KOKOMO

CLUB DE PLAYA

MENÚ

KOKOMO
CLUB DE PLAYA

CEVICHES, CÓCTELES Y AGUACHILES

Tartar de atún — **$ 245**
Atún cortado en cubos, salsa ponzu, aguacate en cubos, con jícama y mango fresco; acompañado de pan pita.

Aguachile verde con camarón — **$ 245**
Camarón crudo con pesto de chiles y cilantro, limón, cebolla morada, y chiltepín en polvo, pepino, y rábano.

— Nivel de picante 1 - 10

Ceviche Kokomo
El tradicional ceviche yucateco, con limón, cilantro, pepino, cebolla morada, tomate, y láminas de chile habanero.

Robalo 200 gr — **$ 260**

Mixto (Robalo, pulpo, camarón) NUEVO — **$ 280**

El trio *150 gr.* NUEVO — **$ 220**
Nuestro aguachile verde de camarón al estilo Vallarta, el clásico ceviche yucateco de pescado y coctel de camarón con salsa sinaloense.

Coctel de Camarón — **$ 245**
Preparación clásica de salsa coctelera, camarón cocido, tomate, cebolla, pepino y cilantro.

Aguachile negro de pulpo y camarón — **$285**
Aguachile de chiltepín de Sonora con recado negro, limón, cebolla, pepino y rábano.

— Nivel de picante 1 - 10

Tiradito de atún RECOMENDACIÓN — **$245**
Filete de atún grado sashimi, salsa oriental, cebollitas rebosadas, chips de ajo, mayonesa de siracha y cubos de aguacate.

TOSTADAS Y BOWLS

Tostadas de atún spicy — **$ 190**
Con láminas aguacate, atún, con mayonesa spicy y ajonjolí tostado. (2 piezas) NUEVO

Tostadas de camarón roca — **$ 170**
Con camarón capeado, mayonesa de chipotle, cebolla curtida y puré de aguacate. (2 piezas) NUEVO

Bowl de atún, salmón, o pollo NUEVO — **$ 195**
Arroz basmati al vapor, la proteína de su elección con salsa oriental, aguacate, jitomate uva, pepino y rábano de la región.

Mixto — **$220**

SNACKS

Hummus y Crudites — **$ 120**
Hecho en casa con garbanzos, tahini, ajo, limón, aceite de ajonjolí y paprika.

Fish and chips NUEVO — **$ 170**
Filetes de pescado en tempura crujiente con papas a la francesa y crema tártara.

Mini Hamburguesas con papas — **$ 210**
Tres sliders con bollo hecho en casa, nuestra mezcla de carne, queso cheddar y papas fritas.

Tenders de Pollo — **$ 190**
Tiras de pechuga de pollo empanizadas con papas a la francesa.

Dedos de queso — **$ 180**
Bastones de queso, empanizados con panko y salsa aurora.

Papas a la francesa — **$ 90**
Las clásicas papas fritas.

GUACAMOLES

Guacamole Natural — **$ 105**
Tradicional guacamole con aguacate hass, tomate, cebolla, limón y cilantro.

Guacamole con chicharrón de pulpo — **$ 220**
Hecho al momento, con láminas de pulpo rebosado y frito.

Guacamole con Castacán — **$ 220**
Hecho al momento, con pork belly crujiente hecho en casa.

KOKOMO
CLUB DE PLAYA

SÁNDWICHES

Sándwich de pollo y provolone — $ 170
Pan de Mantequilla, pollo marinado, mostaza dijon, mayonesa de la casa, láminas de queso provolone, lechuga y tomate, acompañado de ensalada de la casa.

Club Sándwich de la casa — $ 210
Pan de mantequilla, pollo marinado, huevo frito, tocino crujiente, jamón, mix de quesos, lechuga y tomate, acompañado de papas a la francesa.

Mar y Tierra RECOMENDACIÓN — $ 210
Pan de mantequilla con mayonesa de ajo hecha en casa, camarones a la plancha con arrachera, mix de quesos y lechugas, acompañado de papas a la francesa.

Veggie Sándwich RECOMENDACIÓN — $ 170
Pan integral con hummus casero, pimientos, champiñones, cebolla, zucchini a la plancha con ajo, y espinacas, acompañada de ensalada verde.

TACOS (3 pzs)

Tacos gobernador de camarón — $ 210
Tortillas hechas a mano con queso manchego, poblano, cebolla, camarón y tocino.

Tacos de castacán con pulpo y guacamole RECOMENDACIÓN — $ 225
Tortillas hechas a mano con crujiente castacán, pulpo y guacamole, cebolla morada con limón y cilantro.

Tacos de camarón o pescado estilo Baja RECOMENDACIÓN — $ 175
Desde Ensenada, fresco pescado o camarón, capeados y fritos al momento con mayonesa de chipotle y ensaladita de col.

Tacos de aguacate al tempura NUEVO — $ 170
Aguacate al tempura de curry amarillo, sobre tortilla de maíz hecha a mano, con cebollitas curtidas y mayonesa de xcatic hecha en casa.

Tacos de Cochinita — $ 120
Tres tacos de cochinita horneada lentamente en casa con cebolla curtida.

Tacos de arrachera con camarón — $ 185
Arrachera parrillada con camarón y guacamole, cebolla morada con limón y cilantro.

PIZZAS

Pizza Margherita — $ 200
La tradicional napolitana con mozzarella, rebanadas de tomate, albahaca fresca y aceite de oliva extra virgen.

Pizza Vegetariana RECOMENDACIÓN — $ 220
Láminas de vegetales de temporada con aceite de oliva extra virgen.

Pizza Pepperoni — $ 200
Clásica con salsa de tomate, mozzarella, rebanadas de pepperoni.

Pizza de camarón RECOMENDACIÓN — $ 230
Clásica con salsa de tomate, mozzarella, camarones.

Pizza de arrachera con chistorra y aguacate RECOMENDACIÓN — $ 275
Láminas de arrachera, chistorra y aguacate hass con queso rallado.

Pizza de Pera y Gorgonzola — $ 250
Clásica combinación con queso gorgonzola y láminas de pera.

HAMBURGUESAS

Cheeseburguer — $ 210
Bollo de pan elaborado en casa, con nuestra mezcla de carne, mix de queso, arúgula, tomate bola, tocino, y papas a la francesa.

Hamburguesa de queso azul con cebolla caramelizada — $ 210
Bollo de pan elaborado en casa, con nuestra mezcla de carne, queso azul, arúgula y tomate bola, cebolla caramelizada, tocino, y papas a la francesa.

KOKOMO
CLUB DE PLAYA

ESPECIALIDADES

Pulpo kokomo *250 gr* — **$ 315**
Pulpo marinado en nuestra salsa de adobo con chiles, montado sobre papas cambray, sofrito de vegetales, mayonesa de chipotle y puré de aguacate.

Pescado a la yucateca *250 gr* — **$ 270**
Filete de robalo a la plancha con arroz blanco, ensalada verde, platanitos fritos y salsa yucateca de axiote. RECOMENDACIÓN

Camarones al gusto *250 gr* — **$ 270**
Plancha, al ajillo, chipotle acompañado de arroz y ensalada fresca.

Fetuccini Alfredo RECOMENDACIÓN
Pasta fetuccini con salsa Alfredo cremosa, y su elección de pollo o camarones.

Pollo al grill — **$ 250**
Camarón 150 gr — **$ 300**

Pechuga de pollo Kokomo *200 gr* — **$ 220**
Pechuga de pollo acompañada de papas cambray con champiñones y ensalada verde. RECOMENDACIÓN

EMPANADAS FRITAS

Camarón (1 pza) — **$ 45**

Queso de Bola (1 pza) — **$ 45**

Camarón con queso de bola (1 pza) — **$ 55**

EMPANIZADO POR KILOS

Filete de pescado
Para compartir con arroz a la jardinera, ensalada, salsas y tortillas.

1/2 kilo — **$ 550**
1 kilo — **$ 930**

Camarones Empanizados
Para compartir con arroz a la jardinera, ensalada, salsas y tortillas.

1/2 kilo — **$ 600**
1 kilo — **$ 996**

ENSALADAS

Ensalada de remolacha rostizada — **$ 235**
Remolacha rostizada, con mix de lechuga, arúgula, queso de cabra y nuez caramelizada con pechuga de pollo al grill y vinagreta de naranja agria y miel.

Ensalada Cesar con pollo al grill *150 gr* — **$ 230**
Corazón de lechuga orejona troceada con croutones, aderezo cesar hecho en casa y pollo a la parrilla o camarones a la plancha.

POSTRES

Brownie con helado — **$ 170**
Chocolatoso con nuez, crumble de chocolate y helado de vainilla.

Cheese cake — **$ 170**
Estilo Nueva York con cobertura de temporada.

S'more — **$ 170**
Cubos de brownie, crumble de chocolate, galleta de chispas troceadas, malvaviscos flameados, salsa de chocolate y una bola de helado.

Panqué de elote NUEVO — **$ 170**
Pan casero de elote, con dulce de leche, crumble y helado de vainilla.

Mostachón con cremoso de plátano NUEVO — **$ 170**
Cremoso dulce de plátano con base de merengue crunchy, fresas y dulce de leche.

Cheese cake - Brownie NUEVO — **$ 170**
Cheese cake hecho en casa sobre una capa de brownie, acompañado de mermelada de la casa y helado de vainilla.

KOKOMO
CLUB DE PLAYA

AGUAS Y REFRESCOS

Limonadas y Naranjadas (Limonada Soda, Natural, de Pepino, de Fresa, Naranjada Natural, Naranjada Soda)	$ 51
Jamaica	$ 47
Piña chaya	$ 51
Horchata	$ 47
Tamarindo	$ 47
Botella de agua	$ 30
Coca cola regular	$ 42
Coca cola sin azucar	$ 42
Coca cola ligth	$ 42
Sprite	$ 42
Sprite zero	$ 46
Fanta	$ 42
Mundet	$ 42
Agua S. Pellegrino	$ 57
Agua mineral topo chico	$ 55

DIGESTIVOS

Baileys	$ 95
Frangelico	$ 95
Sambuca Nero	$ 95
Licor de Xtabentun	$ 95

GINEBRAS

Ginebra Bombay	$ 150
Ginebra Beefeater	$ 120
Ginebra Tanqueray 10	$ 140
Ginebra Hendricks	$ 182
Mezclador Frutos Rojos	$ 62

MEZCALES

Mezcal Montelobos	$ 170
Mezcal 400 Conejos	$ 130
Amaras	$ 160

TEQUILAS

Tequila Don Julio 70	$ 210
Tequila Maestro Tequilero Dob	$ 187
Tequila Jose Cuervo Tradicional	$ 105
Patrón Silver	$ 180
Don Julio Reposado	$ 195

VODKAS

Vodka Smirnof	$ 80
Copa de Stolichnaya	$ 98
Grey Goose	$ 203

CAFÉ, LATTE Y TÉS

Café americano	$ 47
Capuccino	$ 55
Latte	$ 55
Expresso	$ 47
Expreso doble	$ 94
Té de infusion	$ 35

COCTELES

Suero	$ 62
Piñada	$ 88
Mojito sin alcohol	$ 88
Daiquiri sin alcohol	$ 88
Margarita sin alcohol	$ 88
Clamato preparado	$ 90
Mezcalita de sabores	$ 142
Mezcalita mezclador	$ 88
Daiquiri de sabores	$ 142
Margarita	$ 142
Piña colada	$ 142
Mojito cubano	$ 142
Tinto de verano	$ 142
Blanco de verano	$ 142
Alfonso 13	$ 142
Bloodie mary	$ 142
Carajillo maya	$ 142
Carajillo	$ 142
Carajillo franggi	$ 142
Aperol spritz	$ 142
Sangria	$ 142
Mimosa	$ 120

RON

Ron Matusalem Platino	$ 80
Ron Matusalem Clásico	$ 90
Bacardi Blanco 750	$ 85
Zacapa 23	$ 270
Zacapa Ámbar	$ 182

WHISKY

Whisky Etiqueta Negra	$ 230
Whisky Buchanan's	$ 215
Whisky Etiqueta Roja	$ 111
Macallan	$ 340
Jack Daniel's	$ 172

KOKOMO
CLUB DE PLAYA

CERVEZAS PREMIUM

Heineken 0.0	$ 65
Stella Artois	$ 65
Modelo	$ 65
Bohemia	$ 65
Ultra	$ 65
Cubetazo (5 pzas)	$ 265

CERVEZAS

Tecate Light	$ 55
Indio	$ 55
Corona	$ 60
Victoria	$60
Pacífico	$ 60
XX Lager	$ 60
Cubetazo (5 pzas)	$ 240

LICORES POR BOTELLA

Ginebra Bombay	$ 1,645
Ginebra Beefeater	$ 1,370
Ginebra Tanqueray 10	$ 1,535
Ginebra Hendricks	$ 2,520
Mezcal Montelobos	$ 1,875
Mezcal 400 Conejos	$ 1,510
Amaras	$ 1,840
Ron Matusalem Platino	$ 730
Ron Matusalem Clásico	$ 835
Bacardi Blanco 750	$ 745
Zacapa 23	$ 3,335
Tequila Don Julio 70	$ 2,990
Tequila Maestro Tequilero Dob	$ 2,115
Tequila Jose Cuervo Tradicional	$ 950
Patrón Silver	$ 2,050
Don Julio Reposado	$ 2,230
Vodka Smirnoff	$ 685
Stolichnaya	$ 950
Grey Goose	$ 2,335
Whisky Etiqueta Negra	$ 2,785
Whisky Buchanan's	$ 2,535
Whisky Etiqueta Roja	$ 1,100
Macallan	$ 4,170
Jack Daniel's	$ 1,450
Zacapa Ámbar	$ 1,820

VINO SOLO POR BOTELLA

Vino Espuma de Mar Brut	$ 525
Vino Espuma De Mar Rosé	$ 525

VINO POR COPA O BOTELLA

	COPA	BOTELLA
Vino Tinto	$ 195	$ 1,190
Vino Blanco	$ 175	$ 995
Vino Rosado	$ 180	$ 995

Pregunta por el vino del día