

MENÚ

ENTRADAS PARA COMPARTIR

Pan de Ajo con Queso -4-	€ 7
Bitterballen -10-	€ 10
<i>Croquetas de Carne Estofada</i>	
Langostinos "Pil-Pil"	€ 17
<i>Aceite de Oliva – Ajo Laminado – Chile</i>	
Patatas Bravas Kimchi	€ 12
<i>Patatas Baby con Mayonesa Kimchi</i>	
Croquetas de Jamón Ibérico -6-	€ 18
Mini Rollitos Asiáticos de Pato -8-	€ 15
<i>Pato Desmenuzado – Dip de Miel Thai</i>	
Calamares fritos Con Alioli	€ 18
Queso Finca Pascualette (Cáceres)	€ 18
<i>Fundido con Mermelada de Tomate y Regañias aparte</i>	
Guacamole Dip Cocoa	€ 15
<i>Guacamole – Pico de Gallo – Totopos – Cebolla Encurtida</i>	
Nachos	€ 15
Nachos con Pulled Pork	€ 18
<i>Salsa Tomate – Jalapeños – Queso – Nata agria – Guacamole – Pulled Pork</i>	
Jamón Ibérico de Bellota 100gr.	€ 23
Tempura Nobachi -6-	€ 17
<i>Langostinos en Tempura – Dip de Chile Dulce</i>	
Alitas de Pollo BBQ o Búfalo -8-	€ 17
<i>Salsa BBQ ó Salsa Búfalo</i>	
Quesadillas de Pollo	€ 18
<i>Guacamole – Nata agria – Jalapeños – Queso - Pollo</i>	
Quesadillas Halloumi Harissa	€ 18
<i>Guacamole – Nata agria – Pimiento – Tomate Cherry – Cilantro - Cebolleta</i>	

Croquetas Belgas de Gambas -2-	€ 16
<i>Perejil – Limón</i>	
Tartar de Atún Rojo	€ 22
<i>Guacamole – Tomate – Cilantro – Cebolla Roja – Tobiko Rojo – Aliño Kimchi Yuzu – Atún Rojo de Almadraba</i>	
Hummus.	€ 15
<i>Pan de Pita – Aceitunas Kalamata.</i>	

ENSALADAS

Poke Bowl con Atún Rojo	€ 23
<i>Zanahoria – Soja – Wakame – Guacamole – Mango – Jengibre – Tomate – Pepino – Arroz de Sushi – Atún Rojo de Almadraba – Mayonesa Kimchi</i>	
Poke Bowl con Salmón	€ 23
<i>Soja – Wakame – Guacamole – Cebolla Encurtida – Rabanitos – Tomate Cherry – Tobiko Rojo – Pepino – Zanahoria – Mango – Arroz de Sushi – Salmón – Salsa Teriyaki</i>	
Poke Bowl con Pollo Coreano	€ 20
<i>Zanahoria – Soja – Wakame – Guacamole – Piña – Maíz – Tomate – Pepino – Pollo – Arroz de Sushi – Anacardo – Thai Sweet Chili</i>	
Pure Veggie	€ 18
<i>Zanahoria – Soja – Wakame – Guacamole – Mango – Jengibre – Tomate – Pepino – Arroz de Sushi – Mayonesa Kimchi</i>	
Ensalada Caesar con Pollo en Panko Crujiente.	€ 18
<i>Lechuga – Bacon – Parmesano – Croûtons – Cebolla crujiente</i>	
Ensalada Caesar con Langostinos	€ 20
<i>Lechuga – Parmesano – Croûtons – Cebolla crujiente</i>	
Burrata Cocoa	€ 18
<i>Salmorejo – Tomate Seco – Tomate Cherry – Aceite de Albahaca – Aceitunas Kalamata – Queso Burrata</i>	
Ensalada Especial Cocoa Beach	€ 20
<i>Mezclun – Salmón Marinado – Langostinos – Aguacate – Cherry – Mango – Salsa de Hierbas Frescas</i>	

BARBACOA

Solomillo 250gr.	€ 33	Lubina	€ 31
<i>Verduras de Temporada – Patatas fritas</i>		<i>Verduras de Temporada – Patatas Baby Asadas</i>	
Rib Eye Lomo Alto 350gr.	€ 34	Rodaballo	€ 32
<i>Verduras de Temporada – Patatas fritas</i>		<i>Verduras de Temporada – Patatas Baby Asadas</i>	
Entrecôte Lomo Bajo 350gr.	€ 30	Salmón Cajún a la Brasa	€ 31
<i>Verduras de Temporada – Patatas fritas</i>		<i>Verduras de Temporada – Patatas Baby Asadas</i>	
Salsa Pimienta € 3 – Béarnaise € 3 – Chimichurri € 3 – Alioli € 3 – Salsa Champiñón € 3			

HAMBURGUESAS

Hamburguesa Black Angus	€ 23	Hamburguesa de Pollo Crujiente.	€ 20
<i>Lechuga – Tomate – Queso Ahumado – Bacon – Cebolla crujiente – Mayonesa – Ketchup – Salsa BBQ</i>		<i>Lechuga – Tomate – Cebolla Roja – Mayonesa – Ketchup – Salsa Joppie</i>	

ITALIANO

Spaghetti Bolognese	€ 18
Spaghetti Marinero	€ 29
<i>Vieiras – Langostinos – Tobiko de Salmón – Gengibre – Ajo – Chile – Tomate Cherry – Fino</i>	

POSTRE

Lemon Pie	€ 9
<i>Helado de avellana</i>	
Brownie	€ 9
<i>Chocolate – Fresa – Helado de Vainilla</i>	

EXTRAS

Patatas Fritas	€ 6
Patatas Baby Asadas	€ 7
Ensalada	€ 12
Verduras Salteadas	€ 12
Pimientos del Padrón	€ 14

Crème Brûlée	€ 9
<i>Naranja – Anís estrellado – Canela</i>	
Cheesecake	€ 9
<i>Frutos del Bosque</i>	

MENÚ INFANTIL

Spaghetti Pomodoro.	€ 10
Spaghetti Bolognese	€ 13
Chicken Nuggets con Fritas	€ 13
Hamburguesa	€ 17
<i>Pan – Burger – Ketchup – Mayonesa – Queso</i>	
Helados Artesanos La Nonina	€ 6,5
<i>Terrina – pregunte por los diferentes sabores</i>	
Dame Blanche	€ 9
<i>con Crumble – Helado de Vainilla – Chocolate caliente</i>	

MENU

STARTERS TO SHARE

Cheesy Garlic Bread -4-	€ 7
Bitterballen -10-	€ 10
<i>Meat Stew Croquettes</i>	
"Pil-Pil" Prawns	€ 17
<i>Olive Oil – Sliced Garlic – Chili</i>	
Kimchi "Bravas" Potatoes	€ 12
<i>Baby Potatoes with Kimchi Mayonnaise</i>	
"Ibérico" Ham Croquettes -6-	€ 18
Duck Mini Spring Rolls -8-	€ 15
<i>Shredded Duck – Thai Honey Dip</i>	
Deep-fried Calamari With "Alioli"	€ 18
"Finca Pascualete" Melted Cheese	€ 18
<i>Melted with Tomato Marmalade and Crackers on the Side</i>	
Cocoa Guacamole Dip	€ 15
<i>"Pico de Gallo" Tomato Sauce – Tortilla Chips – Pickled Onion</i>	
Nachos ↓	€ 15
Nachos with Pulled Pork	€ 18
<i>Tomato Sauce – Jalapeños – Cheese – Sour Cream – Guacamole – Pulled Pork</i>	
Bellota Ibérico Cured Ham 100gr.	€ 23
Tempura Nobachi -6-	€ 17
<i>Tempura Large Prawns – Sweet Chili Dip</i>	
BBQ or Buffalo Chicken Wings -8-	€ 17
<i>BBQ Sauce OR Buffalo Sauce</i>	
Chicken Quesadillas	€ 18
<i>Guacamole – Sour Cream – Jalapeños – Cheese – Chicken</i>	
Halloumi Harissa Quesadillas	€ 18
<i>Guacamole – Sour Cream – Pepper – Cherry Tomato – Coriander – Spring Onion</i>	

Belgian Shrimp Croquettes -2-	€ 16
<i>Parsley – Lemon</i>	
Red Tuna Tartar	€ 22
<i>Guacamole – Tomato – Coriander – Red Onion – Red Tobiko – Kimchi Yuzu Dressing – "Almadra" Red Tuna</i>	
Hummus.	€ 15
<i>Pita Bread – Kalamata Olives</i>	

SALADS

Poke Bowl with Red Tuna	€ 23
<i>Carrot – Soybeans – Wakame – Guacamole – Mango – Ginger – Tomato – Cucumber – Sushi Rice – "Almadra" Red Tuna – Kimchi Mayonnaise</i>	
Poke Bowl with Salmon	€ 23
<i>Soja – Wakame – Guacamole – Pickled Onion – Baby Radish – Cherry Tomato – Red Tobiko – Cucumber – Carrot – Mango – Sushi Rice – Salmón – Teriyaki Sauce</i>	
Poke Bowl with Korean Chicken	€ 20
<i>Carrot – Soybeans – Wakame – Guacamole – Pineapple – Corn – Tomato – Cucumber – Chicken – Sushi Rice – Cashew Nuts – Thai Sweet Chili</i>	
Pure Veggie	€ 18
<i>Carrot – Soybeans – Wakame – Guacamole – Mango – Ginger – Tomato – Cucumber – Sushi Rice – Kimchi Mayonnaise</i>	
Caesar Salad with Panko Crispy Chicken	€ 18
<i>Lettuce – Bacon – Parmesan – Croûtons – Crispy Onion – Panko Crispy Chicken</i>	
Caesar Salad with Prawns	€ 20
<i>Lettuce – Parmesan – Croûtons – Crispy Onion – Prawns</i>	
Cocoa Burrata Salad	€ 18
<i>"Salmorejo" – Sundried Tomato – Cherry Tomato – Basil Oil – Kalamata Olives – Burrata Cheese</i>	
Special Cocoa Beach Salad	€ 20
<i>Lettuce Mix – Marinade Salmon – Prawns – Avocado – Cherry Tomato – Mango – Fresh Herb Sauce</i>	

BBQ

Fillet Steak 250gr.	€ 33	Seabass	€ 31
<i>Seasonal Veggies – French Fries</i>		<i>Seasonal Veggies – Roasted Baby Potatoes</i>	
Rib Eye Steak 350gr.	€ 34	Turbot	€ 32
<i>Seasonal Veggies – French Fries</i>		<i>Seasonal Veggies – Roasted Baby Potatoes</i>	
Entrecôte Sirloin Steak 350gr.	€ 30	Barbecued Cajun Salmon	€ 31
<i>Seasonal Veggies – French Fries</i>		<i>Seasonal Veggies – Roasted Baby Potatoes</i>	
Peppercorn Sauce € 3 – Béarnaise € 3 – Chimichurri € 3 – Alioli € 3 – Mushroom Sauce € 3			

HAMBURGERS

Black Angus Beef Burger	€ 23	Crispy Chicken Burger	€ 20
<i>Lettuce – Tomato – Smoked Cheese – Bacon – Crispy Onion – Mayonnaise – Ketchup – BBQ Sauce</i>		<i>Lettuce – Tomato – Red Onion – Mayonnaise – Ketchup – Joppie Sauce</i>	

ITALIAN CORNER

Spaghetti Bolognese	€ 18
Spaghetti Marinero	€ 29
<i>Scallops – Prawns – Salmon tobiko – Ginger – Garlic – Chile – Cherry Tomato – Sherry Wine</i>	

EXTRAS

French Fries	€ 6
Roasted Baby Potatoes	€ 7
Side Salad	€ 12
Grilled Veggies	€ 12
"Padrón" Green Peppers	€ 14

KIDS CORNER

Spaghetti Pomodoro.	€ 10
Spaghetti Bolognese	€ 13
Chicken Nuggets with Fries	€ 13
Kids Burger	€ 17
<i>Bread – Burger – Ketchup – Mayonnaise – Cheese</i>	

DESSERT

Lemon Pie	€ 9	Crème Brûlée	€ 9	La Nonina Artisanal Ice Cream	€ 6,5
<i>Hazlenut Ice Cream</i>		<i>Orange – Star Anise – Cinnamon</i>		<i>Terrine – ask for the different flavours</i>	
Brownie	€ 9	Cheesecake	€ 9	Dame Blanche	€ 9
<i>Chocolate – Strawberry – Vanilla Ice Cream</i>		<i>Wild Berries</i>		<i>with: Crumble – Vanilla Ice Cream – Hot Chocolate – Cream</i>	

ALLERGENS: Gluten. Eggs. Crustaceans. Fish. Peanuts. Soya. Milk. Celery. Tree Nuts. Sesame. Molluscs. Mustard. Lupin. Sulphites.

BEBIDAS – DRINKS

REFRESCOS – SOFT DRINKS

Refresco – <i>Soft Drink</i>	€ 3,5
Agua sin gas – <i>Still Water 50cl</i>	€ 3,5
Agua con gas – <i>Sparkling Water 50cl</i>	€ 3,5
Zumos – <i>Juices</i>	€ 3,5
Red Bull	€ 5
Zumo Naranja – <i>Fresh Orange Juice</i>	€ 6

CERVEZA – BEER

Caña San Miguel – <i>Half pint</i>	€ 4	Caña Stella Artois – <i>Half pint</i>	€ 5
Pinta San Miguel – <i>Pint</i>	€ 6	Pinta Stella Artois – <i>Pint</i>	€ 7
Alhambra – <i>Bottle</i>	€ 5	Hoegaarden Witbeer – <i>Bottle</i>	€ 5
Corona – <i>Bottle</i>	€ 5	Guinness – <i>Can</i>	€ 7
Duvel – <i>Bottle</i>	€ 6	Kopparberg – <i>Cider Bottle</i>	€ 6
		<i>Sidra de Fresa y Lima – Strawberry & Lime</i>	
Corona Cero 0,0% –	€ 4,5	Magners – <i>Apple Cider Bottle</i>	€ 6

ANIS – ANISE

Sambuca	€ 8
Pernod	€ 8
Ricard	€ 8

TINTO DE VERANO & SANGRÍA

	Copa – <i>Glass</i>	Jarra – <i>Jug</i>
Tinto de Verano	€ 6	€ 21
Sangría de Tinto – <i>Red Sangría</i>	€ 7	€ 25
Sangría de Blanco – <i>White Sangría</i>	€ 7	€ 25
Sangría de Rosado – <i>Rosé Sangría</i>	€ 7	€ 25
Sangría de Cava – <i>Cava Sangría</i>	€ 8	€ 29

BRANDY – COGNAC

Magno	€ 10
Carlos I	€ 12
Hennessy VS	€ 14
Rémy Martin V.S.O.P.	€ 16

LICORES – LIQUEURS

	Chupito – <i>Shot</i>	Copa – <i>Glass</i>
Vodka Caramel, Pacharán, Grappa, Baileys, Limoncello, Tía María, Kahlua, Frangelico, Triple Sec, Licor 43, Jägermeister, Pimm's, Orujo Hierbas, Amaretto,	€ 6	€ 8
Drambuie, Grand Marnier, Cointreau, Galiano, Fernet Branca	€ 7	€ 10

APERITIVOS – APERITIF

Martini Rosso, Bianco, Extra Dry	€ 8
Amaro Monte Negro, Averna	€ 8
Campari, Aperol (<i>solo</i>)	€ 8
Fino, Manzanilla, Pedro Ximénez	€ 8
Oporto	€ 8

COMBINADOS – MIXED DRINKS

Incluyen una botella de refresco de 200ml a su elección o Red Bull y Fever Tree con suplemento de 2€

They include a 200ml bottled mixer of your choice or Red Bull & Fever Tree with 2€ supplement.

ASK FOR OUR MIXOLOGIST'S COCKTAIL MENU 

VODKA

Absolut	€ 10
Kettle One	€ 12
Grey Goose, Belvedere	€ 15
Beluga	€ 17

GINEBRA – GIN

Beefeater, Tanqueray, Seagram's, Puerto de Indias Pink	€ 10
Bombay Sapphire, Whitley Neil Raspberry, Whitley Neil Rubarb Whitley Neil Blood Orange,	€ 13
Hendrick's, Tanqueray 10, Gin Mare, Martin Millers, Nordes	€ 14
G'Vine, Gaugin Classic, Gaugin Beach, Gaugin Mountain	€ 15
Monkey 47	€ 20

RON – RUM

Havana 3, Bacardi, Barceló, Brugal, Malibú	€ 10
Captain Morgan, Black or Sipced	€ 11
Havana 5, Legendario,	€ 12
Havana 7, Matusalem Gran Reserva, Ashanti Spiced Ginger Rum	€ 15
Zacapa 23	€ 20

WHISKEY & BOURBON

Ballantine's, J&B, Four Roses, Jim Beam, JW Red Label Southern Comfort, Jameson	€ 10
Chivas 12, Laproaigh 10, Cardhu 12, JW Black Label, Jack Daniel's, Glenfidich 12	€ 14
Chivas 18, Macallan 12	€ 16
JW Blue Label	€ 49

TEQUILA SHOTS

Patrón Silver, Don Julio Blanco, Olmeca, Tequila Rosé	€ 10	7 Leguas	€ 20
Patrón Gold Añejo, Patrón Café, Don Julio Reposado	€ 12	Don Julio 1942, Clase Azul Reposado y Mezcal	€ 25