



LA
COOPERATIVA
Restaurante Bar & Grill



M E N Ú



ENTRADAS

CAMARONES GABARDINA (3 piezas)

Camarones rellenos de queso Oaxaca envueltos en tocino y rebozados en tempura.

\$ 185

SOPA DE MARISCOS

Recomendación y platillo de la casa.

\$ 249

CALAMARES FRITOS

Acompañados de aderezo de alcaparra (200grs.)

\$ 230

CAMARONES ROCA

Fritos con tempura y salsa sriracha (120grs.)

\$ 199

4 TOSTADITAS DE ATÚN

Atún fresco, mayonesa al chipotle y poro frito.

\$ 199

MARLIN A LA VINAGRETA

Longas de Marlin en salsas negras, mezcla de hierbas y queso crema.

\$ 175

TORITOS DE MARLIN

6 chiles hueros (no picosos) rellenos de marlín, todo en salsas negras.

\$ 155

CECINA CON GUACAMOLE

\$ 180



COCTÉLES Y TOSTADAS

TOSTADA DE CAMARÓN

\$ 97

TOSTADA DE CEVICHE

\$ 65

TOSTADA DE PULPO

\$ 115

COCTÉL DE CAMARÓN, PULPO, CAMPECHANO, PULPO Y/O OSTIÓN (150grs.)

En copa juguera tradicional.

\$ 195

SASHIMI DE ATÚN

\$ 195

LOS MOLCAJETES

★ CHICHARRÓN DE RIB EYE (300grs.)

Crujientes cubitos acompañados de guacamole servidos en molcajete.

\$330

MOLCAJETE DE QUESO

LA COOPERATIVA (395grs. / 2 PERSONAS)

Queso Oaxaca con sofrito de camarón, una recomendación de la casa.

\$265

CARNITAS DE ATÚN (300grs.)

En cubitos acompañado de guacamole servido en molcajete.

\$245

CARNITAS DE RIB EYE (200grs.)

Igual que las de atún, pero de delicioso rib eye.

\$269

MOLCAJETE MARINO (650grs. 2 PERSONAS)

Filete de pescado, pulpo a las brasas, camarones con cabeza en nuestra salsa mojo, cebolla y queso.

\$457

MOLCAJETE DE CORTES (600grs. 2 PERSONAS)

Rib eye, arrachera y chistorra a la parrilla con queso y papa al grill.

\$539

MOLCAJETE MIXTO (600grs. 2 PERSONAS)

Camarones con cabeza al mojo, pulpo y arrachera a la parrilla y queso.

\$590



LOS CAMARONES

(180 GRS.)

A LA DIABLA

\$220

EMPANIZADOS

\$185

AL MOJO DE AJO

\$185

ZARANDEADOS

\$185

Acompañados de ensalada verde y nuestro aderezo de la casa.

LOS OSTIONES

(DOCENA Y 1/2 DOCENA)

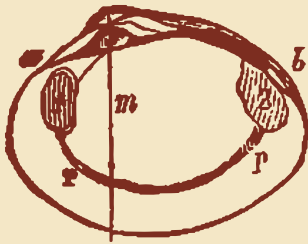
AL NATURAL

DOCENA **\$140** 1/2 DOCENA **\$85**

A LA ROCKEFELLER

Guisados con tocino, espinacas
y queso gratinado.

DOCENA **\$159** 1/2 DOCENA **\$95**



PANINIS

PANINI de ARRACHERA

Deliciosa opción es este panini de arrachera a la plancha,
con mostaza dijon, mayonesa, vegetales y nuestro toque secreto.

Completo	Medio
\$268	\$134

PANINI de ATÚN

De atún a la plancha, mostaza dijon, vegetales y
nuestro toque secreto.

Completo	Medio
\$210	\$120



AL GRILL Y PLANCHA

★ TUÉTANOS AL GRILL (4Pzas.)

Acompañados de guacamole y frijoles con chipotle.

\$ 160

SALMÓN (250grs.)

Longa de salmón con piel a la parrilla, acompañado de ensalada verde.

\$ 263

PULPO A LAS BRASAS (Precio por cada 100grs.)

A las brasas, acompañado de ensalada verde.

\$ 145

ATÚN (250grs.)

Medallón de atún al grill acompañado de ensalada verde.

\$ 185

PESCADO ZARANDEADO (Precio por cada 100grs.)

Huachinango abierto a la parrilla con nuestra salsa especial de zarandeado, acompañado de ensalada y mix de pimientos.

\$ 85

FILETE DE PESCADO

(A la plancha o empanizado 250grs.)

Servido con ensalada verde

\$ 129

LOS CORTES

RIB EYE (350grs.)

\$ 365

ARRACHERA (330grs.)

\$ 330

Acompañados de ensalada verde.



ACOMPÑAMIENTOS

ESPÁRRAGOS SALTEADOS

\$ 49

PAPAS A LA FRANCESA

\$ 42

GUACAMOLE

\$ 45

FRIJOLES REFritos AL CHIPOTLE

\$ 39

LOS CEVICHEs

(Camarón cocido)

EL PERUANO (110grs. de camarón)

De camarón cocido, mango, habanero, cebolla morada, cilantro y maíz.

\$185

La COOPERATIVA (200grs. de pescado)

Cubitos de pescado tilapia, salsa de jalapeño, jengibre, jugo de limón, cebolla morada y cilantro.

\$125

EL MORITA (180grs. mariscos)

Camarón, pescado, pulpo, salsa de chile morita, jugo de limón, cebolla morada, aceite de ajonjolí y jengibre.

\$210

REYES (200grs. de pescado)

Pescado tilapia precocido, jugo de limón, hierbas finas, pepino, zanahoria, cebolla morada y cilantro.

\$125

EL PATAGONIA (210grs. mariscos)

Camarón, atún fresco, cebolla morada, cilantro, hierbas finas, pepino y pasta de serrano.

\$185

LOS AGUACHILES

(Camarón crudo)

DEL ÁRBOL (180grs. de camarón)

Camarón fileteado, salsa de chile de árbol, jugo de limón, cebolla morada, pepino y cilantro.

\$195

EL TRADICIONAL VERDE (180grs. de camarón)

Camarón fileteado, salsa de chile serrano, jugo de limón, cebolla morada, pepino y cilantro

\$195

EL PUERTO JUÁREZ (160grs. de marisco)

Camarón fileteado, pulpo cocido, salsa de serrano, aceitunas, tinta de calamar, jugo de limón, cebolla morada, pepino y cilantro

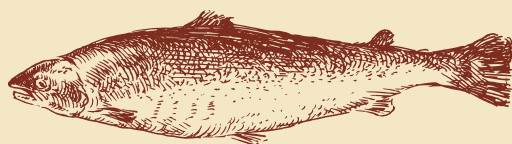
\$219

★ AGUACHILE MORITA (160grs)

Camarón en salsa de chile morita, jugo de limón, cebolla morada, aceite de ajonjolí, pepino y cilantro

\$210

- Todas nuestras salsas base para ceviches y aguachiles llevan un toque de mezcal.-



LOS TACOS

★ TACOS ENSENADA (1Pza.)

\$95

BURRITOS LA COOPERATIVA

(2 pza. partidos en 4)

En tortilla de harina con sofrito de pulpo y camarón, queso manchego, aguacate y lechuga italiana.

\$138

BURRITOS DE CAMARÓN (2 pza. partidos en 4)

En tortilla de harina con sofrito de camarón, salsa de la casa y queso manchego.

\$155

DE CAMARONES EMPANIZADOS (1 pieza)

Camarón empanizado sobre tortilla de maíz, aguacate, cebolla en escabeche y aderezo de col blanca.

\$79

TACO COOPERATIVA (1 pieza)

Como los gobernador, pero más buenos. A las brasas, en tortilla de maíz y rellenos de queso manchego y sofrito de camarón a la cerveza.

\$79

DE PESCADO EMPANIZADO (1 piezas)

Pescado empanizado sobre tortilla de maíz, aguacate y aderezo de col blanca.

\$65

PESCADILLA DE MARLIN (1 pieza)

En tortillas de maíz con queso manchego, marlín ahumado cocinado con receta de la casa.

\$65

EL FAMOSO TACO PANCHITO (1 pieza)

De camarón al mojo de ajo en tortilla de maíz, Lechuga y aguacate

Con queso (+\$20)

\$73

TACO DE PULPO AL CHIPOTLE (1 pieza)

De sofrito de pulpo al chipotle con un toque de vino blanco.

\$75

LOS DE FIDEO (2 piezas)

De fideo con cilantro y un toque de chistorra, crema y parmesano todo al grill.

\$75

TACOS PIONEROS (2 piezas, 200grs.)

Arrachera en tortillas de maíz, cebolla blanca, salsa de cilantro y ajonjolí tostado.

\$195

LOS POSTRES

CREME BRULEE

\$75

HELADO

\$55

FRESAS CON CREMA

\$67

BROWNIE CON NIEVE

(De chocolate y una bola de helado)

\$85

PASTEL DEL DÍA

\$85



Todos nuestros platillos se preparan al momento y con ingredientes naturales, por favor pregunte a su mesero el tiempo estimado de espera.

Consumir alimentos del mar implica cierto riesgo para la salud, será responsabilidad del cliente el hacerlo o no. Comunique por favor a su mesero si padece alguna alergia antes de ordenar.

Todos nuestros precios incluyen I.V.A. No incluyen servicio ni propina.

¡Síguenos!

