



—Fastronomy—

La Casa del BAPÉ

Menu

7% Itbms y propina no incluidos
7% sales tax and tip not included



BAPÉ

- **DESAYUNO** 5.50
Bacon, huevo, queso cheddar, pico de gallo
Bacon, egg, cheddar cheese, and pico de gallo
- **CLASSIC COCO** 6.90
Lechuga, pico de gallo, pollo marinado y asado al estilo & especias jamaicanas, salsa blanca
Lettuce, pico de gallo, marinated grilled chicken in Jamaican style spices, and white sauce
- **MAMA** 6.90
Lechuga, pico de gallo, pollo desmenuzado cocinado en salsa de soja, miel y especias secretos caseros, cebollas caramelizadas y salsa agridulce. 
Lettuce, pico de gallo, shredded chicken cooked in honey soya sauce and homemade secret spices, caramelized onions, and sweet and sour sauce
- **PUERCO** 6.90
Lechuga, pico de gallo, puerco desmenuzado cocinado en salsa barbacoa casera, cebollas caramelizadas y salsa agridulce.
Lettuce, pico de gallo, pulled pork cooked in the house barbecue sauce, caramelized onions, and sweet and sour sauce
- **CURRY THAI** 6.90
Lechuga, pico de gallo, pollo desmenuzado cocinado en salsa curry coco Thai y salsa curry mango. 
Lettuce, pico de gallo, shredded chicken cooked in curry coco Thai and curry mango sauce
- **VEGETARIANO** 6.90
Preparación vegetariana del día. 
Vegetarian stuffing of the day
- **BAPÉCARIBEÑO** 7.50
Lechuga, pico de gallo, pescado cocinado en leche de coco, limón y culantro, tomates confitados y salsa curry mango
Lettuce, pico de gallo, fish cooked in coconut milk, lime and cilantro, candied tomatoes, and curry mango sauce
- **BAPERGUESA** 8.50
Lechuga, pico de gallo, carne molida 1ra, bacón, cheddar, cebollas caramelizadas, y mayo ahumada.
Lettuce, pico de gallo, minced meat 1st quality, bacon, cheddar, caramelized onions, and smoked mayo
- **GOURMET** 9.90
Lechuga, pico de gallo, queso brie, miel, bacón, cebollas caramelizadas, y salsa agridulce
Lettuce, pico de gallo, Brie cheese, honey, bacon, caramelized onions, and sweet and sour sauce
- **MARISCOS (Dorado, Atún, Camarones, Pulpo)** 10.50
Lechuga, pico de gallo, y salsa blanca.
Lettuce, pico de gallo, and white sauce.
- **NORDICO** 11.50
Lechuga, pico de gallo, salmón ahumado, espinaca, culantro, y salsa blanca
Lettuce, pico de gallo, smoked salmon, spinach, cilantro, and white sauce
- **MAXI** 15.50
Lechuga, pico de gallo, doble steak, pollo asado, bacon, cheddar, cebollas caramelizadas mayo ahumada
Lettuce, pico de gallo, double steak, grilled chicken, bacon, cheddar, caramelized onions and smoked mayo



COMBO + 3.50\$
Croquetas de plátano
maduro
& agua o soda
Plantain fritters

WRAPS

Precio del BAPÉ / BAPÉ Price + 2.00

Misma guarnición que los BAPÉ y arroz – Same as the BAPÉ with rice
Desayuno - Mama – Classico – Caribeno – Vegeterian - Nordico – Gourmet



COMBO + 3.50\$
Croquetas de plátano
maduro
& agua o soda
Plantain fritters
& water or soda



FISH & CHIPS

- 1 pers. 9.50
- 2 pers. 18.00

BOWLS CARIBEÑOS

- **BOWL POLLO ASADO AL ESTILO JERK JAMAÏCANO** 9.90
(chicken Jamaican style)
- **BOWL VEGAN** 9.90
- **BOWL VEGETARIANO** 9.90
- **BOWL de CARNE** 11.90
- **BOWL MARISCO (Dorado, Atun, Camarones, Pulpo)** 13.90

Guarnición: Arroz con coco, frijoles rojos con sabores criollas, lechuga, pico de gallo, accras chef y piña caramelizada, Served with: Coconut rice, red beans, lettuce, pico de gallo, chef's accras and caramelized pineapple



PIÑA BOWLS +2.00

Misma guarnición que los bowls caribeños en una media piña
¡Auténtico estilo tropical!
Same as the Caribbean bowls presented in a half pineapple
Authentic tropical style!



ENTRADAS y BOQUITAS

- **PULPO A LA GALLEGA** 11.50
Pulpo a la plancha, BAPÉ tostado, salsa curry mango
Grilled octopus, toasted BAPÉ, and curry mango sauce
- **CAMARONES “DE SANTIAGO”** 11.90
Camarones empanizados con limón, coco rallada y Panko, salsa curry mango
Panko y grated coconut-crusting lime shrimps, and curry mango sauce
- **WRAP estilo César**
 - ❖ **Pollo – Chicken** 10.50
 - ❖ **Atún - Tuna** 13.50



BANDEJA SIGNATURE

49.50: 2 pers. / 79.50: 4 pers.

Bandeja con 1 sangría por persona – with 1 sangría per person

Mezcla de pinchos mar y tierra

Camarones y piña, pescado, pollo y vegetales, atún a la plancha.

Shrimps and pineapple, fish,

Chicken and vegetables, tuna a la plancha

PLATOS FUERTES

- **FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA** 16.50
Pescado a la parrilla, en aceite de oliva, ajillo, mantequilla y perejil
Grilled fish, in olive oil, garlic, butter and parsley
- **CAMARONES “HONGFEI”** 17.50
Camarones asados en aceite de oliva, salsa agri dulce y culantro
Shrimps roasted in olive oil, sweet and sour sauce, and cilantro
- **ATUN “MI-CUIT”** 18.50
Atún medio cocido con sésamo, miel y soya
Medium cooked tuna with sesame, honey and soy
- **PULPO ASADO** 19.90
En vino blanco y hierbas – Roasted octopus in White wine and herbs
- **ST LOUIS RIBS** 29.50
Costillas de cerdo caramelizadas en salsa casera (500gms) y su BAPÉ tostado
Caramelized pork ribs in homemade sauce (1lb+) and toasted BAPÉ



Todos los platos llevan su papas fritas o arroz o patacones con ensalada y ratatouille casera
Our dishes are served with French fries or rice or patacones with salad and the house ratatouille

ENSALADAS - SALADS

- **CÉSAR ESTILO COCO**

- Pollo – *Chicken*
- Camarones – *Shrimps*
- Atún y sésamo – *Tuna and sesame*



10.50
13.90
13.90

- **VEGETARIANA**

Lechuga, pico de gallo, tomates cherry, aceitunas negras, maíz, pimientos
Lettuce, pico de gallo, cherry tomatoes, black olives, corn, peppers

9.90

- **NORDICA**

Lechuga, pico de gallo, tomates cherry, salmón ahumado, BAPÉ
Lettuce, pico de gallo, cherry tomatoes, smoked salmon, BAPÉ

14.50

- **GOURMET**

Lechuga, espinaca, tomates Cherry, vinagreta, queso Brie, bacón, cebollas caramelizadas
Lettuce, spinach, cherry tomatoes, vinaigrette, brie cheese, bacon, caramelized onions

14.50

ENTRADAS y BOQUITAS

- **ACCRAS CHEF & SALSA AGRIDULCE**

Accras de plátano maduro y salsa agridulce (receta única del chef)
Plantain fritters with sweet & sour sauce (chef's recipe)

5.50

- **ACCRAS POLLO Y SALSA CURRY MANGO**

Accras de pollo and salsa curry mango
Chicken fritters and curry mango sauce

6.50



- **ACCRAS PESCADO Y SALSA BLANCA**

Accras de pescado and salsa blanca
Fish fritters and white sauce

7.50

- **CEVICHE DEL DIA**

- Pulpo – *Octopus* 9.00
- Camarones – *Shrimps* 11.90
- Pescado – *Fish* 11.50



- **BARCO DE CEVICHE**

29.90

- **CASSOLETTE DEL MAR**

Fondue de queso con camarones
Cheese fondue with shrimps

9.50



POSTRES – DESSERTS

- **BROWNIE** 6.50
- **PIÑA ESTILO CREME BRULÉE** 7.50
Creme brulee style pineapple
- **PANNA COTTA COCO, SALSA DE MARACUYA Y PIÑA** 6.00
Panna cotta coco, passion fruit sauce and pineapple
- **PÊCHE MELBA** 6.50
- **BANANA SPLIT** 6.50
- **COPA EXOTICÁ** 🧑🍳 8.50
- **DAME BLANCHE** 9.50



FRAPPES

Vainilla/**Vanilla**, Banana, Fresa/**Strawberry**, Chocolate, Oreo, Cookies N' cream, Mocha, Coco 4.50

*Consulta nuestra carta de bebidas para más detalles
Check our drinks menu for more details*



Favoritos del Chef
Chef's favorites



Para los niños
For the kids



Solo por diversión
Just for fun

Le deseamos una buena experiencia en Coco Fastronomy

We wish you a good experience at Coco Fastronomy

COCO FASTRONOMY

Dos espacios para atenderte mejor.
La CASA DEL BAPÉ, donde están

&

La PESCADERIA, restaurante, tapas bistró y papas fritas,
a 3 minutos caminando, por la calle

Two spaces to better serve you.
La Casa del Bapé, where you are now

&

La PESCADERIA, restaurant, bistro tapas & French Fries bar,
3 minutes' walk, down the street

