

buenos días!

Disponible de 7:30 am a 12 pm



LIGEROS

YOGURTH Y GRANOLA

Yogurth griego y granola de la casa, frutos rojos y miel.

PUDIN DE CHÍA

Leche de coco, almendras, frutos rojos y kiwi.



TOAST DE AGUACATE

Pan artesanal, aguacate, huevo pochado, tomates cherry, hojas verdes y aceite de aguacate.

ESPECIALES

PAN FRANCÉS

2 rebanadas de pan blanco a la plancha con azúcar y canela, crema de queso mascarpone, fresas, kiwi y coco tostado.

HOT CAKES

4 piezas servidas con frutos rojos y miel maple.

OMELETTE COPAL

Chaya, jamón de pavo y queso con puré de frijoles negros y pico de gallo.

OMELETTE FRANCÉS

Cebollín, champiñones, jamón de pavo y queso servido con salsa de tomate.

TOAST VEGANO

Pan artesanal, baba ganoush, tomatillo encurtido, tomates cherry, berenjena asada, semilla de mostaza, hojas verdes y aceite de oliva.

BOWL DE FRUTA

Frutas de temporada, miel y granola.



HUEVOS AMERICANOS

Huevos revueltos con salchicha, tocino y papa hash brown.

SÁNDWICH BLT

Pan artesanal, huevo frito, tocino, lechuga, tomate y aderezo de mostaza servido con papas a la francesa.

BAGEL DE SALMÓN

Pan de centeno negro con crema de queso de cabra, salmón curado al mezcal, cebolla morada, alcaparras y pepino servido con mix de lechugas y aderezo de limón.

PANADERIA

PAN TOSTADO

Acompañado de mermelada y mantequilla.

PANQUÉ DE TEMPORADA

Plátano, zanahoria o maíz.

CROISSANT

Horneado en casa.

BEBIDAS

JUGO Naranja, piña o fruta de temporada.

JUGO VERDE

CAFÉ

Americano / Espresso.

CAFÉ

Doble expreso / Latte / Cappuccino.

TÉ

Frío o caliente.



HUEVOS BENEDICTINOS SALMÓN / JAMÓN DE PAVO

Huevos pochados, pan muffin inglés, bañados en salsa holandesa, mix de lechugas, pimienta negra y cebollín.

HUEVOS CON ARRACHERA

2 huevos fritos, arrachera asada con espinacas y papa hash brown.

CHILAQUILES

POLLO / HUEVO / ARRACHERA

En salsa verde o roja, con crema, queso cotija, cebolla morada encurtida, cilantro y aguacate.

*Precios en pesos mexicanos

*El consumo de alimentos crudos es bajo su propio riesgo

DESAYUNOS

a la mesa!

Disponible de 12:30 pm a 22:30 pm

ENTRADAS

PAPAS TRUFADAS

Papas a la francesa con aceite de trufa y queso parmesano.

GUACAMOLE

Guacamole tradicional con pico de gallo servido con totopos.

MEZZE VEGANO

Hummus, baba ganoush, falafel, tomates cherry, aceitunas kalamata, calabaza asada y berenjena asada servido con pan pita.

CEVICHE MAYA

Pesca del día aliñada con jugo de limón, cebollín, cebolla morada, chile cuaresmeño rojo, cilantro, aceite de ajo, orégano y salsa negra servido con yuca y plátano macho frito.

TARTAR DE ATÚN ALETA AZUL

Atún aleta azul del Pacífico, aceite de ajonjolí, aguacate, cebollín y poro frito servido con pan artesanal.

ENSALADAS

GRIEGA

Pepino, tomate cherry, queso feta, aceitunas kalamata, cebolla morada, vinagreta fresca de limón y orégano.

CÉSAR

TRADICIONAL / POLLO / CAMARÓN

Corazones de romanita hidropónica con aderezo César hecho en casa, tomates cherry y crotones de hierbas y ajo.

TACOS

ARRACHERA (3 PIEZAS DE TORTILLA DE MAÍZ)

Arrachera Angus Choice, cebolla morada, pimiento rojo, costra de queso y cilantro servidos con guacamole y salsa de molcajete.

ESTILO BAJA CALIFORNIA (3 PIEZAS DE TORTILLA DE HARINA)

Camarón o pescado frito en tempura, ensalada de col, mayonesa de chipotle y cilantro servidos con salsa de tamarindo chipotle.

PULPO AL AJILLO (3 PIEZAS DE TORTILLA DE MAÍZ)

Pulpo salteado con ajo y chile guajillo, costra de queso, aguacate, cebollín y poro frito.

PASTAS

(PENNE RIGATE, FETTUCCINE O SPAGHETTI)

POMODORO

Salsa de tomate y albahaca.

ARRABIATA

Salsa de tomate con ajo y chile rojo quebrado.

POLLO

Salsa cremosa al vino blanco con pechuga de pollo, tomates deshidratados y albahaca.

FUNGHI

Salsa cremosa de vino blanco con hongos, queso parmesano y aceite de trufa negra.

CAMARÓN

Salsa cremosa al vino blanco con ajo, calabacita, perejil y camarones.

POSTRES

CRÈME BRÛLÉE

Crema quemada de frutos rojos con miel de pimienta rosa.

SORPRESA DE COCO

Tapioca de coco, maracuyá, salsa de mango, coco tostado, crumble de canela, helado de coco y salsa de frutos rojos.

COULANT DE CHOCOLATE

Crumble de galleta, helado de rompope y frutos rojos.

HELADOS

Coco / Avellana y chocolate / Vainilla
(toppings: almendras y frutos rojos).

CLASICOS

SÁNDWICH PITA FALAFEL

Pan pita hecho en casa, lechuga, aguacate, pepino, jitomate, tomate verde encurtido y salsa tzatziki.

CLUB SÁNDWICH

Pan artesanal, pechuga de pollo, jamón de pavo, tocino, lechuga, jitomate, queso manchego y aderezo de mostaza servido con papas a la francesa.

HAMBURGUESA COPAL

Pan de carbón activado, Sirloin Angus Choice, queso cheddar, tocino, cebolla caramelizada, lechuga, jitomate, pepinillos y aderezo de la casa servida con papas a la francesa.

ESPECIALIDADES

PESCA DEL DÍA PRECIO X 1g

Pescado entero frito o asado servido con vegetales asados y ajo confitado.

SALMÓN AL LIMÓN

Salmón de Canadá en mantequilla de limón y alcaparras con puré de camote y lechugas mixtas (180g).

RIBEYE ANGUS CHOICE

A la sartén con mantequilla de romero servido con papas a la francesa y ajo confitado (350g).

PIZZETAS

MARGHERITA

Salsa de tomate, queso mozzarella y albahaca.

CUATRO QUESOS

Salsa de tomate, queso de cabra, mozzarella, queso azul y parmesano.

PROSCIUTTO

Salsa de tomate, mozzarella, prosciutto, tomate deshidratado, arúgula y reducción de balsámico.

CAMARONES SPICY

Salsa de tomate, mozzarella, camarones, cebolla morada, tocino, parmesano, cilantro y aderezo picante.

bebidas

SOFT DRINKS

JUGOS

Naranja, piña o fruta de temporada.

AGUA

Sky Ha 750 ml.

Bui 473 ml.

REFRESCOS

Coca - Cola, Fanta, Sprite, agua de tónica, Ginger Ale, jugo en caja.

SMOOTHIES

GREEN SMOOTHIE

Pepino, menta, apio, piña, naranja y limón.

SEXY MANGO

Mango, plátano y piña.

RED BANANA

Plátano, frutos rojos, naranja y crema de coco.

BRISA TROPICAL

Fresa, mango, naranja y miel (maracuyá solo en temporada).

COPAL BOOSTER

Espinacas, fresas, zumo de naranja y jarabe de agave.

GINGER ANANÁS

Jengibre, zumo de naranja y piña.

CERVEZA

MODELO ESPECIAL

MODELO NEGRA

VICTORIA

CORONA

MICHELOB ULTRA

TULUM ARTESANAL

RON

HABANA 7

APPLETON ESTATE

ZACAPA 23

VODKA

ABSOLUT AZUL

GREY GOOSE

TITO'S

GINEBRA

TANQUERAY

HENDRICKS

WHISKY

RED LABEL

BLACK LABEL

MAKERS MARK

JACK DANIELS

BUCHANA'S

ABASOLO

GLENFIDDICH 12

HIBIKI

MACALLAN 12

MEZCAL

AMARÁS JOVEN

AMARÁS REPOSADO

AMARÁS CUPRETA

LOS AMANTES

TEQUILA

JOSÉ CUERVO TRAD. PLATA

TIERRA NOBLE REPOSADO

DON JULIO BLANCO

DON JULIO REPOSADO

DON JULIO 70 CRISTALINO

DON JULIO 1942 AÑEJO

CÓCTELES DE LA CASA

RASPBERRY MOSCOW MULE

Frambuesa, vodka, cerveza de jengibre y jugo de limón.

MEXICAN DREAM

Tequila blanco, Vino tinto, jugo de limón, jugo de piña y agave.

FIRE ME

Mezcal, Ancho Reyes, jamaica, habanero, jugo de naranja y limón.

SMOKED

Mezcal, jugo de limón, albahaca fresca, infusión de habanero, jugo de piña y amargo de angostura.

CÓCTELES

MARGARITA

Fresa / mango / tradicional Tequila blanco, Triple sec, jugo de limón y jarabe natural.

MEZCALITA

Limón / Fresa / Mango / Maracuyá Mezcal, jugo de fruta y jarabe natural.

MOJITO

Ron blanco, jugo de limón, jarabe natural y menta.

CAIPIRIÑA

Cachaça, jugo de limón y jarabe natural.

PIÑA COLADA

Ron blanco, piña y coco.

CHAMPAGNE Y ESPUMOSOS

JAUME SERRA, BRUT

PARELLADA, MACABEO, XAREL-LO CAVA, ESPAÑA

MOËT & CHANDON, BRUT

PINOT NOIR, MEUNIER, CHARDONNAY CHAMPAGNE, FRANCIA

VEUVE CLICQUOT, BRUT

PINOT NOIR, MEUNIER, CHARDONNAY CHAMPAGNE, FRANCIA

BOLLINGER SPECIAL, CUVÉE

PINOT NOIR, MEUNIER, CHARDONNAY CHAMPAGNE, FRANCIA

VINOS

BLANCO

CANTO DE SIRENAS

Sauvignon Blanc.

Guanajuato, México.

RAYMOND R COLLECTION

Chardonnay.

California, USA.

CASA ANZÁ, BLANC RESERVE

Sauvignon Blanc, Semillon.

Guanajuato México.

RHYS VINEYARDS

Chardonnay.

California, USA.

BRUMA PLAN B

Chardonnay.

Baja California, México.

CASA MADERO 2V

Chardonnay, Chenin Blanc.

Valle de Parras, México.

ROSADO

DOS BÚHOS

Guanajuato, México.

BANSHEE

Sangiovese, Grenache, Syrah, Barbera, Zinfandel. California, USA.

CASA MADERO V

Shiraz.

Valle de Parras, México.

TINTO

BIRICHINO

Scylla, Cariñena, Garnacha, Mourvèdre.

California, USA.

DOS BÚHOS

Cabernet Sauvignon, Syrah.

Guanajuato, México.

HACIENDA ENCINILLAS

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot. Encinillas, México.

HEAD HIGH

Pinot Noir.

California, USA.

SANTOS BRUJOS

Tempranillo.

Baja California, México.

CASA ANZÁ GRAN RESERVA

Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Malbec.

Guanajuato, México.

CASA MADERO 3V

Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo.

Valle de Parras, México.