CASA COCHOA

CARTA GASTRONÓMICA | TEMPORADA 2026/2027

Sabores para disfrutar, compartir y acompañar cada sunset frente al mar.



01 FRESCOS DEL MAR

Frescura, sabor y el toque perfecto del océano.



CEVICHE DE SALMÓN — $15.990

Frescos cubos de salmón marinados en leche de tigre, acompañados de un mix de vegetales, palta y tostadas de la casa.

CEVICHE MIXTO — $17.990

Una combinación de salmón fresco y camarones ecuatorianos, marinados en leche de tigre, con mix de vegetales, palta y tostadas de la casa.

02 PARA PICAR

Pequeños antojos, grandes sabores.



EMPANADITAS

MIX DE EMPANADITAS | 6 UNIDADES — $13.990

Una selección de seis empanaditas doradas y crujientes, perfectas para compartir: 2 de camarón y queso, 2 de queso y 2 de champiñón y queso.

PAPAS FRITAS 400 grs



PAPAS GOLDEN — $10.990

Papas fritas doradas y crujientes, cubiertas con salsa de queso, pollo,choclo y ciboulette.

PAPAS MEXICANAS — $12.990

Papas fritas acompañadas de carne mechada al estilo mexicano, crema ácida, pico de gallo, guacamole y ciboulette.

PAPAS CHEDDAR y BACON — $10.990

Papas fritas bañadas en salsa de queso cheddar y coronadas con tocino crocante.

PAPAS AL AJO y CILANTRO — $7.990

Papas fritas doradas y crujientes, acompañadas de una sabrosa combinación de ajo y cilantro.

CASA COCHOA

CARTA GASTRONÓMICA | TEMPORADA 2026/2027

Sabores para disfrutar, compartir y acompañar cada sunset frente al mar.



03 PARA COMPARTIR

Preparaciones ideales para disfrutar entre amigos.

QUESADILLA CHEESE MIXTA $13.990

6 triángulos por porción y salsa de acompañamiento.
Selección de tres variedades con queso mozzarella: Mechada Cheese (carne mechada), Camarón al Ajillo (camarones ecuatorianos salteados al ajillo) y Chicken Cheese (pollo grillado).





Foto referencial

SLIDERS | TRIO DE MINI BURGERS $13.990

3 mini hamburguesas con combinaciones irresistibles, ideales para disfrutar entre amigos:

- **ITALIAN BURGER:** Mini hamburguesa de carne Angus premium, acompañada de tomate fresco, palta y mayonesa.
- **CLASSIC BURGER:** Mini hamburguesa de carne Angus premium, con queso cheddar fundido, pepinillos, lechuga hidropónica, tomate, cebolla morada, kétchup y mayonesa.
- **AMERICAN BURGER:** Mini hamburguesa de carne Angus premium acompañada de tocino, cebolla caramelizada y queso cheddar fundido.

QUESADILLAS

6 triángulos por porción y salsa de acompañamiento.



VEGGIE CHEESE $12.990

Tortilla rellena de queso mozzarella, champiñon, choclo.

MECHADA CHEESE $12.990

Tortilla rellena de carne mechada y queso mozzarella fundido.

CHICKEN CHEESE $12.990

Tortilla rellena de pollo grillado y queso mozzarella fundido.

CASA COCHOA

CARTA GASTRONÓMICA | TEMPORADA 2026/2027

Sabores para disfrutar, compartir y acompañar cada sunset frente al mar.



TABLA MAR & TIERRA

$30.990

Una combinación de sabores del mar y la parrilla: papas fritas 200 grs, mix de 3 empanaditas, 2 brochetas de carne lomo liso, 2 brochetas de pollo grillado, camarones al pilpil.



NIGIRI OSOSUME 8 UNI — $19.900

Selección de nigiris elegidos por el chef según la pesca y productos frescos.



- **2 Nigiris de salmón sopleteado:**
  Aceite de sésamo, mayo spicy y polvo de cancha.
- **2 Nigiris de atún sopleteado:**
  Aceite de sésamo, salsa acevichada y sésamo tostado.
- **2 Nigiris de camarón:**
  Salsa verde y jengibre picado.
- **2 Nigiris gunkans de salmón spicy:**
  Con almendras tostadas.

04 BURGERS ANGUS

Carne Angus premium, acompañadas con una porción de papas fritas.



ITALIAN BURGER — $11.990

Hamburguesa de carne Angus premium de 200 g, acompañada de tomate fresco, palta y mayonesa.

CLASSIC BURGER — $11.990

Hamburguesa de carne Angus premium de 200 g, con queso cheddar fundido, pepinillos, lechuga hidropónica, tomate, cebolla morada, kétchup y mayonesa.

AMERICAN BURGER — $11.990

Hamburguesa de carne Angus premium de 200 g, acompañada de tocino, cebolla caramelizada y queso cheddar fundido.

CASA COCHOA

CARTA GASTRONÓMICA | TEMPORADA 2026/2027

Sabores para disfrutar, compartir y acompañar cada sunset frente al mar.



05 SUSHI ROLLS by Costa Sushi

Una fusión de sabores frescos y combinaciones únicas.



ACEVICHADO ROLL — $9.990

Roll relleno de palta y queso crema, apanado en panko y cubierto con ceviche, acompañado de salsa Mayo Tigre.

TROPICAL ROLL — $9.990

Roll envuelto en mango fresco, relleno de camarón furay, queso crema, palta y almendras. Acompañado de salsa Costa Thai y topping de almendras.

Salsa recomendada: salsa Thai y/o salsa cremosa de ajo negro.





AVOCADO SAKE — $9.990

Roll relleno de salmón, queso crema y cebollín, envuelto en palta fresca.

Salsa recomendada: verde lima limón y/o coreana picante de ají.

FUTOMAKI CHICKEN — $9.990

Roll relleno de pollo teriyaki, palta, queso crema y cebollín, apanado en panko para lograr una textura dorada y crujiente.

Salsa recomendada: salsa chipotle y/o mayo teri.





SUPER SAKE — $9.990

Roll relleno de camarón, salmón, queso crema y cebollín, envuelto en láminas de salmón.

Salsa recomendada: acevichada, chipotle y/o salsa mango ácida.

SALSAS ESPECIALES PARA CADA ROLL — $1.200 c/u

- **Mayo de tigre**: Ideal para rolls de camarón, salmón y pescado. Aporta intensidad y un perfil cítrico.
- **Salsa Thai**: Ideal para rolls de camarón tempura, pollo crispy y salmón. Aporta un perfil agridulce y aromático.
- **Salsa cremosa de ajo negro**: Ideal para rolls de salmón, camarón tempura o pollo teriyaki.
- **Salsa chipotle**: Ideal para rolls de pollo crispy, camarón tempura y salmón apanado. Aporta un toque ahumado y picante.
- **Mayo teri**: Ideal para rolls de pollo teriyaki, salmón apanado y camarón tempura. Combina el dulzor con notas saladas.
- **Salsa acevichada**: Ideal para rolls de salmón, camarón y pescado, especialmente en preparaciones frescas o acevichadas.
- **Salsa de mango ácida**: Ideal para rolls de camarón tempura, pollo apanado o salmón con palta.
- **Salsa verde lima limón**: Ideal para rolls frescos de salmón, camarón, pepino o pescados.
- **Salsa coreana picante cremosa**: Ideal para rolls de salmón spicy, camarón tempura o pollo apanado.

CASA COCHOA

CARTA GASTRONÓMICA | TEMPORADA 2026/2027

Sabores para disfrutar, compartir y acompañar cada sunset frente al mar.

06 COCTELERÍA DE AUTOR

Creaciones de la casa, con identidad y carácter.

CASA COCHOA — $10.990
Pisco, triple sec, limón, cranberry, maracuyá y piña.

BOOGIE AFTERNOON — $10.990
Mezcal, Aperol, limón, pulpa de maracuyá, jugo de piña, syrup y Tabasco.

PIS-COLLINS — $10.990
Pisco, limón, syrup de champagne y soda.

CUMBIA NENA! — $10.990
Pisco, Fernet, limón, miel de canela y ginger ale.

SUNSET AFFAIR — $10.990
Aperol, vermut dry, limón, maracuyá y espumante.

BLOOMING SESSION — $10.990
Gin Pink, Ramazzotti, St-Germain, frambuesa, limón y agua tónica.

COCHOA NEGRONI — $10.990
Gin Bossanova, Cynar y vermut rosso.



07 MOCKTAIL



Todo el sabor y la frescura, sin alcohol.

KOMBUCHA MULE — $8.990
Kombucha, syrup de azúcar rubia, limón, ginger beer y mermelada de frutos rojos.

CITRIC SUNSET — $8.990
Limón, jugo de cranberry, maracuyá, miel de canela y Fanta Pomelo.

TROPICAL FIZZ — $8.990
Kombucha natural, jugo de piña, maracuyá, limón y syrup.

08 COCTELERÍA

Clásicos imperdibles y favoritos de siempre.

Pisco Sour Catedral Chileno	$9.500
Pisco Sour Catedral Peruano	$9.500
Sangría	$8.000
Moscow Mule	$8.000
Negroni	$9.000
Espresso Martini	$9.000
Espresso Martini Carajillo	$10.900
Espresso Martini Italiano	$10.900
Tequila Margarita	$8.000
Tropical Gin	$9.000
Dragon Gin	$9.000
Gin 97	$9.000
Red Bull Paloma x Casa Maia	$9.000
Aperol Spritz	$8.000
Ramazzotti Spritz	$8.000
Mojito Cubano	$7.500
Mojito Sabores	$8.000

Maracuyá / Frutos Rojos

CASA COCHOA

CARTA GASTRONÓMICA | TEMPORADA 2026/2027

Sabores para disfrutar, compartir y acompañar cada sunset frente al mar.



09 DRINKS





Pisco Alto del Carmen 35°	Vaso:	$7.500	Botella:	$65.000
Pisco Mistral 35°	Vaso:	$7.500	Botella:	$65.000
Pisco Mistral Apple	Vaso:	$9.000	Botella:	$90.000
Pisco Mistral Cristalino 40°	Vaso:	$9.000	Botella:	$90.000
Pisco Waqar Artesanal Premium 40°	Vaso:	$15.000	Botella:	$120.000
Pisco Wilüf Doble Destilado de 40° *Hasta agotar stock*	Vaso:	$11.000	Botella:	$100.000
Ron Havana 7 Años	Vaso:	$13.000	Botella:	$90.000
Ron Havana Especial	Vaso:	$9.000	Botella:	—
Vodka Absolut	Vaso:	$8.000	Botella:	$85.000
Vodka Absolut Sabores	Vaso:	$8.500	Botella:	$85.000
Vodka Grey Goose 40°	Vaso:	$12.000	Botella:	$125.000
Gin Beefeater	Vaso:	$8.000	Botella:	$75.000
Fernet Branca	Vaso:	$8.000	Botella:	$70.000
Johnnie Walker Red	Vaso:	$7.500	Botella:	$65.000
Johnnie Walker Black	Vaso:	$9.500	Botella:	$85.000
Jack Daniel's N° 7	Vaso:	$8.500	Botella:	$90.000
Jack Daniel's Honey	Vaso:	$8.500	Botella:	$90.000
Jack Daniel's Apple	Vaso:	$8.500	Botella:	$90.000
Jägermeister	Vaso:	$8.000	Botella:	$70.000
Espumante *Consultar variedades disponibles*	Copa:	$4.000	Botella:	$25.000
Espumante Riccadonna			Botella:	$35.000
Tequila Casa Maia			Botella:	$160.000

10 SHOTS

Shot Tequila Casa Maia	$7.000
3 Shot Tequila Casa Maia	$18.000
Shot Tequila	$3.500
Shot Jägermeister	$4.000

11 CERVEZAS

Cerveza	$4.000
Vaso Michelado	$1.500
Vaso Chelado	$1.000

12 BEBIDAS

Bebidas en Lata Variedades *Normal o zero*	$4.000
Red Bull Variedades *Yellow / Zero / Normal / Pomelo / Green*	$4.000
Limonada Tradicional	$5.500
Limonada Menta	$5.500
Limonada Menta Jengibre	$6.000
Agua Mineral *Con gas / Sin gas*	$4.000