

Bacardí Blanco
Bacardí Solera
Havana 7 Años
Matusalem Platino
Malibu
Mosquito Runner 3 años
Mosquito Runner 12 años

BRANDY

Fundador
Terry
Torres 10

COGNAC

Hennessy VSOP

TEQUILA

Jimador
Cazadores Reposado
Herradura Blanco
Herradura Reposado
Tradicional
1800 Añejo
1800 Reposado
Don Julio Añejo
Don Julio Blanco
Don Julio Reposado
Maestro Tequilero Diamante
Don Julio 70
Cuervo Reserva de la Familia

BOTELLAS

Buchanans 12 Años 750 ml
Buchanans Master 750 ml
Buchanans 18 Años 750 ml
J Walker Goldd Label 750 ml
Etiqueta Negra 750 ml
Etiqueta Roja 750 ml
Chivas Regal 750 ml
Jack Daniels 750 ml
Cuervo Tradicional 950 ml
1800 Blanco 700 ml
1800 Añejo 700 ml
1800 Reposado 700 ml
Don Julio 70 700 ml
Don Julio Blanco 700 ml
Don Julio Reposado 700 ml
Don Julio Añejo 700 ml
Herradura Reposado 950 ml
Herradura Blanco 950 ml
Maestro Doble Diamante 700 ml..
Applleton Special 750 ml
Bacardi Blanco 700 ml
Bacardi Añejo 700 ml
Bacardi Solera 750 ml
Havana Club 7 Años 700 ml
Matusalem Clasico 750 ml
Matusalem Platino 750 ml
Zacapa 23 Años 750 ml
Smirnoff lt
Absolut Azul lt
Stolichnaya 750 ml
Beefeater 750 ml
Tanqueray 750 ml
Hendriks 750 ml
Bombay 750 ml
400 Conejos Esapadin 750 ml
Mezcal de Amores 750 ml
Terry 700 ml
Fundador 700 ml
Torres 10 750 ml

WHISKY

Etiqueta Roja
Jack Daniel's
Buchanan's 12
Chivas Regal
Etiqueta Negra
Old Parr 12 años
Buchanan's Master
Chivas 18
Buchanan's 18
Etiqueta Azul

VODKA

Absolut Azul
Smirnoff
Stolichnaya

GINEBRA

Beefeater
Tanqueray

MEZCAL

Mezcal de Amores
400 Conejos Espadín

*** Nuestros destilados son servidos con 45 ml y 1 refresco mezclador de 235 ml.**

MIXOLOGÍA

Cocktails, beach & sunsets.



CHARCOALT VELVET

Tiki Flamingo
Con dedicación a Celestún, fresca combinación de Vodka con jarabe de lichi y jugo de durazno.

Charcoal Velvet
Ginebra, agua tónica y carbón activado, hacen de esta bebida una seda en el paladar.

Mezcalita de Sandía
Sandía natural macerada con mezcal oaxaqueño y hierbabuena, una combinación refrescante.

Jamaican Spicy
El tequila en nuestro menú no podría faltar y lo mezclamos de la mejor manera con jamaica natural y un toque de sal de gusano en el borde del vaso y albahaca para darle aroma en tardes calurosas.

Chabela Mobula
Mango, tequila, triple sec, limón y cerveza ultra.

Mojito Runner
Ron Mosquito Runner 3 años, jugo de limón, maracuyá, mango y agua mineral.

Collins Rosas
Bebida a base de ginebra con un toque de limón endulzante y soda para completar. Es una bebida muy fresca y con un sabor a rosas muy peculiar.

Tiki Abismal
Fusión tropical a base de Ron, manzana natural macerada, licor de mango y sal de gusano, hacen de esta bebida una experiencia abismal.

Coco Chelem
Agua de coco, crema de coco, piña macerada y licor de naranja de Chelem al paladar.



COLLINS ROSAS



CARAJILLO OAXACA

MOCKTAILS

Del Bosque
Bebida a base de frutos rojos como fresas, moras, zarzamoras, con un toque de jarabe de menta.

Piña con Romero
Infusión de jarabe de romero y piña natural mezclados con jugo de lima.

Sandía Citrus
Sandía natural macerada en combinación con jugo de naranja agría y mandarina con gaseosa.

CARAJILLOS

Mobula
Licor y café expresso con un merengue flameado.

Oaxaca
Mezcal y café expresso nibs de cacao.

Maya
Licor de miel y anis con café expresso y cacao rallado.

Irlandés
Licor de crema irlandesa y café expresso con un toque de leche de almendras.

Valencia
Café expresso y licor a base de arroz.

Mazapán
Café espresso con licor y leche de almendras con mazapán.



COCO CHELEM

VINOS

Cocktails, beach & sunsets.

TINTO

			Botella	Copa
Merlot	México	Sanbravo 4 meses, Ensenada		
Malbec	México	Sanbravo 9 meses, Ensenada		
Nebbiolo, Cabernet Sauvignon	México	Sanbravo selección 9 meses, Ensenada		

BLANCOS

			Botella	Copa
Chardonnay	México	Crabster, Valle de Guadalupe		
Sauvignon Blanc	México	Bacalauh, Ensenada		
Albariño	España	Castelo Do Mar, Rias Baixas		

ROSADO

		Botella	Copa
Zinfandel	L.a. Cetto Blanc, Valle de Guadalupe		

ESPUMOSO

			Botella	Copa
Venetto	ITALIA	Proseco Flumen Extra Dry, Italia		

*** NUESTRAS COPAS SE SIRVEN CON 145 ML.**

* Precios incluyen IVA.