



COCO'S
PARRILLA - GOURMET







BEBIDAS FRÍAS

SODA DE FRUTOS ROJOS \$15.000

Soda de frutos rojos con fresa, mora y cereza.

SODA DE FRUTOS AMARILLOS \$15.000

Soda de frutos amarillos con maracuya, mango y piña.

GRANIZADO DE MANDARINA \$7.000

LIMONADA DE COCO \$12.000

JUGO NATURAL EN AGUA \$7.000

Lulo, fresa, mora, maracuya, guanábana, mango, piña con hierbabuena.

JUGO NATURAL EN LECHE \$8.000

Lulo, fresa, mora, maracuya, guanábana, mango.

GASEOSA \$6.000

AGUA BOTELLA \$5.000

500 ml. Agua Manantial

AGUA CON GAS BOTELLA \$5.000

300 ml. Agua Manantial

CÍTRICA \$7.000

Jarra (5 vasos) \$30.000

LIMONADA CON HIERBABUENA \$7.000

Jarra (5 vasos) \$30.000

CERVEZAS

ERDINGER WEISSBIER \$18.000

500 ml

HEINEKEN \$13.000

CORONA \$14.000

CLUB COLOMBIA \$9.000

AGUILA \$9.000

AGUILA LIGHT \$9.000

AGUILA CERO \$9.000



OTROS

SANGRIA \$70.200

Bebida refrescante típica de España. Jarra de vino tinto con fruta picada. (6 copas)

SANGRIA BLANCA \$70.200

Jarra de vino blanco con coctel de frutas. (6 copas)

TINTO DE VERANO \$60.000

Bebida refrescante de vino tinto y gaseosa. (6 copas)

REFAJO \$30.400

3 Cervezas, 1 Colombiana (6 vasos)

*Nuestros productos incluyen imptoconsumo.





ENTRADAS

PATACONES CROCANTES

Con hogao (6 unidades)

\$17.800

Gratinados con hogao (6 unidades)

\$27.500

CHINCHULINES

Dorados y crujientes con arepa y guacamole.

\$18.400

CHICHARRONES CROCANTES

Con arepa y guacamole.

\$26.000

MORCILLAS

Con arepa y chimichurri de la casa.

\$18.400

DEGUSTACIÓN DE CHORIZOS

3 diferentes tipos de chorizo, servidos con papa criolla.

\$25.900

DEGUSTACIÓN DE ENTRADAS

Chorizo, chicharrón, morcilla y papa criolla. Acompañado de arepa, guacamole y hogao.

\$47.500

BUÑUELOS DE PLATANO

3 buñuelos de platano apanados con pan de arroz, rellenos con carne desmechada.

\$26.000

SOPA DE TOMATE

Sopa de tomate natural con queso y albahaca tostadas de pan de la casa.

\$15.200

CREMA DE POLLO

Servida con tostadas de pan de la casa.

\$15.200

ENSALADA DE LA BARRA

1/2 Porción

\$13.000

1 Porción

\$22.500

* Nuestros productos incluyen imptoconsumo.



LOS TÉRMINOS

Término azul:

Se caracteriza por ser cruda en el centro.
Centro rojo y templado.

Término medio:

Su color interno es rojo, los jugos no son tan sangrantes. Tiene gran aroma y textura.

Término a punto:

Tiene como característica interna un color rojo menos intenso, con jugosidad, permitiendo un sabor y textura ideal.

Término tres cuartos:

Centro levemente rosado y poca jugosidad.

Término bien asado:

Centro hecho, nada rosado y sin jugos.



*Nuestros productos incluyen impositoconsumo.

CARNES A LA PARRILLA

BIFE DE CHORIZO

\$61.500

300 Gramos.

El corte argentino por excelencia.

Es un corte grueso de la parte posterior del lomo ancho, con grasa de cobertura en uno de sus lados.

CHURRASCO

\$60.000

300 Gramos.

Es un corte proveniente del lomo ancho en forma de mariposa con grasa en los bordes que lo hacen jugoso.

PUNTA DE ANCA

Tomado del cuarto trasero, este es un corte de carne tierno, con grasa de cobertura, y de una textura suave.

250 Gramos

\$52.000

450 Gramos

\$65.000

BABY BEEF

Corte del lomo fino, muy tierno, y sin grasa.

250 Gramos

\$52.000

450 Gramos

\$65.000

PUNTA DE ANCA DE CERDO

\$48.600

450 Gramos. Corte delgado y jugoso con borde de grasa.

COSTILLAS DE CERDO EN SALSA BBQ

\$56.200

450 Gramos. Jugoso costillar de cerdo a la parrilla con salsa BBQ.

PECHUGA DE POLLO

\$38.000

400 Gramos de pechuga de pollo a la parrilla.

ACOMPAÑAMIENTOS

Todos nuestros cortes vienen con dos acompañamientos, usted elije.

Ensalada de la barra

Arroz blanco

Patacón

Pasta al burro

Arroz pimentado

Papa a la francesa

Puré de papa

Papa criolla

Puré de yuca

Yuca frita

* **Grasa de cobertura:** Es la grasa que se encuentra en el borde de los cortes. Acentúa el sabor de la carne durante la cocción y su consumo.

* **Marmoleo:** También conocido como veteado o grasa intramuscular es la grasa entreverada dentro de la carne. Mientras mayor sea el nivel de marmoleo mejor sabor tendrá la carne, y más jugosa será.





OTRAS OPCIONES A LA PARRILLA

BIFE DE RES CON LANGOSTINOS

250 Gramos de lomito de res con 3 langostinos a la parrilla sobre puré de yuca rustico.

\$65.000

FILET MIGNON

300 Gramos de medallones de lomo de res envueltos en tocineta, bañados en salsa de champiñones tradicional. Servido con puré de papa y acompañado de ensalada de la barra.

\$65.000

BIMIGNON

Medallón de res y medallón de pollo en salsa de champiñones. Acompañado con puré de papa y arroz blanco.

\$52.000

THREEMIGNON

Medallón de res, medallón de pollo y medallón de cerdo en salsa de champiñones. Acompañado con puré de papa y arroz blanco.

\$60.000



LOMITO A LA BRASA

300 Gramos de suaves láminas de lomito de res en mantequilla de finas hierbas, acompañado de pure de yuca rústico y ensalada de la barra

\$65.000

LOMO SALTADO

Tradicional plato peruano a base de lomo (250 Gramos), cebolla roja, tomate, y papa criolla. Acompañado de arroz blanco. Pídale con o sin huevo frito.

\$48.600

TOURNEDOS DE CERDO

Medallones de lomo de cerdo envueltos en tocineta, bañados en salsa de melocotón, y servidos con puré de papa y ensalada de la barra.

\$56.500



OTRAS OPCIONES

HAMBURGUESA COCO'S PARRILLA

150 gr de carne de res magra en pan de la casa con queso cheddar, lechuga, tomate y cebolla roja. Acompañada de cascotes de papa.

\$32.000

ARROZ DEL LLANO

Arroz aromatizado con aguardiente y servido en hoja de plátano. Sofrito con carne desmechada, mazorca desgranada, plátano maduro, yuca y huevo. Acompañado con cuadritos de aguacate y chips de plátano.

\$38.800





*Nuestros productos incluyen impuesto.

PESCADOS

AMARILLO A LA MONSEÑOR **\$60.000**
Cazuela de amarillo en salsa de camarones y champiñones, gratinada. Acompañada con patacón y arroz blanco.

AMARILLO DEL LLANO **\$43.200**
Amarillo en cazuela. Acompañada con chips de plátano, arroz blanco y aguacate.

PESCADO COCO'S PARRILLA **\$54.000**
Filete de amarillo a la parrilla, acompañado con mantequilla negra, arroz blanco y patacón.

PESCADO EN SALSA DE MARISCOS **\$55.000**
Filete de tilapia bañado en salsa de mariscos gratinada.
Acompañada con patacón y arroz blanco.

BROCHETA DE LANGOSTINOS **\$58.000**
Brocheta de langostinos a la brasa.
Acompañado con patacón y arroz pimentado.

SALMÓN A LA PARRILLA **\$55.000**
Con pasta penne, tomate cherry y tomate en cascos salteados en aceite de oliva extra virgen y albahaca.

BOWL DE SALMÓN **\$50.000**
En base de arroz blanco, cubos de salmón, aguacate, ensalada de tomate cherry, mango y lechuga.

MENÚ INFANTIL

DADOS DE LOMO **\$36.700**
Cubitos de lomito acompañados con papas fritas.

BROCHETA DE POLLO **\$24.000**
Con papas fritas.





POSTRES

TORTA DE CHOCOLATE **\$17.000**
Acompañada con helado de vainilla.

BROWNIE CON HELADO **\$12.000**

TORTA DE ZANAHORIA **\$12.000**
Acompañada con helado de vainilla.



BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ AMERICANO **\$6.000**
Nuestro café es elaborado con
café San Alberto.

ESPRESSO **\$6.000**
Nuestro café es elaborado con
café San Alberto.

AROMÁTICA DE FRUTOS ROJOS **\$6.000**
Frutos rojos o frutos amarillos

AFFOGATO AL CAFFÈ **\$8.000**
Helado de vainilla bañado en café

*Nuestros productos incluyen imptoconsumo.



Advertencia de Propina

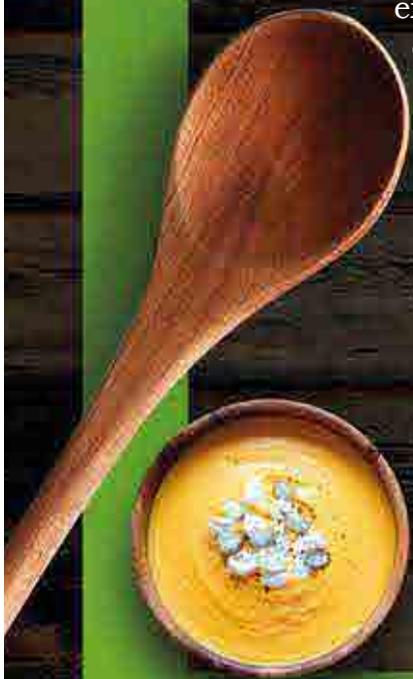


Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor antes del impuesto al consumo de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted de acuerdo con su valoración del servicio prestado.

Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% a los trabajadores del área de servicios y producción.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 6 51 3240 o la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5 92 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000 910165, para que radique su queja.



COCO'S
PARRILLA - GOURMET