

Cocolinda

COCOLINDA.ES

COCINA MEDITERRÁNEA FUSIÓN INTERNACIONAL

MENÚ

Lunes a jueves - 16,90€

(excepto festivos, vísperas, fallas y navidades)

Viernes a domingo - 19,90€

ENTRANTES

COCINA MEDITERRÁNEA

Ensaladilla rusa

Cristal de paté de quesos

Croquetas de gamba

Tartar de berenjena escabechada ·Vegano

Ensalada de tomate y encurtidos

COCINA INTERNACIONAL

**Ensalada fresca con una vinagreta
cítrica con aceite de oliva y hierbabuena**

Cocina griega

Ensalada Cocobowl

Cocina hawaiana · Vegano

Patatas Picalinda

Cocina belga & tailandesa · Vegano

Rollitos Nem

Cocina vietnamita

**Tartar de atún sin atun
con sandía marinada**

Cocina japonesa · Vegano

**Hummus casero con salteado de
champiñones y cebollita con soja**

Cocina libanesa · Vegano

PLATO PRINCIPAL

COCINA MEDITERRÁNEA

Arroz meloso del senyoret

Arroz seco de pollo y alcachofa

**Salmón con espinacas frescas, salsa de mango y
leche de coco (+3€)**

**Entrecot de ternera con patatas fritas caseras,
pimentitos y tomate cherry (+6€)**

COCINA INTERNACIONAL

Pollo Teriyaki

Cocina japonesa · Opción vegana con heura

Curry rojo de gambas ligeramente picante

Cocina tailandesa

Tajine de ternera con ciruelas

Cocina marroquí

Cuscús con verdurita al vapor y carne de ternera

Cocina marroquí

Pasta trofie con gambas, espárragos y tomate cherry

Cocina italiana

Pasta mafalde di Napoli trufada

Cocina italiana

Keftedes sobre tzatziki

Cocina griega

Burger con patatas

(a elegir de la carta)

Cocina americana · Opción vegana con beyond meat (suplemento 2€)

Tacos de Nopal

Cocina Mexicana · Vegano

POSTRES

Brownie con helado de vainilla

Tarta carrot cake

Oreo Cheesecake en vasito

Banoffee en vasito

Coccolotto en vasito

Fresas con nata

(según temporada)

CARTA

Para picar

● MEDITERRÁNEO

Gilda	2,8
Aceitunas	2,5
Papas "J. García"	2,5
Cesta de pan con tomate y ajoaceite	4

Entrantes fríos

● MEDITERRÁNEO

Tartar de berenjena **8**
Berenjena escabechada sobre base de salmorejo y rúcula fresca, acompañado de tostas de pan crujiente artesanal · *Vegano*

Cristal de paté de quesos **7,5**
Tostas crujientes y mermelada de tomate casera

★ INTERNACIONAL

Rollitos Nem **4 uds/ 8**
Papel de arroz con gambas, aguacate, mango, verdura fresca, mayonesa de sriracha y sésamo · *Cocina vietnamita*

Hummus casero **9**
Con salteado de champiñones, cebollita y con un toque de soja y cilantro acompañado de pan batbout · *Cocina libanesa · Vegano*

Tartar de atún sin atún **9**
Con sandía marinada y una base de aguacate, edamame y alga wakame. Acompañada de salsa de soja con sésamo y lima kaffir · *Cocina japonesa · Vegano*



Tapitas

● MEDITERRÁNEO

Croquetas	1,9/Ud
Berenjena y queso de cabra con toque de miel · <i>Vegetariano</i>	
Gamba con sojanesa de sriracha	
Boletus con toque de mayo trufada · <i>Vegano</i>	
Puntilla	11
Calamar a la romana	11
Patatas bravas	7
Parrillada de verdura · <i>Vegano</i>	11,5

★ INTERNACIONAL

Patatas picalinda **7**
· *Cocina belga y tailandesa · Vegano*

Alitas Tennessee a la barbacoa **9,5**
· *Cocina americana*

Nachos de maíz caseros **13**
Con chili de carne picada vegana, nata agria, guacamole y queso
· *Cocina mexicana · Vegetariano*

Ensaladas

● MEDITERRÁNEO

Ensalada de tomate y encurtidos **10**

Ensaladilla Rusa **7**

★ INTERNACIONAL

Cocobowl **9**
Brotos frescos de espinacas con mango, tomatitos cherry, zanahoria, aguacate, col morada, edamame, vinagreta de soja y chia.
· *Cocina hawaiana · Vegano*

Ensalada fresca **8**
Brotos con queso feta, aguacate, tomate cherry, pimiento, pepino y rabanitos. Con una vinagreta cítrica de aceite de oliva y hierbabuena · *Cocina griega · Vegetariano*

Principales

MEDITERRÁNEO

Arroz meloso del senyoret	12,4
Arroz de pollo y alcachofa	12,4
Salmón con espinacas frescas, salsa de mango y coco	16
Entrecot de ternera	19,5

INTERNACIONAL

Tacos de Nopal	8
Nopal salteado con verduras y salsa de aguacate y lima. Con un toque picante. <i>· Cocina Mexicana · Vegano</i>	
Pasta mafalde di Napoli trufada	11
<i>· Cocina italiana</i>	
Pasta trofie con gambas, espárragos y tomate cherry	11
<i>· Cocina italiana</i>	
Pollo Teriyaki	12,4
*Opción vegana con heura	14,9
<i>· Cocina japonesa</i>	
Tajine de ternera con ciruelas	12,4
<i>· Cocina marroquí</i>	
Cuscús con verdurita al vapor y carne de ternera	12,4
<i>· Cocina marroquí</i>	
Keftedes sobre tzatziki	12,4
Albondigas griegas tradicionales de carne picada de ternera y cordero sobre una base de tzatziki <i>· Cocina griega</i>	
Brocheta de pollo con mazorca y patatas fritas	12,4
<i>· Cocina turca</i>	
Curry rojo de gambas	13
Arroz basmati, verduras, gambones, leche de coco, cacahuete picado y sésamo. Ligeramente picante <i>· Cocina tailandesa</i>	

Burgers y Bocadillos

Acompañados de patatas fritas caseras.

INTERNACIONAL

La Takis (nuestra favorita)	12,6
Doble smash con doble cheddar, cebolla a la plancha, salsa secreta picante y takis, para un crujido demoníaco. Sólo para valientes.	
Chicken burger	12,6
Pan brioche, pollo crujiente estilo KFC, cebolla crunchy, queso cheddar, lollo verde, pepinillo casero, mayonesa ahumada y salsa big mac.	
Smash Royale	12,6
Doble smash burger, doble queso cheddar, cebolla a la plancha, pepinillo encurtido casero y nuestra salsa secreta que lo cambia todo.	
Doble cheese	12,6
Pan brioche, doble smash burger, bacon crujiente, cebolla, queso cheddar, salsa barbacoa y salsa casera de queso.	
Lady trufa	12,6
Pan brioche, doble smash burger, cebolla plancha, pepinillo casero, mayonesa trufada, queso cheddar y salsa casera de queso.	
Beyond burger	14,5
Pan brioche vegano, Beyond Meat, salteado de cebollita y champiñones, lollo verde y sojanesa <i>· Vegano</i> <i>· Suplemento +2€ en menú</i>	
Bocadillo de pastrami	13,5
En pan de cristal a la manera tradicional con col marinada, cheddar fundente, pepinillos y salsa de mostaza.	

POSTRES

Vasito Oreo Cheesecake 4,5

Cre moso de queso con galleta Oreo

Vasito Banoffee 4,5

Tarta con base de galleta con dulce de leche, plátano y nata montada coronada con virutas de chocolate con leche

Vasito Cocollotto 4,5

Con galleta de jengibre, crema de mascarpone con un toque de chocolate blanco, Nutella y pistachos

Brownie 6

Brownie casero con helado de vainilla

Carrot cake 5

Bizcocho casero de zanahoria con crema de queso y nueces

Fresas con nata 4,5

Vasito de fresas con nata (según temporada)

Bowl de açai vegano ECO con fruta 7,5

Licuadaos naturales

Yellow Energy

Manzana, lima, jengibre y hierbabuena

6

Green detox

Espinacas, pepino, pera y naranja

6

Orange vitality

Fresas, pera, manzana y naranja

6

Zumo de naranja natural

3,6

Refrescos naturales

Hechos con pulpa de fruta 100% natural, prensada en frío, sin conservantes y sin colorantes. Sin gluten y sin lactosa.

Fresa	4,8
Maracuyá	4,8
Mango	4,8
Piña	4,8

Granizados naturales y limonadas

Granizado Açai berry	6,9
Granizado de sandia	6
Limonada Casera, con hierbabuena	4,6



Batidos

Fresa

Fresas, plátano, helado de vainilla y leche

7

Frutos rojos

Frutos rojos con yoghurt

7

Mango

Mango, plátano, fresas y zumo de naranja

7

Oreo

Oreo, helado de vainilla y leche

7,5

Refrescos

Pepsi

3,2

Pepsi Max zero

3,2

Kas naranja o limón

3,2

Aquarade naranja o limón

3,4

Seven Up

3,4

Lipton

3,4

Tónica Schweppes

3,4

Agua

Agua 500ml	2,2
Agua con gas	2,6

Cervezas

Grifo	Doble	Pinta
Amstel Oro	3,5	4,7
Águila	3,3	4,5
Embotellada		
Amstel radler botellín		3,8
Águila tercio		3,2
Águila sin filtrar		3,4
Heineken tercio		3,2
Heineken tercio 0,0		3,2
Cruzcampo especial		3,6
Cruzcampo gran reserva 0,0		3,4
Cruzcampo especial Sin Gluten		3,6
Vermut rojo artesanal El malpaset		6

Cafés

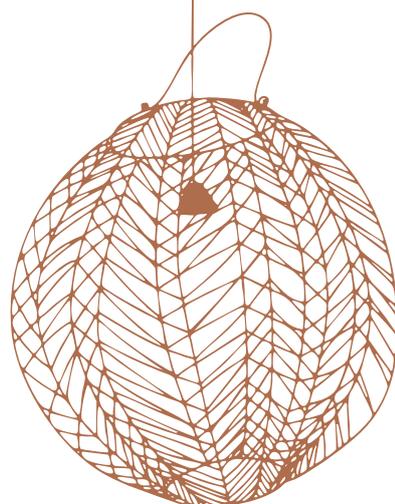
Leche de vaca / sin lactosa / soja / avena

Espresso	1,8
Americano	1,8
Cortado	1,8
Con leche	2,2
Con leche XL	3,8
Bombón	2
Capuccino	2,6
Capuccino XL	3,8
Leche con Cola-Cao	2,4
Babyccino sin cafeína, con chocolate espolvoreado y fideos de colores	1,5
Carajillo	2,8
Carajillo Johnnie Walker Black Label	4
Cremaet artesanal	3,3

Cafés especiales

Frappucino Café frío batido con o sin nata	5
Affogato Café expreso con helado de vainilla	3
Latte macchiato	3
Matcha latte ECO	4
Iced Mango Matcha	5
Iced Fresa Matcha	5

Los lattes pueden ser calientes o fríos.
¡Pídelos a tu gusto!



Tés

Manzanilla	1,8
Poleo menta	1,8
Té negro	1,8

Tés especiales a granel

Nómada especial en tetera Té verde con hierbabuena fresca	3,5
Gengibre y limón ECO Té verde sencha, trozos de jengibre, cáscara de limón, lemon grass y aromas	2,9
Te verde sencha ECO	2,5
Té rojo tibetano Té rojo Pu Erh, bayas de Goji, pétalos de rosa, jazmín, malva y flor de granada	2,5
Té negro pakistaní Té negro especiado, canela, clavo cardamomo y vainilla	2,5
Té rooibos sin teína Relajante. Con tila, melisa, hierba luisa, flor de azahar, manzanilla, trozos de fresa, manzana y naranja, pétalos de rosa y aromas	2,5
Infusión frutas del bosque Hibisco, pasas, arándanos, bayas de saúco, grosellas negras y aroma natural de frambuesa y cereza	2,5