



COCOMAR

ENTRADAS STARTERS

RAITA DE AGUACATE (150 GR) **V** AVOCADO RAITA

yogurt, aguacate, masala, comino, pan naan
yogurt, avocado, masala, cumin, naan bread

HUMMUS DE CILANTRO (150 GR) **V** CORIANDER HUMMUS

pan pita, aceite de comino, chile serrano
pita bread, cumin oil, serrano chili

TIRADITO ORIENTAL (120 GR) ORIENTAL TUNA TIRADITO

atún (120 gr), salsa ponzu, wasabi, ajo, alga wakame
tuna, ponzu sauce, wasabi, garlic, wakame seaweed

BROCHETAS DE POLLO TANDOORI (3 PZ - 150 GR) **Gf** TANDOORI CHICKEN SKEWERS

aderezo de yogurt, pepino, cilantro,
comino, hojuelas de chile
yogurt dressing, cucumber, coriander,
cumin, chili flakes

GYOZAS DE VEGETALES (3 PZ - 150 GR) **V** VEGETABLES GYOZAS

salsa ponzu, salsa agridulce
ponzu sauce, bittersweet sauce



V VEGAN **Gf** GLUTEN FREE

Favor de informar a su mesero cualquier requerimiento dietético o alergias.
Los alimentos crudos están cuidadosamente preparados,
aun así su ingestión es responsabilidad del comensal.
Please advise your server should you have any special dietary
requirements or allergies. Raw ingredients are carefully handled,
their ingestion is at the diner's discretion.

ENSALADAS SALADS

ENSALADA DE PAPAYA VERDE (160 GR) **Gf** GREEN PAPAYA SALAD

tomate cherry, ajo, zanahoria, germen de soya,
salsa de pescado
cherry tomato, garlic, carrots, soy sprouts, fish sauce

ENSALADA DE CALAMAR FRITO (150 GR) FRIED SQUID SALAD

pera, cebolleta, pepino, vinagreta de wasabi y miel
pear, green onion, cucumber, wasabi,
honey vinaigrette

GUARNICIONES SIDES

ARROZ BLANCO AL VAPOR (80 GR) **V** **Gf** STEAMED RICE

furikake de salmón
Salmon furikake

ESPINACAS Y EJOTES STIR FRY (80 GR) SPINACH AND GREEN BEANS STIR FRY

salsa de pescado, salsa de ostión, ajo,
ralladura de limón
fish sauce, oyster sauce, garlic, lemon zest

SALTEADO DE RAICES (80 GR) **V** SAUTEED ROOTS

papa, camote, betabel, yuca, salsa de soya,
piloncillo, jengibre
potato, sweet potato, cassava, beetroot,
soy sauce, piloncillo, ginger

BOK CHOY MARINADO (80 GR) **V** MARINATED BOK CHOY

al grill, vegetales encurtidos, salsa teriyaki
grilled, pickled vegetables, teriyaki sauce

FUERTES MAIN DISHES

SALMÓN PLA SAM ROT (220 GR) **Gf** PLA SAM ROT SALMON

tamarindo, ajo, azúcar moscabada,
salsa de pescado, cilantro
tamarindo, garlic, brown sugar,
fish sauce, coriander

CAMARONES MALAYOS (220 GR) **Gf** MALAYSIAN SHRIMP

hojuelas de chile, curcuma, jengibre, leche de coco
chili flakes, turmeric, ginger, coconut milk

POLLO AL LEMON GRASS (200 GR) LEMONGRASS CHICKEN

limón, miel, jengibre, ajo, cilantro, menta, ajonjolí
lemon, honey, ginger, garlic, coriander,
mint, sesame seed

SANDWICHES

BAO BUN DE RES (150 GR) BEEF BAO BUN

short rib confitado, kimchi, vegetales encurtidos
confit short rib, kimchi, pickled vegetables

SABICH SANDWICH (3 PZ - 150 GR)

pan pita, tahini, hummus, mezcla de especies,
berenjena asada, huevo duro
pita bread, tahini, hummus, species mix,
roasted eggplant, boiled egg

PO'BOY DE CANGREJO (150 GR) SOFTSHELL CRAB PO'BOY

mayonesa de sriracha, pepinos encurtidos,
hojas de lechuga, tomate
sriracha mayonnaise, pickled cucumber,
lettuce, tomato