

Cocolinda

COCOLINDAALAMEDA.ES

# COCINA MEDITERRÁNEA FUSIÓN INTERNACIONAL

## MENÚ

### Lunes a jueves - 17,90€

Excepto festivos, vísperas y los siguientes periodos:

- del 1 al 19 de Marzo
- del 1 de Diciembre al 6 de Enero

### Viernes a domingo - 23,90€

Válido en las fechas excluidas

## ENTRANTES

### COCINA MEDITERRÁNEA

#### Croquetas

a elegir un sabor (3ud)

*Gamba / Berenjena y queso de cabra / Boletus · Vegano*

#### Montaditos

a elegir un sabor (2ud)

*Anchoa y tomatito rallado / Pastrami / Tartar de berenjena*

#### Ensaladilla rusa

**Ensalada de tomate y encurtidos · Vegano**

**Ensalada de burrata, tomate y fresas con aceite de albahaca y brotes (+3€)**

**Cristal de paté de quesos con mermelada casera y sus tostas**

**Tartar de berenjena sobre base de salmorejo, rúcula fresca y sus tostas · Vegano**

### COCINA INTERNACIONAL

#### Patatas Picalinda

*Cocina belga & tailandesa · Vegano*

#### Rollitos Nem

*Cocina vietnamita*

#### Ensalada Cocobowl

*Cocina hawaiana · Vegano*

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

*Cocina libanesa · Vegano*

## PLATO PRINCIPAL

### COCINA MEDITERRÁNEA

**Arroz meloso del senyoret**

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

**Entraña de ternera con patatitas fritas caseras,  
pimentitos, tomate cherry y chimichurri (+4€)**

**Entrecot de ternera con pure de patatas a la pimienta y  
mantequilla Café de París (+9€)**

### COCINA INTERNACIONAL

**Pasta Trofie al pesto Genovés con pollo**

*Cocina italiana*

**Pasta Rigatoni con salsa de trufa, setas y pistachos**

*Cocina italiana*

**Tajine de ternera con ciruelas**

*Cocina marroquí*

**Pollo Teriyaki**

*Cocina japonesa · Opción vegana con heura*

**Brocheta de pollo con mazorca y patatas fritas**

*Cocina turca*

**Bocadillo de Pastrami en pan de cristal**

*Cocina americana*

**Curry rojo de gambas ligeramente picante**

*Cocina tailandesa*

**Tacos de chili con carne vegana**

*Cocina mexicana · Vegano*

**Burger con patatas**

(a elegir de la carta)

*Cocina americana · Opción vegana con beyond meat (+3€)*

## POSTRES

**Banoffee en vasito**

**Cocolotto en vasito**

**Tarta de queso clásica**

**Tarta carrot cake**

**Brownie con helado de vainilla**

**Bola de helado**

*(2unid)*

**Fresas con nata**

*(según temporada)*

# CARTA

## Entrantes fríos

<b>Gilda</b>	2,5
<b>Aceitunas del mercat</b>	3
<b>Papas "J. García"</b>	2,6
<b>Servicio de pan p/p</b>	1,5
<b>Tomatito rallado y ali-oli</b>	2,5

### **Montaditos** · *Cocina mediterránea* 4,5/ud

- Anchoa y tomatito rallado
- Pastrami
- Tartar de berenjena

### **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 berenjena** 9

Berenjena escabechada sobre base de salmorejo y rúcula fresca, acompañado de tostas de pan crujiente artesanal · *Cocina mediterránea* · *Vegano*

### **Cristal de paté de quesos** 8

Tostas crujientes y mermelada de tomate casera · *Cocina mediterránea*

### **Rollitos Nem** 4 uds/ 8

Papel de arroz con gambas, aguacate, mango, verdura fresca, mayonesa de sriracha y sésamo · *Cocina vietnamita*



## Ensaladas

### **Ensalada de tomate y encurtidos** · *Cocina mediterránea* 10

### **Ensaladilla Rusa** · *Cocina mediterránea* 8

### **Ensalada con burrata, tomate y fresas** · *Cocina mediterránea* 12

### **Cocobowl** 9

Brotes frescos de espinacas con mango, tomatitos cherry, zanahoria, aguacate, col morada, edamame y sésamo con vinagreta de soja y chia · *Cocina hawaiana* · *Vegano*

## Entrantes calientes

### **Croquetas** · *Cocina mediterránea* 2,3/ud

- Berenjena y queso de cabra con toque de miel
- Gamba con sojanesa de sriracha
- Boletus con toque de mayo trufada · *Vegano*

### **Calamarcitos crujientes** 12

· *Cocina mediterránea*

### **Patatas bravas** 9

· *Cocina mediterránea*

### **Salteado de chipirones** 13

Con ajitos tiernos y habitas

· *Cocina mediterránea*

### **Gambon crujiente en tempura** 5 uds/11

Con salsa sweet chilli picante

· *Cocina japonesa*

### **Nachos de maíz** 14

Con chili de carne picada vegana, nata agria, guacamole y queso

· *Cocina mexicana* · *Vegetariano*

### **Gambas al ajillo** 14

Con patata casera y huevo frito

· *Cocina mediterránea*

## Principales

<b>Entrecot de ternera</b>	24
Con pure de patatas a la pimienta y mantequilla Café de París	
<b>Entraña de ternera</b>	18
Con patata frita casera, pimientitos, tomates cherry y chimichurri	
<b>Salmón</b>	16,5
Con base de espinacas frescas, salsa de mango y coco	
<b>Arroz meloso del senyoret</b>	14
<b>Curry rojo de gambas</b>	14
Arroz basmati, verduras, gambones, leche de coco, cacahuete picado y sésamo. Ligeramente picante · <i>Cocina tailandesa</i>	
<b>Pasta Rigatoni con salsa de trufa, setas y pistachos</b>	12
· <i>Cocina italiana</i>	
<b>Pasta Trofie al pesto genovés con pollo</b>	12
· <i>Cocina italiana</i>	
<b>Tacos de chilli con carne vegana</b>	2 uds/ 12
Tortillas de maíz con chili de carne picada vegana, guacamole, sriracha, cebollita encurtida y cilantro · <i>Cocina Mexicana · Vegano</i>	
<b>Tajine de ternera con ciruelas</b>	14
Ternera melosa a fuego lento con especias y ciruelas dulces · <i>Cocina marroquí</i>	
<b>Pollo Teriyaki</b>	13,5
*Opción vegana con heura	14,5
Pollo tierno a baja temperatura con arroz salvaje, puerro y sésamo, bañado en salsa teriyaki. · <i>Cocina japonesa</i>	
<b>Brocheta de pollo acompañada de mazorca y patatas fritas</b>	14
· <i>Cocina turca</i>	

## Burgers y Bocadillos

Acompañados de patatas fritas caseras.

<b>Smash Royale</b>	13,5
Doble smash burger, doble queso cheddar, cebolla a la plancha, pepinillo encurtido casero y nuestra salsa secreta que lo cambia todo.	
<b>Doble cheese</b>	13,5
Pan brioche, doble smash burger, bacon crujiente, cebolla, queso cheddar, salsa barbacoa y salsa casera de queso.	
<b>Chicken burger</b>	14
Pan brioche, pollo crujiente estilo KFC, cebolla crunchy, queso cheddar, lollo verde, pepinillo casero, mayonesa ahumada y salsa big mac.	
<b>Beyond burger</b>	15,5
Pan brioche vegano, Beyond Meat, salteado de cebollita y champiñones, lollo verde y sojanesa · <i>Vegano · Suplemento +3€ en menú</i>	
<b>Bocadillo de pastrami</b>	14,5
En pan de cristal a la manera tradicional con col marinada, cheddar fundente, pepinillos y salsa de mostaza.	
<b>French Taco by*</b>	14,5
Tortita tostada en el grill y rellena de carne de ternera y pollo, patatas fritas, queso fundido y salsa secreta. ¡Puro vicio en cada bocado!	



\*Puedes pedirlo también a domicilio en  
[www.mitfrenchtaco.es](http://www.mitfrenchtaco.es)

# CARTA DULCE

## **Vasito Banoffee**

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

5

## **Vasito Cocollotto**

Con galleta de jengibre, cremoso de mascarpone con Nutella y pistachos

5

## **Carrot Cake**

Bizcocho casero de zanahoria con crema de queso y nueces

5

## **Brownie**

Brownie casero con helado de vainilla

6

## **Tarta de queso clásica**

5,5

## **Fresas con nata**

Vasito de fresas con nata (según temporada)

4,5

## **Donut vegano con cobertura de chocolate**

Donut vegano de naranja y chocolate

5,5

## **Bolas de helado** (2 unidades a elegir)

5



## Crepes/Pancakes

Nutella	7
Dulce de leche	7
Crema de pistacho	7
Oreo y chocolate blanco	8

## Bollería

Croissant	2,2
Bollito con pepitas de chocolate	3,5
Bollito con crema de pistacho	3,8
Rollito de canela y almendra	3,8



## Extras

+2,5	Kinder bueno
+2,5	Kit Kat
+1,5	Bola de helado de vainilla
+1	Nata montada

+1	Almendra tostada
	Pistacho picado
	Coco rallado
	Gotas de chocolate


+1,5	Crema de cacahuete
	Crema de pistacho

+1,5	Fresas (según temporada)
	Platano

¡Personaliza tus Crepes/Pancakes!

## Refrescos naturales

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

Preparados con 

<b>Limonada casera</b>	
Limonada con hierbabuena	4,6

Fresa	4,9
Maracuyá	4,9
Mango	4,9

## Licuidos naturales

<b>Yellow Energy</b>	
Manzana, lima, jengibre y hierbabuena	6

<b>Green detox</b>	
Espinacas, pepino, pera y naranja	6

<b>Orange vitality</b>	
Fresas, pera, manzana y naranja	6

Zumo de naranja natural	3,8
-------------------------	-----

## Batidos

<b>Fresa</b>	
Fresas, plátano, helado de vainilla y leche	7

<b>Frutos rojos</b>	
Frutos rojos con yogur	7

<b>Mango</b>	
Mango, plátano, fresas y zumo de naranja	7

<b>Oreo</b>	
Oreo, helado de vainilla y leche	7,5

# BEBIDAS/COPAS

## Aguas

Agua 500ml	2,5
Agua con gas 	3,2

## Refrescos

Pepsi o Pepsi Max Zero	3,4
Kas naranja o limón	3,4
Aquarade naranja o limón	3,4
Seven Up	3,4
Lipton limón	3,4
Lipton maracuyá	3,4
Tónica Schweppes	3,4

## Cervezas

Grifo	Doble	Pinta
Amstel Oro tostada	3,5	5
Águila Dorada rubia	3,5	5

## Embotellada

Amstel radler botellín	3,8
Águila tercio	3,5
Águila sin filtrar	3,6
Heineken tercio	3,5
Heineken tercio 0,0	3,5
Cruzcampo especial	3,8
Cruzcampo gran reserva 0,0	3,6
Cruzcampo especial Sin Gluten	3,8

## LICORES

Terry	5,5
Martini blanco	5
Martini rojo	5
Aperol Spritz	7,5
Vermut rojo artesanal (Wachisnais Celestial)	6

(Suplemento de RedBull con la copa +3€)

## Copas

### GINEBRA

Hendrick's con pepino	13
Martin Miller's con corteza de lima	12
Seagram's con corteza de limon	9
Puerto de Indias con fresas	9
Tanqueray con lima	9
Beefeater con limón	8
Brookmans con frutos rojos	12

### WHISKY

Cutty sark	9
Ballantine's	9
Jack Daniel's	11
Cardhu 12	11
Johnnie Walker Black Label	13

### RON

Brugal	9
Barceló	9
Havana 7 años	10
Santa Teresa	10
Zacapa 23	16

### VODKA

Absolut	9
Moskovskaya	9
Grey Goose	12

## Copa / Chupito

Fernet - Branca	9	
Cointreau	7	
Tía Maria	7	3,5
Baileys	7	3,5
Jägermeister	9	4,5
Tequila / Tequila Rose		3,5
Orujo / Crema de Orujo		3,5
Limoncello		4,5
Cazalla		3,5

# COCKTAILS

## Mojito Clásico 10

Ron blanco, azúcar, gaseosa, hierbabuena fresca, lima, hielo.

Opción sin alcohol 8

---

## Mojito de fruta 11

Ron blanco, azúcar, gaseosa, hierbabuena fresca, lima, pulpa de fruta, hielo.

A elegir: **fresa** **mango** **maracuyá**

Opción sin alcohol 9

---

## Daiquiri de fruta 11

Ron blanco, lima exprimida, pulpa de fruta, hielo.

A elegir: **fresa** **mango** **maracuyá**

Opción sin alcohol 9

---

## Piña colada 12

Ron blanco, Malibú, sirope de coco, zumo de piña, leche de coco, hielo.

Opción sin alcohol 10

---

# LOS CLASICOS

---

**Agua de Valencia**

7

17

**Sangría**

7

17

**Tinto de verano**

5

15

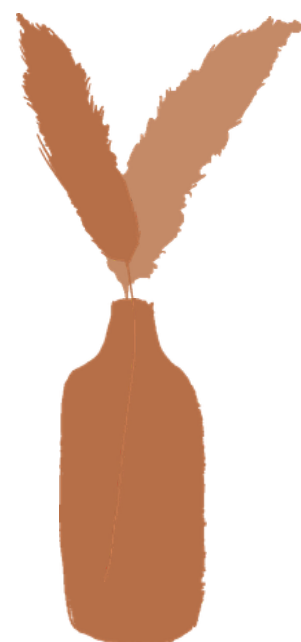
**Vermut rojo artesanal**

6

(Wachisnais Celestial)

**Copa**

**Jarra**



## Cafés

*Leche de vaca / de vaca sin lactosa*

*Leches vegetales barista (+0,30€)*

*Carga extra café +1€*

Espresso	1,8
Americano	1,8
Cortado	2
Con leche	2,5
Bombón	2,4
Capuccino	2,5
Leche con Cola-Cao	2,8
Babyccino	1,8
sin cafeína, con chocolate espolvoreado y nubes	
Carajillo	3,3
Cremaet artesanal	3,8

## Cafés especiales

Frappucino	5
Café frío batido con o sin nata	
Affogato	4
Café expresso con helado de vainilla	
Latte macchiato	3,8
Matcha latte ECO	4

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



## Tés

Manzanilla	2,1
Poleo menta	2,1
Té negro	2,1

## Tés especiales a granel

Nómada especial en tetera	4
Té verde con hierbabuena fresca	
Jengibre y limón ECO	3
Té verde sencha, trozos de jengibre, cáscara de limón, lemon grass y aromas	
Te verde sencha ECO	3
Té rojo tibetano	3
Té rojo PuErh, bayas de Goji, pétalos de rosa, jazmín, malva y flor de granada	
Té negro pakistaní	3
Té negro especiado, canela, clavo cardamomo y vainilla	
Té rooibos sin teína	3
Relajante. Con tila, melisa, hierba luisa, flor de azahar, manzanilla, trozos de fresa, manzana y naranja, pétalos de rosa y aromas	
Infusión frutas del bosque	3
Hibisco, pasas, arándanos, bayas de saúco, grosellas negras y aroma natural de frambuesa y cereza	

# BRUNCH

## Nómada 14,9 €

### Sartencita Shakshuka

Dos huevos, cebollita, pimiento rojo, tomate y un toque de cebollino acompañado de pan Batbout casero.

+

### Tortita Rghaif (crepe hojaldrado)

Miel y mantequilla

**Bebida: Cafe o Té verde con hierbabuena fresca + Licuado del dia**

## Healthy 14,9 €

### Tosta con pan integral de masa madre y fermentación lenta (Obrador Molt)

#### A elegir:

Salmón, aguacate, queso piladelphia, brotes y sésamo

/

Hummus casero con salteado de champiñones y cebollita con un toque de soja, cebollino y sésamo  
· Vegano

/

Sobrasada vegana casera, aguacate, brotes y sésamo  
· Vegano

#### Postre

#### A elegir:

Cocolotto: vasito con galleta de jengibre, crema de mascarpone, nutella y pistachos.

/

Donut de chocolate y naranja  
· Vegano

**Bebida : Cafe o Té + Licuado del dia**

## MINI BRUNCH 10€

**Tosta o Bocado + Café + Licuado del dia**

### Tostas

Pan blanco 50gr (Obrador Massanet)  
Pan integral masa madre 90gr (Obrador Molt) +2€  
Pan sin gluten +1€

5,5	Salmón y aguacate	5,5	Crema de cacahuete y gotas de chocolate negro
5	Tomate, avoe, queso cottage	4,8	Crema de pistacho y plátano
5,5	Sobrasada vegana casera, aguacate, brotes y sésamo	4,8	Queso crema, mermelada de fresa y frutos del bosque
5	Hummus y salteado de champiñones y cebollita con un toque de soja	4,8	Nutella con plátano
5,5	Revuelto de huevo, queso crema y aguacate		

### Bocadillos

5	Tortilla de queso y tomate rallado
5,8	Chivito de pollo
6,8	Calamarcitos crujientes y mayonesa

12 | Bocado de pastrami en pan de cristal

(no incluido en el Mini Brunch)

Disponibles :

Lunes a Viernes de 10:00 a 14:00

Sábados y Domingos de 10:00 a 13:00

# Cocolinda

COCOLINDAALAMEDA.ES

