



873 0147

CHOPERIA

MENU ALIMENTOS



★ ENTRADAS ★

FISH & CHIPS\$165

Dedos de pescado capeados con Chope y papas a la francesa.
(beer battered fish fingers with french fries & tartar sauce)

COCTEL DE CAMARONES\$145

Fresco coctel con aguacate, cebolla, jitomate y chile serrano.
(Shrimps cocktail with tomatoes, avocado, onion & serrano pepper)

CEVICHE DE PESCADO\$170

Fresco y sabroso con aguacate, germen de alfalfa, apio, jitomate, cilantro y pepino; decorado con chips de camote.
(raw fish with avocado, celery, cucumber, tomato & coriander)

PAPAS ó AROS de CEBOLLA ESTILO CHOPE ...\$99

Papas a la francesa ó Aros de cebolla con queso cheddar y jalapeños.
(french fries or Onion rings with jalapeño pepper & cheddar cheese)

GUACAMOLE\$135

(traditional mexican avocado dip)

FISH & WINGS\$275

Deliciosa selección para compartir con alitas BBQ y Red Hot, camarones Spicy Rocka acompañados de tiernos y sabrosos deditos de pescado.
(Snack selection with Red Hot & BBQ wings, spicy shrimps & fish fingers)

NACHOS CHOPERIA\$120

Totopos de maíz bañados de frijoles refritos; con queso cheddar, salsa pico de gallo y rodajas de chiles jalapeños.
(with refried beans, cheddar cheese, jalapeño pepper & pico de gallo)

NACHOS CHOPERIA CON ARRACHERA ...\$179

(with tender flank steak)

NACHOS CHOPERIA CON POLLO\$155

★ TOSTADAS ★

TOSTADA DE ATUN\$65

(fresh tuna on a crunchy tortilla)

TOSTADA DE ATUN TROPICAL MANGO ...\$65

(fresh tuna with special touch of mango on a crunchy tortilla)

TOSTADA DE ATUN SANDIA CARIBE\$65

(fresh tuna with special touch of spicy watermelon)

TOSTADA DE CEBICHE\$59

(marinated raw fish with coriander on a crunchy tortilla)

★ ALITAS ★

HOT WINGS\$199

Picositas y sabrosas hechas en casa con amor.
(chicken wings covered with home made hot sauce)

BBQ WINGS\$199

Nuestras alitas de pollo con salsa BBQ.
(BBQ chicken wings made with Love)

★ EMPANADAS ★

RAJAS POBLANAS (pepper, corn & cheese)\$69

CAMARON CON QUESO (shrimp & cheese)\$69

DE CARNE CON CHIMICHURRI (ground beef) ...\$69

DE POLLO BBQ (chicken, onion & BBQ sauce)\$69

ESPINACA Y RICOTTA (spinach & ricotta cheese) ..\$69

ALCACHOFA Y ESPINACA (spinach & artichoke) ..\$69

★ QUESADILLAS (2 PIEZAS) ★

DE ARRACHERA\$179

Con cebolla, tocino crocante y queso mozzarella.
(flank steak with cheese, onion, bacon & lettuce)

DE POLLO BBQ\$159

Con salsa BBQ, cebolla y queso mozzarella.
(BBQ chicken breast with mozzarella cheese & onion)

★ SOPAS ★

CONSOME DE POLLO\$135

Casero, con arroz y pollo deshebrado, acompañado de aguacate, guarnición de cilantro, cebolla y serranito.
(home made with rice, shredded chicken, garnished with coriander, avocado, onion & serrano chili pepper)

SOPA AZTECA DE TORTILLA\$125

Con caldo de jitomate, aguacate, crema, panela y chile pasilla.
(tomato soup with tortilla, avocado, cheese, cream & pasilla)

★ MOLCAJETES ★

ARRACHERA CHOICE\$295

Arrachera de calidad choice con chorizo, quesadillita, queso panela, aguacate, nopal y cebolla cambray al grill.
(flank steak, pork sausage, cheese, avocado, nopal & roasted onions)

MAR Y TIERRA\$339

Camarones, pulpo, pollo, arrachera con quesadillita, chorizo, queso panela, aguacate, nopal y cebollitas al grill.
(shrimps, octopus, chicken, flank steak with quesadilla, avocado, pork sausage, panela cheese, nopal & roasted spring onions)

★ ENSALADAS ★

CHIAPANECA CON POLLO\$155

Lechugas mixtas, pechuga de pollo, pepino, un toque de cacao, cebolla morada, jitomate deshidratado y vinagreta de chile-limón.
(grilled chicken breast, mixed lettuce, cucumber, cacao, red onion, dried tomatoes & chili lemon vinaigrette)

ENSALADA DEL CHEF\$165

Lechuga mixtas, queso panela, jamón, huevo cocido, tocino, aguacate, pollo y pera con aderezo de miel y dijon.
(mixed lettuce, panela cheese, ham, boiled egg, bacon, avocado, chicken, pear & honey dijon dressing)

★ POSTRES ★

HELADO (3 BOLAS)\$75

(three scoops of vanilla, strawberry or chocolate ice Cream)

BROWNIE\$99

(home made with chocolate, almonds & nuts)

CHEESECAKE\$110

(home made & delicious)

FLAN CON AMARANTO\$79

(flan with amaranth crunch)

CREPAS CON HELADO\$95

(crepes with ice cream & milk caramel)





TACOS (3 PIEZAS)



DE PESCADO A LA CERVEZA \$139

Capeado con cebolla desfleada, salsa de aguacate y chipotle.
(beer battered fish with onion, avocado & chipotle sauce)

DE CAMARON A LA CERVEZA \$155

Camarones capeados con col morada, paprika y salsa golf.
(beer battered shrimps with red cabbage, paprika & golf sauce)

DE PULPO A LAS BRASAS \$165

Con un toque de elote, salsa de aguacate, pico de gallo y queso.
(octopus, sweet corn, cheese, pico de gallo & avocado sauce)

DE POLLO A LA BBQ \$139

Pechuguita de pollo BBQ con aritos de cebolla, lechuga y cilantro.
(golden chicken with BBQ sauce, lettuce, onion & coriander)

DE COCHINITA PIBIL \$139

Cerdo adobado con axiote y cebolla morada desfleada.
(slow roasted pork with red onion & axiote)

DE ARRACHERA A LAS BRASAS \$169

Con cebolla, tocino, salsa de aguacate y un toque elote.
(flank steak with onion, avocado sauce, bacon & sweet corn)

FAJITAS



FAJITAS DE POLLO \$169

A la plancha con salsa inglesa, cebolla y pimientos.
(chicken seasoned with onion, yellow & red pepper)

FAJITA DE ARRACHERA \$185

También a la plancha con salsa inglesa, cebolla y pimientos.
(flank steak seasoned with onion, yellow & red pepper)



TORTAS



DE CHILE POBLANO \$149

Capeado a la cerveza Chope con frijoles y queso panela.
(poblano pepper beer battered with refried beans & panela cheese)

DE COCHINITA PIBIL \$145

Cerdo adobado con axiote, frijol refrito y cebolla desfleada.
(slow roasted pork with refried beans & red onion)

DE MILANESA \$155

Con un toque de frijol refrito, lechuga y jitomate.
(beef milanese with refried beans, tomato & lettuce)

DE ARRACHERA A LAS BRASAS \$159

Con un toque de frijol refrito, cebolla, pimientos y queso.
(flank steak with refried beans, peppers & cheese)

CHORIPAN ARGENTINO \$129

Sandwich de chorizo argentino Don Nello con chimichurri casero.
(argentinean spicy sausage sandwich with chimichurri)



BURRITOS



BURRITO VEGETARIANO \$159

Con frijoles refritos, arroz, rajas de chile poblano, queso y elote.
(wrap with beans, rice, poblano pepper, sweet corn & cheese)

BURRITO DE POLLO \$159

Con frijoles refritos, pimientos, cebolla y queso.
(chicken breast wrap with red pepper, onion & cheese)

BURRITO DE ARRACHERA \$179

Con frijoles refritos, pimientos, cebolla y queso.
(flank steak wrap with red & yellow pepper, onion & cheese)

LOS FUERTES



FILETE DE PESCADO EMPANIZADO. \$179

Fresco filete empanizado acompañado de arroz y ensalada.
(breaded fish fillet with rice & mixed salad)

PULPO GRILL \$285

En molcajete con papitas, pimientos, elote y salsa provenzal
(grilled octopus tentacles, roasted potatoes, red & yellow pepper with provenzal sauce)

CAMARONES SPICY ROCKA \$269

Especialidad de la casa, pa' botanear, con salsa sriracha.
(spicy special shrimps with natural sriracha hot sauce)

MILANESA DE RES ó DE POLLO \$189

Milanesa de res o de Pollo con papas a la francesa.
(breaded beef milanese or breaded chicken breast with french fries)

RIB EYE HIGH QUALITY \$359

Jugoso Rib Eye a las brasas acompañado de ensalada.
(grilled, tasty and high quality Rib Eye with green salad)

ENTRAÑA ARGENTINA angus certified. \$379

Tierno y jugoso corte con papas al horno picositas.
(steer steak with spicy baked potatoes)

ARRACHERA CHOICE \$269

Arrachera al grill acompañada con papas fritas.
(choice quality flank steak with french fries)

5 AV. Y 28 T. (984) 873 0147
f CHOPERIAPLAYADELCARMEN

