



La Komuniila

Donde el pueblo se reúne

COMIDAS Y CENAS

BENITO JUÁREZ 57, CENTRO, 85219 COCORIT, SON.
TEL (644) 179 9466 WHATSAPP (644) 231 1137



ENTRADAS

QUESO FUNDIDO EN PAN ARTESANAL \$195

La especialidad de la casa ,pan relleno de tres quesos con un ingrediente a elegir :champiñón o tocino o chorizo o rajas.

CHAMPIÑONES AL AJILLO \$195

Champiñón marinado en salsa negra y cebollín con el toque de la casa acompañados de pan con mantequilla.

BOTANA TOTOI \$295

Combinación botana boneles,dedos de queso, alitas y papas sazonadas acompañados bastones apio, zanahoria y con la salsa de su gusto Bbq o Bufalo

GUACAMOLE \$185

Pruebe nuestro guacamole con panela, salsa bandera acompañado con totopos.

NACHOS TEKWA (CARNE) \$195

Los tradicionales nachos con carne bañados con queso amarillo, acompañados con chile en rajas y salsa bandera.



BONELESS \$175

Bañadas en bbq, búfalo o cookies, acompañadas con bastones de zanahoria, apio y aderezo de la casa.

COLIFLOR CAPEADA \$165

Deliciosa coliflor capeado con nuestra receta especial, bañadas en salsa bbq, búfalo o mixta, acompañado con zanahoria.



PLATILLOS

PASTA VERDE \$195

Con pollo \$195 | con camarón
Pasta fettuccini en crema de cilantro y chile poblano acompañada de pan con mantequilla.

FETUCCINI ALFREDO \$215

Con pollo | con camarón
Pasta salteada en crema Alfredo y champiñones, acompañado de pan con mantequilla.

RIB EYE VWALÁ \$465

Rib eye (280 gr) bañado en crema de champiñones acompañado con pasta alfredo y papas cambray sazonadas con perejil y parmesano.

BROCHETAS DE CORDERO \$245

Jugosa carne de cordero bañada en su salsa griega, acompañada de pan pita y ensalada.

SALMÓN AL FRUTO ROJO \$395

Exquisito salmón (200 gr) a la parrilla en salsa de frutos rojos sobre una ensalada fresca acompañado de puré de papa.



CECINA

¼ KG \$465

Deliciosa cecina de res acompañada de guacamoles, salsa de molcajete, cebolla asada, frijoles puercos, tortillas de maíz y harina (doradas y blanditas).

MOLCAJETE COCOREÑO \$655

Pechuga de pollo y new york a la plancha, salchichas artesanales, camarones, nopal, panela, cebolla, chiles toreados y chile caribe, acompañados de nuestra salsa de molcajete.



TAMPIQUEÑA \$395

Deliciosa carne new york (300gr) elaborada la tampiqueña acompañada (1) enchilada roja de queso fresco, cebollas asadas, guacamole, porción de arroz.

TACOS DE CAMARÓN \$195

3 Tacos de camarón empanizado con aguacate y aderezo mil islas acompañados con ensalada.

ESPECIALIDADES

WAKABAKI \$165

Platillo tradicional, pruebe la variedad de verduras: elote, carne y garbanzo, acompañado de tortillas de maíz.

GALLINA PINTA \$165

Preparada artesanalmente, acompañada de totopos.



MENUDO \$155

Preparado artesanalmente, acompañado de pan o totopos.

BIRRIA DE BORREGO \$185

Exquisita carne de borrego acompañada de tortillas de maíz.

CARNE EN SU JUGO \$215

De lo mejor de la carta, pruebe nuestra carne en su jugo, acompañada de frijoles de la olla, cebolla cambray, tocino y chile caribe fritos con tortillas de maíz y harina.

FLAUTAS DE RES \$175

3 flautas rellenas de res y papa, acompañadas con verdura y caldo de res.

TOSTADAS DE RES \$165

De res y papa coronados con verdura y acompañadas con caldo de res.

PANINIS

ROAST BEEF \$235

Al horno, con aderezo de rábano blanco acompañado de ensaladas o papas.

JAMÓN CON QUESO \$185

Lechuga tomate, queso amarillo y aderezo de pepinillo

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA DE RES \$195

Queso gouda, lechuga, aguacate, tomate, papas, fritas, carne de res, tocino y aderezo de pepinillos.

HAMBURGUESA BONELESS \$185

Tomate, lechuga, papas a la francesa, aderezo y tocino.

HAMBURGUESA KOMUNILA \$235

Doble carne de res, lechuga, tomate, aguacate, tocino, cebolla caramelizada, champiñones al ajillo, papas sazonadas gratinadas.

ENSALADAS

ENSALADA VERDE \$175

Mezcla de lechugas, panela, manzana verde, aceituna negra, pimienta verde, pepinos, almendras y ajonjolí negro.

ENSALADA BONELESS \$185

Lechuga, zanahoria, panela, arandanos, pasta fusyly, pepinos y frituras con tiras de pollo empanizado, bañado en salsa bbq, búfalo o cookies.

PIZZAS

PIZZA COCOREÑA \$235

Pizza acompañada de nuestra clásica salsa de tomate, queso caperucita, carne asada, tocino, chile caribe y chile tatemado.

PIZZA PEPPERONI \$215

Abundante pepperoni, queso mozzarella y aros de cebolla morada, la preferida de todos

PIZZA CARNES FRIAS \$235

Deliciosa combinación de salsas pomodoro, queso mozzarella, queso caperucita, jamón, tocino, chile jalapeños y champiñones.

PIZZA MARGARITA \$215

Una de las favoritas, con nuestra clásica salsa pomodoro, queso mozzarella, orégano, jitomate, hojas frescas de albahaca y aceite de ajo.



MENÚ KIDS

MAÑANITA COCOREÑA \$185

2 hot cakes mini, 3 salchichas mini, 1 huevo estrellado o revuelto y papas a la francesa acompañado con un chocomilk mini.

POLLO EMPANIZADO \$185

Pollo crujiente con empanizado especial, acompañado de papas francesas.

WAFFLES \$175

3 piezas bañados en miel maple coronados con fresa y zarzamora.

CHICKEN WAFFLES \$215

Sandwich de waffles con pollo empanizado y queso americano acompañado con papas francesas.

SOPAS

CALDO TLALPEÑO \$195

Caldo acompañado de fritura de maíz, pollo, queso fresco, aguacate y ligero toque de chipotle.



SUSHIS ESPECIALES

CALIFORNIA ROLL \$ 145

Relleno de philadelphia, aguacate, pepino
un ingrediente a elegir: carne, pollo,
camarón, tocino o surimi

COSMO ROLL \$175

Relleno de philadelphia, aguacate, pepino y
camarón, coronado con salmón.

OKOI ROLL \$155

Por dentro philadelphia, aguacate, pepino,
res y tocino por fuera gratinado con chile
serrano toreado.

SIKIA ROLL \$155

Por dentro philadelphia, aguacate, pepino y
camarón coronado con Tampico.

KIA ROLL \$165

Por dentro philadelphia, aguacate, pepino,
camarón y tocino, por fuera láminas de
aguacate y bañado en salsa de chipotle.

VEGETARIANO ROLL \$ 155

Por dentro philadelphia, aguacate, pepino y
zanahoria por fuera láminas de aguacate y
ajonjolí.

POSTRES

Pastel de zanahoria \$90

Pastel de guayaba \$90

Pay de higo \$90

Pay de queso \$85

Flan \$85

BAREGUACO \$95

(Un postre regional que está hecho a base de
requesón con bacanora y costra de corico, acom-
pañado de una crema e philadelphia y cajeta de
guayaba y unos trozos de coricos y guayaba).

FRAPPES

Vainilla francesa \$95

Frappé fresa \$75

Frappé limón \$95

Frappé chocolate \$95

Frappé caramelo \$95

MALTEADAS

Fresa \$95

Vainilla \$95

Chocolate \$95

Plátano \$95

Mazapán \$95

BEBIDAS

Chocolate \$65

Cappuccino \$75

Café refil \$48

Café reffil descafeinado \$55

Café expreso \$75

Café helado \$55

Té \$45

Té verde helado \$45

Coca cola regular/light \$37

Agua embotellada \$28

Limonada natural \$45

Limonada mineral \$50

Aguas frescas \$65
(Jamaica, piña, horchata, guayaba, mango, melón,
melón-fresa-pepino)

Limonada de frutos rojos
grande \$70

Limonada de frutos rojos
chica \$65

Chocomilk \$55

Jugo de naranja natural \$48

Jarra de jugo de naranja \$175

Coca cola zero \$37

Refresco de sabor \$37
(Fresa, manzana, sprite, fresca, toronja)

Megalimonada \$105



BACANORA

Bacanora kilinga	\$155
Bacanora mujer de piedra	\$155
Bacanora 42°	\$155

DESCORCHE

Descorche de vinos tintos	\$200
Descorche de tequila/whisky	\$300

TEQUILA / WHISKY / OTROS

Don Julio 70 años	\$145
José Cuervo	\$135
Herradura	\$195
Shot Buchanans	\$155
Etiqueta Negra	\$155
Smirnoff	\$115
Capitán Morgan	\$115
Ron Bacardi	\$115

CÓCTELES

Mimosa	\$85
Michelada	\$55
Clamato preparado	\$70
Piña colada	\$115
Mojito	\$125
Daiquiri (Clásico, mango o fresa)	\$115
Margarita (Clásico o mango)	\$125
Paloma	\$125
Bomba (vodka, tequila, ron, granadina, jugo de naranja y jugo de piña)	\$125
Orgasmo (Kahlua, crema de coco, controy, café, hielo)	\$105
Sangría preparada	\$105
Limonada eléctrica	\$105
Vodka piña/uva	\$115
Golondrina (Vodka, jugo de manzana, pera y agua mineral)	\$115
Shot de mango	\$80
Sikia "sabor en lengua yaqui" (vodka, jugo de limón, agua mineral, jarabe de azúcar y pepino)	\$145
Vaso de lambrusco (270 ml) (Coctel refrescante a base de vino lambrusco y té de frutos rojos con un toque de menta fresca)	\$125
November (Piensa en una fresca noche de noviembre y combínala con arándano, manzana y un toque de lima)	\$125
Cuba libre (Ron y coca cola)	\$115



CERVEZAS COCOREÑAS

Negrísima \$80

Estilo: Stout con vainilla ABV: 5.5% IBU: 30

Chicotera \$80

Estilo: Red ale ABV: 5% IBU: 26

Calvaria \$85

Estilo: India pale ale ABV: 6.5% IBU: 57

Miopía \$85

Estilo: Session ipa ABV: 4.5% IBU: 34

Muchacho alegre \$85

PILSNER ABV: 5%

Samplers con 4 copas \$175



CERVEZAS

Amstel \$68

Tecate roja \$47

Tecate light \$47

Indio \$58

Michelob \$68

Modelo especial \$68

Negra modelo \$68

Corona extra \$58

Corona light \$55

Stella \$68

Pacifico suave \$68

Pacifico clara \$68

CERVEZAS SIN ALCOHOL

Corona Cero \$58

Heineken cero \$60

VINOS DE MÉXICO

VALLE DE GUADALUPE: DATUM

Botella \$695

Color rojo profundo, con ribete violáceo propio de su juventud, es limpio y brillante con un cuerpo medio. Se puede apreciar una gama aromática diversa, predominan los frutos rojos jóvenes. En boca de intensidad media, cuerpo ligero pero con taninos bien marcados, es frutal y con una acidez agradable.

MARINAJE: Se recomienda acompañar con comida mexicana, antipastos y ates con queso. Un vino muy versátil.

VALLE DE GUADALUPE:

JARDÍN SECRETO

Botella \$925

Un vino muy al estilo del viejo mundo, elaborados con uvas cuidadas en su propio viñedo lo que los hace de más alta calidad. Color rojo granate de gran intensidad y brillantes. Aromas a frutos maduros pacificados.

MARINAJE: Con carnes rojas, asados, aves de caza y quesos. VARIEDAD DE UVA EMPLEADA: Tempranillo y otras variedades.

BAJA CALIFORNIA:

BALERO

Botella \$765

Los vinos Balero son producto de la selección de uvas de los Valles de Guadalupe y San Antonio de las Minas en Baja California.

Notas de fruta seca como arándanos y avellanas. En boca intensidad media, con taninos delicados y fresca acidez.

MARIDAJE: Altamente recomendado para acompañar con carnes rojas y estofados.

VARIEDAD DE UVA EMPLEADA: 50% Carbenet Sauvignon, 50% Merlot.

VINOS ESPAÑA

PEROMATO

Botella \$525

PEROMATO es un tinto de color vino y en el que destacan su sedosidad y su fruta. Se trata de un vino fresco y fácil de consumir solo o acompañado platos ligeros, pastas, quesos y todo tipo de carnes. VARIEDAD DE UVA EMPLEADA: Tempranillo.

VINO ESPAÑOL:

BERONIA CRIANZA

Botella \$725

Ideal para maridar con carne asada, tiene un intenso aroma a frutas rojas como cerezas y frambuesas en perfecta armonía con toques minerales y hierbas aromáticas.

VARIEDAD DE UVA EMPLEADA: Tempranillo, Garnacha y Mazuelo.

VINO ESPAÑOL: CONTINO RESERVA Botella \$1,625

El Primer "chateau" de Rioja. Se compone de una antigua casa solariega de 62 hectareas de viñedo. En definitiva un vino con gran personalidad que triunfa dentro y fuera de España. De color granate, denso y cubierto. Mucha intensidad aromatica con predominio de frutos negros. En boca calido, corpulento, sabroso y amplio, con larga retronasal frutal y especiada.

MARINAJE: Se recomienda acompañar con carnes rojas, asados, aves de caza y quesos.

24 meses en barrica de roble Francés y Húgaro.

VARIEDAD DE UVA EMPLEADA: 85% Tempranillo, 10%

Graciano, 5% Garnacha y Mazuelo.

ESPAÑA: CUNE CRIANZA Botella \$635

Ideal para acompañar comida mediterránea, tiene aromas que destacan a frutos del bosque con notas a regaliz, vainillas, toffes y cacao.

Es un vino fácil de beber.

Uvas: 90% Tempranillo, 10% Garnacha y Mazuelo.

VINO ESPAÑOL: VIÑA ARDANZA RESERVA Botella \$1,675

Todo un clásico de La Rioja. En nariz destaca su carácter fresco, especiado, con notas de cerezas, con matices de pimienta negra, tabaco, nuez moscada, café, moca y canela.

MARINAJE: Asados de cordero, carnes rojas, caza mayor, guisos de pescado muy condimentados, quesos ahumados y curados. Barbacoas.

VARIEDAD DE UVA EMPLEADA: Tempranillo y Garnacha.

TINTO ESPAÑOL CUNE IMPERIAL RESERVA

Botella \$1,655

Todo un clásico de La Rioja. Aroma elegante con notas conjuntadas de expresiones frutales especiadas envueltas en una limpiísima expresión de crianza en barricas de alta calidad.

MARINAJE: Se recomienda acompañar con carnes, cocidos y pescados en salsa.

VARIEDAD DE UVA EMPLEADA: 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo.

REGION: PASO ROBLES | STATE: CALIFORNIA

LIBERTY SCHOOL RESERVE CABERNET SAUVIGNON

Botella \$1,685

Nariz: Aromas intensos a moras azules.

Boca: En paladar se distingue un vino con muy buen cuerpo y taninos aterciopelados. Vino muy balanceado y con un frutal y prolongado final.

Maridaje: Se recomienda acompañar con comida Italiana, pizzas, pastas en salsa rojas, carnes asadas a la parrilla.

BOTELLAS

WHISKY| ETIQUETA ROJA .750
\$625

WHISKY| ETIQUETA NEGRA .750
\$1,315

WHISKY| BUCHANAS .750
\$1,160

TEQUILA| DON JULIO
70 AÑEJO .700 ML
\$1,315

TEQUILA| DON JULIO
REPOSADO .700 ML
\$725

BACANORA| MUJER DE
PIEDRA .750 ML
\$1,125

BACANORA| KILINGA
JOVEN .750 ML
\$1,155

BACANORA 42 .750 ML
\$1,100



Escanea y consulta nuestra carta



BENITO JUÁREZ 57, CENTRO, 85219 COCORIT, SON.
TEL (644) 179 9466 WHATSAPP (644) 231 1137