

Costa Brava

TRONCONES, GRO.

Descansamos los Martes

12:00pm a 9:00pm

3221643078

Entradas

Tuna Chicharron	\$250
Fish & Chips	\$270
Champiñones Ajillo	\$200
Guacamole	\$150
Nachos Naturales	\$150
Nachos c/ Arrachera	\$180
Nachos c/ Camarón	\$220
Queso c/ Chorizo	\$180
Queso c/ Camarones y Champiñones	\$200
Pescadillas	\$180
(Masa + queso 3 pzas)	
Camaronillas	\$220
(Masa + queso 3 pzas)	

Barra Fria

Tiritas de Pescado	\$180
Aguachile de Camarón	\$220
Aguachile Diablo	\$250
Ceviche Costa Brava	\$250
Atún+Cebolla+Serrano+Salsas negras	
Ceviche Tropical	\$250
Dorado+Mango+Pepino+Jitomate+Cebolla	
Ceviche Acapulco	
Salsa mexicana+Catsup	\$200
Ceviche de Champiñón	\$200
Cóctel de Camarón	\$220
Coctel de Pulpo	\$250
Ceviche Mixto	\$285
Camarón+Pulpo+Filete	
Pulpo enamorado	\$285

Clásicos

Enchiladas Verdes	
•Primavera	\$190
•Pollo	\$250
•Camarón	\$250
Fajitas	
•Camarón	\$280
•Pollo	\$250
•Res	\$250

Pastas

Alfredo c/ Camarones	\$320
Mariscos	\$300
Filete+camarón+Pulpo+salsa+ pomodoro	

Sopas

Caldo de Camarón	\$260
Sopa de Mariscos	\$380
Pulpo+Cam+Pesc+Lang	
Caldo de Pescado	\$275
Sopa de Tortilla	\$220
Sopa de Cebolla	\$180

Carnes y Pollo

Pollo Cordon Bleu	\$250
Rib Eye	\$420
Hamburguesa Res	\$180

De la Casa

Mahi & Mole	\$350
Dorado envuelto en hoja santa sobre mole, acompañado de pure de plátano al mezcal y vegetales	
Mahi Veracruzana	\$350
Dorado bañado en salsa veracruzana, acompañado de arroz y vegetales	
Surf & Turf	\$900
RibEye flameado con tequila, Langosta bañada con mantequilla, acompañados con pure de papa y vegetales.	
Piña Tropical	\$380
Mezcla de camarón, pulpo y pez, gratinados con piña, cebolla y pimientos	

Tacos & Quesadillas

Tacos (3 pzas Maíz).	
•Arrachera	\$180
•Camarón	\$220
•Pulpo	\$250
•Langosta	\$275
•Pescado	\$200
•Coliflor Adobada	\$180
Quesadillas (3 pzas Harina).	
+\$50	

Ensaladas

Costa Brava	\$230
Lechuga, parmesano, fresa, nuez, aderezo mostaza y miel	
César c/ Camarones	\$230
Brocoli Tree	\$180

Mariscos

Mariscada Costa Brava (4 pax)	\$1,500
Langosta+Pulpo+Camarón+Filete+ Quesadillas+Papas+Arroz+Ensalada	
Trilogía Costa Brava	\$400
Pulpo+Camarón+Filete (Al gusto)	
Hamburguesa Camarón	\$250
Hamburguesa de Dorado	\$250
Langosta 1kg	\$1,000
Langosta 500grs	\$550
Huachinango 500grs	\$300
Huachinango Veracruzana	\$330
Huachinango 1kg	\$550
Camarones	\$280
(Ajo/Ajillo/Diablo/Empanizados)	
Camarones Coco	\$300
Pulpo	\$300
(Ajo/Ajillo/Diablo)	
Filete	\$250
(Ajo/Ajillo/Diablo/Empanizado)	
Dedos de Pescado	\$250

Postres & Digestivos

Churros 25min de servicio	\$180
Plátano Damiana	\$120
Plátano Kahlúa	\$120
Helado	\$80
Flan Casero	\$90
Café Americano	\$45
Expresso	\$45
Licor 43	\$100
Baileys	\$100
Kahlúa	\$100
Anis Dulce	\$80
Damiana	\$80

Vegano

Vegetariano

Todos nuestros platillos son preparados al momento, apreciamos su paciencia al tiempo de espera, ¡valdrá la pena!

BEBIDAS

Champagne & Espumoso

Champagne Moet			\$2,300
Prosecco			\$200 \$900

Vinos Rosados

Tres Raices			\$200 \$900
México, Garnacha-Caladoc			

Vinos Blancos

Dark Horse			\$150 \$700
California, Pinot Grigio			
Casa Madero			\$180 \$850
México, Chardonnay			
Sierra Blanca			\$150 \$700
México, Sauvignon Blanc			
Kim Crawford			\$900
N. Zelanda, Sauvignon Blanc			

Vinos Tintos

Casa Madero 3V			\$200 \$900
Coahuila, Tempranillo-Merlot-Cabernet			
Puerto Nuevo			\$120 \$600
México, Cabernet-Malbec			
Matsu			\$200 \$1000
España, Toro			
Nicolas			\$1200
Francia, Merlot			

Coctelería de la Casa \$180

Doña Carmen	
Tequila+Limón+Maracuya+Albaca	
Cantarito	
Tequila+Limón+Naranja+Toronja+Sal	
Costa Brava	
Ron Añejo+Campari+Piña+Jarabe	
La Tuba	
Vodka+Coco+Menta+Nuez	

Coctelería Tradicional

Carajillo	\$150
Expresso+Licor 43	
Bloody Mary	\$110
Negroni	\$150
Gin+Campari+Vermut	
Aperol Spritz	\$170
Aperol+Espumoso+Mineral	
Margarita tradicional	\$120
Margarita de sabor	\$150
Fresa/Jalapeño/Tamarindo/Pepino	
Paloma	\$100
Piña Colada	\$130
Mojito	\$120
Gin Tonic	
• Hendricks	\$165
• Tanqueray	\$135
• Beefeater	\$120
Vodka Tonic	
• Titos	\$140
• Stolichnaya	\$135
• Absolut	\$120
Daiquiri	\$150
Fresa/Jalapeño/Tamarindo/Pepino	
Sangria	\$100
Limonada+Vino tinto	

Tequila

Don Julio Blanco	\$150
Don Julio Reposado	\$150
Don Julio 70	\$180
Maestro Dobel	\$150
Patron Añejo	\$180
1800 Reposado	\$150
Herradura Reposado	\$150
Jose Cuervo Especial	\$120
Jose Cuervo Tradicional	\$130
Jimador Blanco	\$100
7 Leguas Blanco	\$150
Espolon Cristalino	\$200

Sin Alcohol

Perrier Agua c/ gas	\$50
Agua natural-Botella	\$30
Refrescos Coca Cola	\$50
Limonada	\$50
Naranjada	\$50
Arnold Palmer	\$65
Limomada+Té negro	
Piñada	\$90
Conga	\$65
Naranja+Piña+Granadina	
Canica	\$50
Sprite+Granadina+Cereza	
Costeñito	\$65
Yoli+Arandano+Naranja	
Troncones Gold	\$65
Piña+Naranja+Coco	

Vodka

Titos	\$140
Stolichnaya	\$135
Absolut	\$120

Gin

Hendricks	\$165
Tanqueray	\$135
Beefeater	\$120

Cervezas

Corona	\$50
Corona Light	\$50
Victoria	\$50
Pacifico	\$65
Negra Modelo	\$65
Modelo Especial	\$65
Ultra Michelob	\$65
Vaso Limón y Sal	\$30
Clamato Preparado	\$60

Mezcal

400 Conejos	\$150
Mezcal Guerrerense	\$120
Montelobos	\$170

Whiskey

Etiqueta Roja	\$140
Etiqueta Negra	\$180
Old Parr	\$180
Jack Daniel's	\$120
Makers Mark	\$150

Ron

Matusalem	\$130
Havana 7	\$160
Bacardi Añejo	\$100

\$300 pesos, consumo mínimo por persona para el uso de alberca

Appetizers

Tuna Chicharron	\$250
Fish & Chips	\$270
 Ajillo Mushrooms	\$200
 Guacamole	\$150
 Nachos	\$150
Nachos w/ Skirt steak	\$180
Nachos w/ Shrimps	\$220
Melted Cheese w/ Chorizo	\$180
Melted w/ Shrimps mushrooms	\$200
Pescadillas	\$180
(Corn mass + cheese 3 pcs)	
Camaronillas	\$220
(Corn mass + cheese 3 pcs)	

Ceviches and more

Fish Tiritas	\$180
Shrimp Aguachile	\$220
Black Hot Aguachile 	\$250
Costa Brava Ceviche	\$250
Tuna+Onion+Serrano+Black sauces	
Tropical Ceviche	\$250
MahiMahi+Mango+Cucumber+Tomato+Onion	
Ceviche Acapulco	\$200
Tomato+Onion+Serrano+Ketchup	
Mushrooms Ceviche	\$200
Shrimp Coctel	\$220
 Octopus Coctel	\$250
Mixed Ceviche	\$285
Shrimp+Octopus+Fish	
In Love Octopus	\$285

Classics

Green enchiladas	
 •Vegetarian	\$190
•Chicken	\$250
•Shrimps	\$250
Fajitas	
•Shrimps	\$280
•Chicken	\$250
•Skirt steak	\$250

Pasta

Alfredo w/ shrimps	\$320
Seafood	\$300
Fish+Octopus+Shrimps+pomodoro sauce	

Soups

Shrimp Soup	\$260
Seafood Soup	\$380
Octopus+shrimp+fish+lobster	
Fish Soup	\$275
 Tortilla Soup	\$220
 Onion Soup	\$180

Steaks & Chicken

Chicken Cordon Bleu	\$250
Rib Eye Steak	\$420
Beef Burger	\$180

Our house

Mahi & Mole	\$350
Mahi Mahi wrapped in holly leaf over red mole & plantain pure w/ mezcal	
Mahi Veracruzana	\$350
Mahi Mahi on veracruzana sauce, with rice and vegies	
Surf & Turf	\$900
Grilled Rib Eye flamed w/ tequila, grilled Lobster, mush potato & vegies on the side	
Piña Tropical	\$380
Sorted dish of seafood, pineapple, onion, and peppers with melted cheese	

Tacos & Quesadillas

Tacos (3 pcs Maíz)	
•Skirt Steak	\$180
•Shrimp	\$250
•Octopus	\$250
•Lobster	\$275
•Fish	\$200
 •Zarandeado Cauliflower	\$180
Quesadillas (3 pcs flour)	
+\$50	

Salads

 Costa Brava	\$230
Lettuce, parmesan cheese, strawberries, pecan, home dressing	
César w/ Shrimps	\$230
 Broccoli Tree	\$180

Seafood

Mariscada Costa Brava (4 pax)	\$1,500
Lobster+Octopus+Shrimps+Fish fillet+ Quesadillas+Fries+Rice+Salad	
Trilogía Costa Brava	\$400
Octopus+Shrimps+Fish fillet	
Shrimps Burger	\$250
Mahi Mahi Burger	\$250
Lobster 1kg	\$1,000
Lobster 500grs	\$550
Red Snapper 500grs	\$300
Red Snapper Veracruzana	\$330
Red Snapper 1kg	\$550
Shrimps	\$280
(Garlic/Ajillo/Diablo/Breaded)	
Coconut Shrimps	\$300
Octopus	\$300
(Garlic/Ajillo/Diablo)	
Fillet	\$250
(Garlic/Ajillo/Diablo/Breaded)	
Fish Fingers	\$250

Desserts & Digestives

Churros 25 min service	\$180
Fried Plantain w/ Damiana	\$120
Fried Plantain w/ Kahlúa	\$120
Ice Cream	\$80
Homemade Flan	\$100
Coffee	\$45
Espresso	\$45
Licor 43	\$100
Baileys	\$100
Kahlúa	\$100
Anis Dulce	\$80
Damiana	\$80

 **Vegan**
 **Vegetarian**

All our dishes are prepared at the moment. We appreciate your patience with the waiting time. It will be worth it!

DRINKS

Champagne & Sparkling

Champagne Moët			\$2,300
Prosecco			\$200 \$900

Rose wine

Tres Raíces			\$200 \$900
México, Garnacha-Caladoc			

Wine white

Dark Horse			\$150 \$700
California, Pinot Grigio			
Casa Madero			\$180 \$850
México, Chardonnay			
Sierra Blanca			\$150 \$700
México, Sauvignon Blanc			
Kim Crawford			\$890
N. Zelanda, Sauvignon Blanc			

Red wine

Casa Madero 3V			\$200 \$850
Coahuila, Tempranillo-Merlot-Cabernet			
Puerto Nuevo			\$120 \$600
México, Cabernet-Malbec			
Matsu			\$200 \$1000
España, Toro			
Nicolas			\$1000
Francia, Merlot			

Home Cocktails \$180

Doña Carmen	
Tequila+Lemon+Passion fruit+Albaca	
Cantarito	
Tequila+Lemon+Orange+Grapefruit+Salt	
Costa Brava	
Ron Añejo+Campari+Pineapple+Strup	
La Tuba	
Vodka+Coconut+Mint+Pecan	

Traditional cocktails

Carajillo	\$150
Expresso+Licor 43	
Bloody Mary	\$110
Negroni	\$150
Gin+Campari+Vermut	
Aperol Spritz	\$165
Aperol+Sparkling wine	
Traditional margarita	\$120
Margarita	\$150
Strawberry/Spicy/Tamarind/Cucumber	
Paloma	\$100
Piña Colada	\$130
Mojito	\$120
Gin Tonic	
• Hendricks	\$165
• Tanqueray	\$135
• Beefeater	\$120
Vodka Tonic	
• Tifos	\$140
• Stolichnaya	\$135
• Absolut	\$120
Daiquiri	\$150
Strawberry/Spicy/Tamarind/Cucumber	
Sangria	\$100
Lemonade+ Red wine	

Tequila

Don Julio Blanco	\$150
Don Julio Reposado	\$150
Don Julio 70	\$180
Maestro Dobel	\$150
Patron Añejo	\$180
1800 Reposado	\$150
Herradura Reposado	\$150
Jose Cuervo Especial	\$120
Jose Cuervo Tradicional	\$130
Jimador Blanco	\$100
7 Leguas Blanco	\$150
Espolon Cristalino	\$200

No Alcohol

Perrier Sparkling	\$50
Bottle water	\$30
Soda Coca Cola	\$50
Lemonade	\$50
Orangeade	\$50
Arnold Palmer	\$65
Lemonade+Black tea	
Piñada	\$90
Conga	\$65
Orange+Pineapple+Grenadine	
Canica	\$50
Sprite+Grenadine+Cherry	
Costeñito	\$65
Yoli+Cranberry+Orange	
Troncones Gold	\$65
Pineapple+Orange+Coconut	

BEERS

Vodka

Tifos	\$140
Stolichnaya	\$135
Absolut	\$120

Gin

Hendricks	\$165
Tanqueray	\$135
Beefeater	\$120

Corona	\$50
Corona Light	\$50
Victoria	\$50
Pacifico	\$65
Negra Modelo	\$65
Modelo Especial	\$65
Stella Artois	\$65
Ultra Michelob	\$65
Lime & Salt glass	\$30
Clamato & sauces glass	\$60

Mezcal

400 Conejos	\$150
Mezcal Guerrerense	\$120
Montelobos	\$180

Whiskey

Etiqueta Roja	\$150
Etiqueta Negra	\$180
Old Parr	\$180
Jack Daniel's	\$120
Makers Mark	\$150

Ron

Matusalem	\$130
Havana 7	\$160
Bacardi Añejo	\$100

Minimum consumption per person to use the pool \$300 pesos