

PA' EMPEZAR

Filetitos rebosados.....	\$50
Taco La Paz.....	\$40
Orden de 3 \$110 (pescado rebosado en tortilla de maíz, repollo y aderezo de chipotle)	
Taco gobernador.....	\$40
Orden de 3.....	\$110
(Camarón, pulpo, marlín o mixto en tortilla de harina y queso manchego)	
Taco enamorado.....	\$40
Orden de 3.....	\$110
(camarón en tortilla de harina, queso manchego, frijoles, aguacate y aderezo de chipotle)	
Empanadas.....	\$45
(camarón, pulpo o marlín)	
Tostadas Calientes.....	\$45
Tostadas.....	\$40
(camarón, pulpo, marlín, atún)	
Estilo Sinaloa o tradicional	
Pescadillas orden de 3.....	\$60
(marlín o pescado)	
Toritos (Chiles güeros rellenos de camarón o marlín)	
Orden de 3.....	\$100
Costra de queso con camarón.....	\$60
Arroz con camarones.....	\$120

PA' CRUDEAR

Caldo de Camarón.....	\$80
Caldo de Mariscos.....	\$110
Coctel de camarón, Pulpo o mixto estilo Sinaloa o tradicional.	
Mediano.....	\$120
Grande.....	\$170
Coctel mata crudas.....	\$170
(Camarón, cueritos, clámato preparado, repollo y aguacate.)	
Vuelve a la vida.....	\$200
(Camarón, pulpo, ostión y almeja)	
Ceviche de Pescado.....	\$100
(Tradicional, Sinaloa, habanero y mango con habanero "solo temporada")	
Aguachile.....	\$150
(Negro, rojo, verde, habanero y mango con habanero "solo temporada")	
Aguacallo.....	\$250
Aguachile de Callo de acha	
(Verde, rojo, negro y habanero y mango con habanero "solo temporada")	
Molcajete frío.....	\$150
(Camarón, pulpo, callo de almeja)	
Camarones petroleros.....	\$120
Ostión y almejas en su concha.....	\$120
Torre de mariscos.....	\$350
(Camarón pacotilla, camarón crudo, pulpo, callo de almeja y callo de acha con pepino y cebolla morada bañando en salsa negra)	

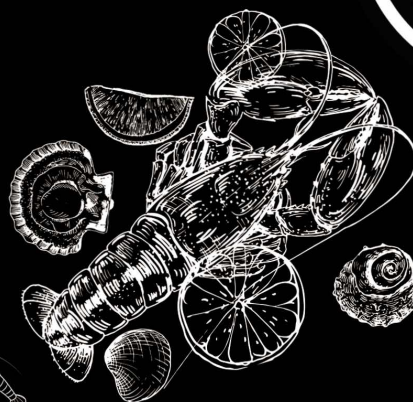
PA' BOTANEAR

Camarón o pulpo para picar.....	\$130
(Con Pepino y cebolla morada)	
Callo de hacha para picar.....	\$300
(Con pepino y cebolla morada)	
Cucarachas.....	\$150
Camarones con cáscara bien fritos	
Carnitas de atún.....	\$150
(Cuadritos de Atún crujiente con cebollín acompañado de tortillas y salsa)	
Chicharrones de pescado.....	\$150
(Trozos de pescado crujiente acompañado de tortillas con aderezo de chipotle)	
Chimichangas de camarón.....	\$60
Papas a la francesa.....	\$50
Papas fritas preparadas.....	\$35

LOS FUERTES

Camarones.....	\$170
(A la diablo, al mojo de ajo, ajillo, empanizados, al coco mango, al tamarindo y a la crema)	
Camarones rellenos.....	\$200
(Rellenos de queso Philadelphia enrollados en tocino con aderezo de chipotle)	
Pulpo.....	\$170
(A la diablo, al mojo de ajo, ajillo, a la mantequilla.)	
Filete.....	\$140
(Empanizado, empapelado, a la plancha, a la diablo, o al mojo de ajo.)	
Medallón de atún.....	\$150
(Sellado, a la plancha, a las finas hierbas y Al limón)	
Salmón.....	\$180
(A la plancha, al limón o a las finas hierbas)	
Mojarra.....	\$150
(Frita, al mojo y empapelada)	
Huachinango.....	\$200
(A la diablo, frita o al gusto)	

*todos los platillos van acompañados con arroz y ensalada o papas fritas
*tiempo de espera de 15 a 30 minutos



PA' EL FIN

Filete Zarandeado.....	\$170
Pescado de temporada zarandeado.....	\$280 x kg
Pulpo a las brasas.....	\$220
Huachinango a las brasas.....	\$210
Mojarra a las brasas.....	\$180
Camarones a las brasas.....	\$200
Salmón a las brasas.....	\$210
Medallón atún a las brasas.....	\$180

* Todos los platillos van acompañados de arroz y ensalada
* Tiempo de espera de 30 a 45 min

ALGO MÁS

Molcajete.....	\$150
(Camarón, pulpo, arrachera y pollo natural o picosito)	
Piña rellena.....	\$150
(Piña gratinada rellena de camarón, pulpo o mixto natural o picosito)	
Chile relleno.....	\$80
(Camarón, pulpo o mixto, acompañado con arroz)	
Pechuga de pollo.....	\$80
(Acompañado con arroz papas fritas)	
Arrachera.....	\$120
(Acompañado de arroz y papas fritas)	
Nuggets.....	\$80
(Pollo o pescado).	
Acompañado con papas a la francesa.	

PA' BEBER

Frappés.....	\$45
Chocolate, café, moka, mazapán y oreo	
Smoothies.....	\$45
Natural o yogurt	
(Frutos del bosque, coco mango, vida verde)	
Chamoyada.....	\$45
(fresa, mango y tamarindo)	
Refrescos y jugos.....	\$20
Limonada y naranjada.....	\$35
Agua embotellada.....	\$15
Jarra de agua de sabor.....	\$25
(Individual)	
Cerveza.....	\$35
Cerveza Negra Modelo.....	\$45
Cerveza Modelo Especial.....	\$45
Ballena Modelo Especial.....	\$100
Cerveza de sabor.....	\$50
Michelada.....	\$40
Cubana.....	\$45
Clamato.....	\$50
Cerveza camarón u ostión.....	\$60
Bola camarón u ostión.....	\$120
Ballena.....	\$80
Ballena camarón u ostión.....	\$170
Pecera.....	\$120
Cantaritos preparados.....	\$60
Behida coctel.....	\$70
Café americano.....	\$20
Té.....	\$15

ALGO DULCE

Pastel de chocolate.....	\$40
Duraznos con crema.....	\$30
Postre de temporada.....	\$40
Crepas.....	\$50
(Philadelphia, Nutella, mermelada, cajeta, lechera y fruta)	
Waffles.....	\$60
(Con helado y fruta)	



CocoMango-invitado

Clave: CM0504



CocoMango – Mariscos y Más

Calle 5 de Febrero # 4
Colonia Centro, Lerma, C.P. 52004

728 119 6663

7224563847

