

LICORES

RON RUM

	60 ML.
BACARDI BLANCO	\$ 60.00
FLOR DE CAÑA 4 EXTRA DRY	\$ 65.00
HAVANA 7 AÑOS	\$ 75.00

VODKA

	60 ML.
SVEDKA	\$ 55.00
SMIRNOFF	\$ 60.00
STOLICHNAYA	\$ 70.00

GINEBRA

	60 ML.
TANQUERAY LONDON DRY	\$ 70.00
BOMBAY SAPHIRE	\$ 80.00

MEZCAL

	60 ML.
MIL DIABLOS ESPADIN	\$ 60.00
400 CONEJOS	\$ 65.00
BRUXO #1	\$ 70.00
BRUXO #2	\$ 80.00

TEQUILA

	60 ML.
TRADICIONAL REPOSADO	\$ 60.00
HERRADURA REPOSADO	\$ 70.00
HERRADURA PLATA	\$ 80.00

WHISKEY

	60 ML.
TENNESSE	
JACK DANIEL'S	\$ 70.00
JACK DANIEL'S HONEY	\$ 70.00
SCOTCH	
ETIQUETA ROJA	\$ 70.00
ETIQUETA NEGRA	\$ 85.00
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$ 90.00

BRANDY

	60 ML.
TORRES 10 AÑOS	\$ 65.00

LICORES LIQUORS

	60 ML.
KAHLÚA	\$ 60.00
SAMBUCA VACCARI BLANCO	\$ 60.00
SAMBUCA VACCARI NERO	\$ 65.00
BAILEYS	\$ 65.00
FIREBALL	\$ 65.00
JÄGERMEISTER	\$ 70.00
AMARETTO DISARONNO	\$ 75.00
LICOR 43	\$ 85.00

ENERGÉTICOS ENERGY DRINKS

REDBULL	\$ 70.00
CLAMATO PREPARADO	\$ 50.00

TAQUERÍA COAPENITOS

• AUTÉNTICO SABOR D.F. •

No hay Amor
mas sincera
QUE UN RICO COAPEÑITO
con chicharrón y
SUADERO

TAQUERÍA
COAPENITOS
• AUTÉNTICO SABOR D.F. •



CERVEZAS BEER

TECATE, TECATE LIGHT, XX LAGER, 325 ML	\$ 30.00
XX AMBAR, INDIO	
IBOHEMIA CLARA, BOHEMIA OSCURA, 325 ML	\$ 40.00
HEINEKEN	
XX LAGER, XX AMBAR 500 ML	\$ 40.00
VASO CHELADO	\$ 10.00
VASO MICHELADO	\$ 15.00
OJO ROJO	\$ 25.00

LAS MICHES \$ 70.00

MICHELADA TRADICIONAL
CHELADA
OJO ROJO

MICHES DE SABORES \$ 70.00

MANGO - MANGO	MARACUYA
TAMARINDO	PEPINO
CHAMOY	LIMON

PREGUNTA POR NUESTRO SABOR ESPECIAL DEL DÍA.
ASK FOR OUR SPECIAL FLAVOR OF THE DAY.

LOS FINOS de COAPA

COCTÉLES, por si te FRESEAS
Y no ENTIENDES

ELIXIR DE BRUJAS \$ 65.00

2 OZ- VODKA (SVEDKA)
1 OZ- JUGO DE LIMÓN
1 OZ- JARABE NATURAL
CHILITO TAJÍN
RELLENA CON CERVEZA DE BARRIL

DEMONIO COAPACHOSO \$ 75.00

2 OZ- MEZCAL (400 CONEJOS)
CHILITO TAJÍN
1 OZ- JUGO DE LIMÓN
1 OZ- JARABE NATURAL
1 OZ- JARABE DE MANZANA
TROZOS DE MANZANA

AGUAS FRUTALES \$ 20.00 FRESH DRINKS

HORCHATA, JAMAICA, LIMONADA Y NARANJADA.
PREGUNTA POR EL SABOR DEL DÍA.

HORCHATA, JAMAICA, LEMONADE, ORANGE.
ASK FOR THE FLAVOR OF THE DAY.

BEBIDAS SIN ALCOHOL SOFT DRINKS

BOTELLA DE AGUA - WATER 400ML	\$ 20.00
REFRESCOS - SODAS	\$ 20.00
COCA COLA, COCA LIGHT, COCA SIN AZUCAR, SPRITE, CRISTAL, FANTA, SIDRAL MUNDET, FANTA, FRESCA, AGUA MINERAL (SPARKLING WATER)	

PA'L MAL DEL PUERCO (digestivos)

ZAMBUCA BLANCO	\$ 60.00
ZAMBUCA NERO	\$ 65.00
BAILEY'S	\$ 65.00
ALFONSO XIII	\$ 70.00
LICOR 43	\$ 85.00
CARAJILLO	\$ 110.00

LA BOMBA \$ 75.00

2 OZ- WHISKY DE CANELA (FIREBALL)
PIZZA DE SAL
2 OZ- JUGO DE NARANJA
1 OZ- JUGO DE LIMÓN
RELLENA CON CERVEZA DE BARRIL

EL SEMENTAL \$ 65.00

2 OZ- RON BLANCO (FLOR DE CAÑA 4)
1 OZ- JUGO DE LIMÓN
1 OZ- JARABE NATURAL
5 HOJAS- MENTA NATURAL
1 OZ- LICOR DE COCO
RAYADURA DE COCO

GALÁN DE COAPA \$ 75.00

JACK DANIELS (PUEDE SER HONEY)
SHOT DE CAFÉ
LICOR DE CAFÉ
TOP DE COCA (EL REFRESCO)

#LOSTACOS MÁS COAPOS

PASTOR / MARINATED PORK \$ 18.00
CILANTRO, CEBOLLA Y PIÑA.
CORIANDER, ONION AND PINEAPPLE.

BISTEC / BEEF \$ 18.00
BISTEC DE RES CON AGUACATE. BEEF
STEAK WITH AVOCADO.

POLLO / CHICKEN \$ 18.00
CON AGUACATE. / WITH AVOCADO.

SUADERO / MARINATED BEEF \$ 18.00
CILANTRO Y CEBOLLA.
CORIANDER AND ONION

CHORIZO / PORK SAUSAGE \$ 18.00
CILANTRO Y CEBOLLA.
CORIANDER AND ONION

CAMPECHANO \$ 18.00
MEZCLA DE SUADERO Y CHORIZO.
MIX OF MARINATED BEEF AND PORK SAUSAGE.

RARITOS \$ 20.00
VEGAN TACO

3 INGREDIENTES A SELECCIONAR: CEBOLLA,
PIMIENTO MORRÓN, CHAMPIÑONES, PIÑA Y
NOPALES, CON AGUACATE Y QUESO OPCIONAL.
PICK 3 INGREDIENTS: ONION, GREEN PEPPER,
MUSHROOMS, PINEAPPLE AND CACTUS, WITH
AVOCADO AND OPTION OF CHEESE.

GABACHITAS \$ 39.00
CUALQUIERA DE NUESTRAS CARNES MEZCLADA
CON QUESO GOUDA Y SERVIDA ENTRE DOS
TORTILLAS DE HARINA, CON PICO DE GALLO Y
AGUACATE.
ANY OF OUR MEAT MIXED WITH GOUDA CHEESE
AND SERVED BETWEEN FLOUR TORTILLAS,
WITH PICO DE GALLO AND AVOCADO.

GABACHITA COAPEÑA \$ 45.00
NUESTRO QUERIDO COAPEÑITO, PERO EN
TORTILLA DE HARINA.
OUR FAMOUS TACO BUT ON FLOUR TORTILLA.

ESPECIALIDADES Specialties

COAPEÑITO \$ 25.00
BISTEC, CHORIZO, CHICHARRÓN ESPOLVOREADO ENCIMA,
PICO DE GALLO Y AGUACATITO.

MIX OF PORK SAUSAGE, BEEF, RED TOMATO, ONION,
CORIANDER, AVOCADO AND TOPPING OF FRIED PORK SKIN.

TACO AZTECA \$ 22.00
NOPALITOS, BISTEC Y CEBOLLA ASADA.
BEEF TACO WITH CACTUS AND ROASTED ONION.

SUADERO LOCO \$ 22.00
TACO DE SUADERO CON PIÑA ASADA.
MARINATED BEEF TACO WITH ROASTED PINEAPPLE.

EXTRAS

ALAMBRES \$ 28.00
BISTEC O POLLO CON QUESO, PIMIENTO MORRÓN Y
CEBOLLA.

BEEF OR CHICKEN WITH CHEESE, GREEN PEPPER AND
ONION.

QUESADILLAS \$ 15.00
CON TORTILLAS DE MAÍZ O HARINA.
TRADITIONAL WITH FLOUR OR CORN TORTILLAS

GUACAMOLE \$ 55.00
EL TRADICIONAL GUACAMOLITO.
EXQUISITE SMASHED AVOCADO SAUCE.

ORDEN DE CEBOLLITAS \$ 30.00
GRILLED SCALLIONS.

CHICHARRÓN DE QUESO \$ 50.00
COSTRA DE QUESO ASADO AL COMAL.
EXQUISITE CHEESE CRUST.

ÉCHALE MÁS ADD MORE

AGUACATE ADICIONAL \$ 5.00
MORE AVOCADO (IS NEVER ENOUGH)

TOPPING DE CHICHARRÓN \$ 5.00
SPRINKLED FRIED PORK SKIN

CON QUESO / ADD CHEESE \$ 5.00
AGREGA QUESO O COSTRA DE QUESO A TUS TACOS.
ADD MELTED CHEESE OR CHEESE CRUST TO YOUR TACOS.

PA'L POSTRE

PALETAS / ICE POPSICLES \$ 35.00
DE AGUA Y CREMA, PREGUNTA POR LOS SABORES DE TEMPORADA.
ICE CREAM POPSICLES, ASK FOR OUR DELICIOUS FLAVORS.