



COCOMAR

cuisine fusion équatorienne





Reseña

Cocomar nace como un servicio de alimentación para los huéspedes del Hotel Palmazul; su nombre proviene de la combinación del apodo de su creadora y la vista al mar que posee.

Cintia (Coco) es Licenciada en Administración de Bares y Restaurantes, fue la encargada de poner en marcha el proyecto y definir el estilo que tendría Cocomar, tanto en el servicio como en la preparación de los alimentos.

Posteriormente, el Chef Álex Jaramillo, asesor de restaurantes, lideró la transformación de esta “cocina fusión ecuatoriana” junto al personal de Palmazul; estableciendo nuevos procesos y refrescando la imagen global de Cocomar.

Bajo la supervisión y aportes de Inés, Jéssica, Cintia, Kike y Tita te presentamos el NUEVO COCOMAR; un sitio para disfrutar la deliciosa gastronomía ecuatoriana, combinada con recetas internacionales y toques creativos que activarán tus sentidos.



¡Cocina al nivel del mar! Sabores, tradición y frescura.
¡Bienvenidos y buen provecho!

by  Palmazul



Entradas

Sopas

VICHE COCOMAR

~~\$10.98~~ **\$ 9**

El viche tradicional ecuatoriano con toques de inspiración de nuestros Chefs.

SOPA DE PECHUGA DE POLLO

~~\$8.54~~ **\$ 7**

Tradicional y aromática, como preparada en casa, simplemente deliciosa.

TAPAO COCOMAR

~~\$12.20~~ **\$ 10**

Los secretos esmeraldeños combinados con los finos toques del Chef, le otorgan a este Tapao’ una maravillosa sinfonía de sabores.

Entradas calientes

ATÚN ENCOSTRADO

~~\$10.98~~ **\$ 9**

Sellado a la parrilla, con una costra de ajonjolí que envuelve una pieza blanda del pez emblema manabita, acompañado con salsa de balsámico caramelizada.

CONCHITAS ASADAS

~~\$12.20~~ **\$ 10**

Deliciosas conchas al grill con un toque especial de la casa; para mayor sabor, sigue nuestro consejo y pídelas gratinadas.

LANGOSTINOS EN COSTRA DE COCO

~~\$14.64~~ **\$ 12**

Innovando del tradicional apanado, los “encocamos” y acompañamos con una salsa dulce de coco, una verdadera delicia.

Entradas frías

CEVICHE ECUATORIANO

~~\$12.20~~ **\$ 10**

Camarón / Pescado / Pulpo / Calamar / Mixto

Nuestro ceviche lleva ganas, alegría y muchos productos frescos, servido con salsa criolla de tomate, cebolla, cilantro y chifles de verde.

JIPIJAPA ACEVICHADO

~~\$12.20~~ **\$ 10**

Picudo marinado en salsa verde con cilantro, albahaca, limón y una deliciosa salsa amarilla, con aroma de cúrcuma y fondo de mariscos curtidos; acompañada con chips de camote, zanahoria blanca o yuca, maní troceado y sal prieta al puro estilo “manaba”.





CAMARONES EN SALSA DE MANGO ~~\$13.42~~ **\$ 11**
Crocantes y agridulces al paladar, con un toque picante.

CARPACCIO DE PESCADO  ~~\$10.98~~ **\$ 9**
Finas lonjas de pescado, marinadas con limón, servidas con un chorrito de aceite de oliva extra virgen, acompañadas de alcaparras y decoradas con sal prieta.

ENSALADA CAPRESE ~~\$7.32~~ **\$ 6**
Tomates frescos y queso mozzarella acompañados con albahaca y aceite de oliva extra virgen.

Platos principales

PESCA FRESCA ~~\$14.64~~ **\$ 12**
Queremos compartir la experiencia junto a ti y que puedas elegir tu producto de las propias manos del pescador, “su pesca fresca”.
Nosotros lo preparamos a tu gusto.
Camarón / Calamar / Pescado [Al vapor, grillado, encocado o al ajillo.](#)

LANGOSTINO ~~\$18.30~~ **\$ 15**
Fruto de mar preparado al grill, encocado, con salsa de romero o al curry.

LANGOSTA ~~\$24.40~~ **\$ 20**
Pídala en salsa de mariscos, al grill, a las finas hierbas o al ajillo.
Disponible solo en temporada.

ARROZ ~~\$17.08~~ **\$ 14**
Receta antigua de arroz salteado con verduras y la sazón que le pone el toque especial a nuestra preparación.Pregunta por nuestros aderezos.
Pulpo / Camarón / Concha / Marinero

PASTA AL PESTO  ~~\$9.76~~ **\$ 8**
También la hicimos un poquito diferente, agregando macadamia, pistacho y un toque de coco para crear una pasta con personalidad.

PASTA MARINERA ~~\$18.30~~ **\$ 15**
Frutos del mar exquisitamente cocidos con crema de leche.

CORDON BLEU ~~\$14.64~~ **\$ 12**
Delicioso filete de pollo o carne relleno de jamón y queso, empanizado a la perfección.

 Consulte la opción vegetariana o vegana





Especiales Palmazul

PULPO AL OLIVO

\$18,30 **\$ 15**

Las aceitunas negras dan aroma a la salsa que acompaña el pulpo a la parrilla. Elogiado por comensales nacionales e internacionales!

POLLO EN SALSA DE MANZANA

\$12,20 **\$ 10**

Combinación agridulce que se derrite en su paladar.

LOMO COSTA BRAVA

\$17,08 **\$ 14**

Homenaje a nuestra marea de la tarde y su contacto con la tierra, que nos brinda este delicioso manjar; lomo fino de res sofrito a fuego lento, bañado en la salsa de su preferencia.

A la pimienta / al grill / en salsa de champiñones

CAMOTILLO DEL PACÍFICO

\$17,08 **\$ 14**

El sabor representativo de nuestras costas; además, delicioso por su selecta alimentación a base de camarón. Pídalo salteado con verduras o con un encostrado especial, acompañado con ensalada y la guarnición que desee.

Guarniciones: Arroz salvaje / Soufflé de maíz dulce / Plátano maduro asado con sal prieta / Patacones criollos / Quinoto andino

Postres

TIRAMISÚ

\$7,32 **\$ 6**

Deliciosa torta húmeda de chocolate, bañada con una reducción de café pasado, rellena de crema y espolvoreada con cacao.

ESPUMA DE CHOCOLATE A LA SAL

\$6,10 **\$ 5**

Textura y sabor sin igual, una combinación que rompe esquemas, atrevase a probarla!

GUINEO FLAMBEADO

\$6,10 **\$ 5**

Bananas cocidas en caramelo y mantequilla, acompañadas de una bola cremosa de helado y dulce de pechiche.

CRÈME BRÛLÉE PALMAZUL

\$8,54 **\$ 7**

Tradicional crema cocida a fuego lento, aromatizada con canela y una crujiente capa de caramelo.

TORTA DE CHOCOLATE

\$7,32 **\$ 6**

Esponjosa porción de torta rellena de manjar, cubierta por una deliciosa capa de chocolate derretido.





Para los peques

MINI PIZZA	\$7,32 \$ 6
PECHUGUINES DE POLLO APANADOS	\$9,76 \$ 8
ALITAS BBQ	\$7,32 \$ 6
FISH AND CHIPS FOR KIDS	\$6,10 \$ 5
El famoso plato londinense en versión saludable, pídalos con papas fritas o cocinadas.	

Snacks y piqueos

PATACONES QUESO Y SAL PRIETA	\$4,88 \$ 4
HAMBURGUESA ESPECIAL COCOMAR	\$7,32 \$ 6
TRILOGÍA DE CEVICHES	\$25,62 \$ 21
TABLA DE MARISCOS	\$26,84 \$ 22
3 personas	
PICADITA DE LOMO Y CAMARONES	\$26,84 \$ 22
3 personas	

Bebidas

JUGOS NATURALES	\$3,05 \$ 2,5
JUGOS NATURALES (JARRA)	\$9,76 \$ 8
BATIDO DE FRUTA	\$4,27 \$ 3,5
GASEOSAS	\$2,44 \$ 2
AGUA NATURAL O CON GAS	\$1,83 \$ 1,5

