



CUCCAY

tacos & drinks club



Empanadas del Mar

Empanada de pescado \$80

Tortilla dorada rellena de pescado sazonado, crujiente por fuera y suave por dentro.

Empanada de camarón \$90

Camarón con queso fundido, rajas y epazote fresco en tortilla dorada.

Sopes del Comal

Sope de Camarón \$120

Sope tradicional con camarón jugoso

Sope de Chamorro de Cerdo \$100

Chamorro de cerdo suave sobre base de maíz, puro comfort mexicano.

Más Allá del Taco

Guacamole Molcajeteado \$180

Aguacate fresco, preparado al momento.

Papas Fritas Cuccay \$150

Doradas, crujientes y adictivas.

Quesadilla \$75

Tortilla dorada y queso fundido.

Queso fundido natural \$140

Queso suave y perfectamente derretido.

Con picaña al trompo o camarones \$240**Sopa de Tortilla \$140**

Clásica, reconfortante y llena de tradición.

Ensalada Cuccay \$150

La tradicional ensalada César, con aderezo de la casa y crutones caseros.

Con opción de pollo o camarón. \$250**Chicharrón de queso \$100**

Costra de queso a la plancha hasta quedar extra crocante.

Postres del Cierre

Flan \$180

Clásico flan casero y suave, acompañado con crema.

Cheesecake \$220

Suave, ligero y delicado, para cerrar en calma.

Tostadas del ritual

Tostada de Atún Sagrado \$160

Atún fresco marinado, notas cítricas y crujiente ancestral sobre tostada dorada.

Tostada de Ceviche Pacífico \$160

Pescado fresco curado en limón, vegetales y hierbas, ligera y vibrante.

**Tostada de Camarón \$180
del Mar Viejo**

Camarón jugoso, marinado y servido sobre tostada crujiente con acidez balanceada.

Tacos del Fuego

**Trompo de Picaña \$95
Rostizada**

Picaña marinada y rostizada lentamente al fuego, jugosa y llena de carácter.

Taco de Barbacoa de Picaña \$90

Picaña en cocción lenta, estilo barbacoa, con textura suave.

Taco Rib Eye \$130

Rib Eye al origen, premium, sellado al punto, sabor intenso y textura perfecta.

Del Mar

**Taco de Camarón \$95
Cuccay**

Tacos de camarón: camarón salteado, rajas poblanas, crema suave y tocino crujiente.

Veggie de la Tierra

**Burrito Vegetariano \$185
Cuccay**

Relleno de vegetales salteados, sabores intensos y balance perfecto.

Taco de Arrachera Prime \$95

Arrachera prime a la parrilla con tocino crujiente, ahumado y contundente.

**Taco de Chamorro \$80
de Cerdo**

Chamorro de cerdo cocinado a baja temperatura hasta deshacerse, profundo y reconfortante.

Taco de Pollo \$85

Pollo dorado con col morada, zanahoria y calabaza italiana, con un toque de mayonesa de ajo casera.

Taco Baja \$95

Pescado o camarones roca.

Rebozado ligero, fresco y dorado, col morada y rebanada de aguacate.

Extra ritual

Costra de queso \$40

Todos los tacos se pueden hacer en costra de queso manchego.

CUCCAY COCTELERÍA

De la casa

Flor de Fuego \$220

Mezcal armonizado con jamaica y limón fresco.

Brisa de Cuccay \$220

Una mezcla de gin premium y Aperol, acentuada con durazno maduro, limón y toronja.

Verde Origen \$220

Mezcal infusionado con cilantro fresco y chile poblano, equilibrado con piña y limón.

Guayaba Lenta \$220

Combinación de guayaba y canela especiada, con toronja y limón fresco sobre una base de ginebra.

Ecos de Chile \$220

Tequila fusionado con tamarindo y jarabe de chiles, cítricos frescos y un elegante toque de licor de chile ancho.

La pecadora \$250

Espresso, licor 43, jarabe de te chai, nuez moscada, toque de crema batida.

Clásicos

Old Fashioned \$180

Bourbon, Angostura, azúcar y cereza.

Negroni \$200

Campari, ginebra y vermut rojo.

Moscow Mule \$180

Jugo de limón, vodka y cerveza de jengibre.

Espresso Martini \$180

Vodka, licor de café, jarabe natural y espresso.

Tom Collins \$180

Ginebra, jugo de limón, jarabe natural y agua con gas.

CUCCAY COCTELERÍA

Clásicos

Manhattan \$180

Whiskey bourbon, vermut rojo y Angostura.

Cosmopolitan \$180

Vodka, Triple Sec, jugo de limón y arándano.

Hanky Panky \$180

Ginebra, vermut dulce y Fernet Branca.

Aperol Spritz \$180

Aperol, prosecco y agua mineral.

St-Germain Spritz \$200

Licor St-Germain, prosecco y agua mineral.

Cervezas

Cerveza clara \$80

Cerveza oscura \$85

Cerveza sin alcohol \$80

Refrescos y Aguas

Coca-Cola Regular \$70

Coca-Cola Light \$70

Fresca \$70

Sprite \$70

Agua mineral peñaflí \$70

Agua mineral topo chico \$80

Agua quina \$70

Agua natural \$70

Piñada \$130

Aguas de sabor \$120

CUCCAY COCTELERÍA

Tequila

<i>Don Julio Blanco</i>	\$180
<i>Don Julio Reposado</i>	\$220
<i>Don Julio Añejo</i>	\$240
<i>Don Julio 70</i>	\$280
<i>1800 Añejo</i>	\$220
<i>José Cuervo Especial</i>	\$180

Mezcal

<i>Divino Momento</i>	\$160
<i>Divino Tamarindo</i>	\$180
<i>Divino Tobala</i>	\$290
<i>Divino tempeztate</i>	\$290
<i>Doña Juana</i>	\$260

Ron

<i>Bacardi Blanco</i>	\$180
<i>Bacardi Añejo</i>	\$180
<i>Habana 7</i>	\$200

Gin

<i>De la Casa</i>	\$150
<i>Tanqueray</i>	\$180
<i>Bombay</i>	\$200
<i>Hendricks</i>	\$220

CUCCAY COCTELERÍA

Vodka

<i>De la Casa</i>	\$160
<i>Stolich</i>	\$160
<i>Titos</i>	\$180
<i>Grey goose</i>	\$180

Whisky

<i>Jack Daniels</i>	\$180
<i>Jimbeam</i>	\$190
<i>Etiqueta negra</i>	\$260

Licor

<i>Cinzano blanco</i>	\$140
<i>Martini Rosso</i>	\$140
<i>Kahlua</i>	\$140
<i>Licor 43</i>	\$150
<i>Fernet</i>	\$180
<i>Aperol</i>	\$160
<i>St- Germain</i>	\$180
<i>Campari</i>	\$150



CUCCAY

tacos & drinks club



Avenida Quinta 121 A, Centro,
77668 Cozumel, Q.R.

IG Tacoscuccay