



# LA COPA

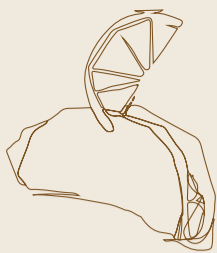
MEXICAN TERRACE BAR



---

*The best spirits, wines and the real flavors of Mexico*

11:00- 1:00



# LA COPA

MEXICAN TERRACE BAR



## Menu

### GUACAMOLE A LA COPA

Traditional guacamole and mexican sauce accompanied by beans, pork rinds & tortilla chips. / *Guacamole y salsa mexicana acompañados de frijoles, chicharrón y totopos.*

### XE'EK

Jicama, orange, grapefruit, cucumber & coriander salad with lemon vinaigrette & ground chilli. / *Ensalada de jícama, naranja, toronja, pepino, cilantro, vinagreta de limón y chile molido.*

### PANELA CHEESE SALAD

#### ENSALADA DE QUESO PANELA

Roasted panela cheese, roasted sweet potato, honey & amaranth salad. / *Ensalada de queso panela asado, camote rostizado, miel de abeja y amaranto.*

### VEGETARIAN TLAYUDA

#### TLAYUDA VETERIANA

Regional corn tortilla with local pumpkin, zucchini blossom, cheese, corn & avocado. / *Tortilla regional con calabaza local, flor de calabaza, queso, elote y aguacate.*

### PULPO ENAMORADO

Octopus ceviche, mexican sauce, “adobo” & chipotle dressing. / *Ceviche de pulpo, salsa mexicana, adobo y aderezo de chipotle.*

### AGUACHILE

Marinated fish, cooked shrimp, serrano chilli & coriander sauce. / *Pescado encurtido, camarón cocido, salsa de chile serrano y cilantro.*

### CASTACÁN CEVICHE

#### CEVICHE DE CASTACÁN

Fried pork marinated with lemon juice, habanero oil, mexican sauce and avocado. / *Cerdo frito marinado con jugo de limón, aceite de chile habanero, salsa mexicana y aguacate.*

### QUESADILLA

Corn blue tortilla, cheese, mexican sauce & guacamole. / *Tortilla de maíz azul, salsa mexicana y guacamole.*

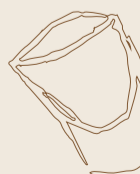
With Beef / *Con Carne*

With Shrimp / *Con Camarón*

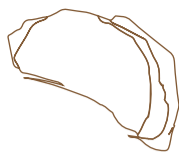
With Chicken / *Con Pollo*

**Wellbeing program**   
**Programa Bienestar**

**Local Product**   
**Producto Local**



En Banyan Tree Mayakoba, nos esforzamos por cumplir con los más altos estándares de calidad, sin embargo el consumo de los alimentos crudos de origen animal pueden ser perjudiciales para su salud y lo dejamos a su criterio. Precio total en pesos mexicanos. El IVA está incluido. El cargo por servicio no está incluido.



# LA COPA

MEXICAN TERRACE BAR



## Menu

### SOPES

Corn “sope”, flank steak, beans and fresh cheese.  
*Sope de maíz, arrachera, frijol y queso fresco.*

### FLAUTAS

Fried corn tortillas stuffed with potatoes and epazote, served with green sauce, purple coleslaw, coriander, cheese and cream.  
*Tortillas de maíz fritas, rellenas de papa con epazote, acompañadas con salsa verde, ensalada de col morada, cilantro, queso y crema.*

### PESCADILLAS

Three fried smoked tuna quesadilla with shrimp and spicy “xcatic” cream.  
*Tres quesadillas fritas de atún ahumado con camarón y crema de chile xcatic.*

### TACO “AL PASTOR”

Pork meat marinated with “axiote” and dried chilies accompanied with roasted pineapple, coriander and onion. Accompanied with our hot sauce trio: Habanero, jalapeño & chile de arbol sauce. / *Carne de puerco marinada con axiote y chiles secos acompañado con piña asada, cilantro y cebolla. Acompañado de nuestro trío de salsas: Habanero, jalapeño y chile de árbol.*

### CHICKEN ENMOLADAS ENMOLADAS DE POLLO

Corn tortillas stuffed with chicken breast, covered with homemade mole, served with cheese, onion, coriander and cream. / *Tortillas de maíz rellenas de pechuga de pollo, bañadas con mole hecho en casa, acompañadas de queso, cebolla, cilantro y crema.*

### DESSERTS / POSTRES

#### STUFFED CHURROS CHURROS RELLENOS

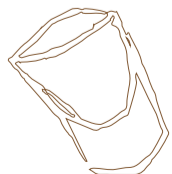
Traditional mexican churros stuffed with caramel & nutella. / *Receta tradicional, rellenos con caramelo y nutella.*

#### FLAN NAPOLITANO

Traditional mexican flan with yogurt crumble.  
*Receta tradicional acompañado con crumble de yogurt.*

#### BUÑUELOS

Deep fried dough covered with sugar & traditional mexican chocolate. / *Fritos y cubiertos con azúcar y chocolate abuelita.*



*At Banyan Tree Mayakoba, we strive to meet the highest quality standards, however the consumption of uncooked food of animal origin could be harmful to your health and we leave that to your discretion. Total price in MXN. Vat is included.*

*Service charge is not included*



# LA COPA

MEXICAN TERRACE BAR



## Cocktail Menu 120ml

### FRESH NIGHT

Gin Botanist, lime, ginger & mint.  
*Gin Botanist, limón, jengibre y menta.*

### LOVE AND PASSION

Mezcal Apaluz, prosecco, lemongrass & passion fruit. / *Mezcal Apaluz, prosecco, lemongrass y maracuyá.*



### MALFI ROSEE\*

Gin Malfy, cinnamon, cranberry juice & pineapple juice. / *Gin Malfy, canela, jugo de arándano y jugo de piña.*

### “LA COPA” BANYAN MARGARITA

Mezcal Apaluz infused with black pepper, agave honey & lime. / *Mezcal Apaluz infusionado con pimienta negra, miel de agave y limón.*

### MARGARITA

Tequila Herradura blanco, cointreau, lime, syrup. / *Tequila Herradura blanco, cointreau, limón, jarabe natural.*

### IK MARGARITA

Habanero infused tequila Herradura blanco, cointreau, lime, syrup. / *Tequila Herradura blanco infusionado con habanero, cointreau, limón, jarabe natural.*

### NIXTA HAAB

Mezcal Ojo de tigre, nixta liquor, grapefruit juice & corn syrup. / *Mezcal Ojo de tigre, licor nixta, jugo de toronja y jarabe de elote.*



### RED BERRY GIN & TONIC\*

Hendricks, fresh raspberry, lime juice, grapefruit & tonic water. / *Hendricks, frambuesas frescas, limón, toronja y tónica.*

### PACTO NAVÍO

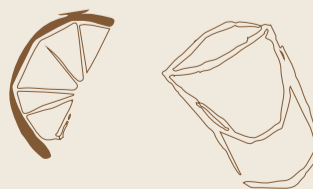
Ron Pacto Navío, campari, agave honey, pineapple juice, lime juice & roasted pineapple. / *Ron Pacto Navío, campari, miel de agave, jugo de piña, jugo de limón y piña asada.*



### SMOKEY LYCHEE\*

Mezcal Ojo de tigre, aperol, citrics bitter, lychee syrup, aquafaba. / *Mezcal Ojo de tigre, aperol, bitter de cítricos, jarabe de lychee, aquafaba.*

**Mocktail Signature Version**   
**Versión Sin Alcohol**



*En Banyan Tree Mayakoba, nos esforzamos por cumplir con los más altos estándares de calidad, sin embargo el consumo de los alimentos crudos de origen animal pueden ser perjudiciales para su salud y lo dejamos a su criterio. Precio total en dólares y pesos mexicanos. El IVA está incluido. El cargo por servicio no está incluido.*



# LA COPA

MEXICAN TERRACE BAR



## **CRAFT BEER / CERVEZA ARTESANAL 355ml**

### **PESCADORES**

Blonde

Pale Ale

Pescadores IPA

### **PATITO**

IPA

Lager

Pilsner

### **TULUM**

Lager

## **BEER /CERVEZA 355ML.**

Corona

Corona Light

Montejo

Pacifico

Modelo Especial

Negra Modelo

Amstel Ultra

Bohemía Clara

Bohemía Oscura

Bohemía Cristal

Dos Equis Lager

Dos Equis Ambar

Heineken

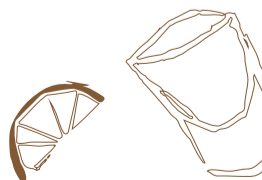
Heineken ( 0% alcohol)

La Mula (*Cerveza de Jengibre*)

Michelada

Chelada

Ojo Rojo

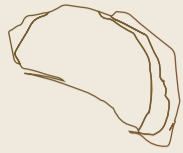


*At Banyan Tree Mayakoba, we strive to meet the highest quality standards, however the consumption of uncooked food of animal origin could be harmful to your health and we leave that to your discretion. Total price in USD & MXN. Vat is included. Service charge is not included*



# LA COPA

MEXICAN TERRACE BAR



## **BEBIDAS / SOFT DRINKS**

Perrier ( 750ml )  
Perrier (330ml)  
Hethe ( 750ml )  
S. Pellergrino ( 500ml )  
Topo chico (355ml)  
Schweppes (296ml)  
Cristal Sparkling (355ml)  
Red Bull (250ml)

## **REFRESCOS / SODAS 355ML**

Coca Cola  
Coca Cola Light  
Coca Cola Zero  
Fanta  
Sprite  
Ginger Ale  
Fresca

## **COFFEE BAR** ☕

American coffee  
Latte  
Macchiato  
Cappuccino  
Double Espresso  
Espresso  
Iced capuchino / *Capucchino Helado*  
Iced coffee / *Café Helado*  
Coffee Jar / *Jarra de Café*  
Tea Jar / *Jarra de Té* 🌿  
Tea / *Té* 🌿  
Milk / *Leche*  
Choco Milk / *Leche de Choco*  
Juices  
Pineapple / *Piña*  
Grape / *Uva*  
Orange / *Naranja*  
Cranberry / *Arándanos*  
Grape Fruit / *Toronja*  
Tomato / *Tomate*

☕ Mexican Coffee / *Café producido en México*    🌿 Organic Tea Leaves / *Té de Hojas Orgánico*

*En Banyan Tree Mayakoba, nos esforzamos por cumplir con los más altos estándares de calidad, sin embargo el consumo de los alimentos crudos de origen animal pueden ser perjudiciales para su salud y lo dejamos a su criterio. Precio total en dólares y pesos mexicanos. El IVA está incluido. El cargo por servicio no está incluido.*





# LA COPA

MEXICAN TERRACE BA



## WINE SELECTION

### SPARKLING / ESPUMOSO / CHAMPAGNE

- Veuve Clicquot Ponsardin Brut Rosé  
Champagne | Francia
- Moët & Chandon Ice Impérial  
Champagne | Francia
- Taittinger Brut Prestige Rosé  
Champagne | Francia
- Veuve Clicquot Ponsardin Brut  
Champagne | Francia
- Billecart-Salmon Brut Réserve  
Champagne | Francia
- Taittinger Réserve Brut  
Champagne | Francia
- Santa Margherita  
Prosecco Di Valdobbiadene Superiore | Italia

### ROSÉ / ROSADO

- Chateau D'esclans | Whispering Angel 2021
- Côte De Provence | Francia
- Tres Raíces Rosé 2023  
Dolores Hidalgo | México

### WHITE / BLANCO

- Catena Zapata  
Catena Alta Chardonnay 2020  
Gualtallary | Argentina
- Dos Buhos Sauvignon Blanc 2021  
San Miguel De Allende | México
- Vinaltura Chenin Blanc 2021  
Valle De Colón | México
- St. Francis Chardonnay 2021  
Sonoma County | Usa
- Pierapaolo Pecorari Pinot Grigio 2022  
Friuli Venezia Giulia | Italia
- Matetic | Eqa Coastal Sauvignon Blanc 2022  
Valle De Casablanca | Chile
- Matua Sauvignon Blanc 2022  
Marlborough | Nueva Zelanda
- Chateau Ste. Michelle Riesling 2022  
Columbia Valley | Usa
- Bottega Pinot Grigio 2021  
Venezie | Italia

### RED / TINTO

- Don Leo Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2015  
Valle Del Tunal | México
- Monte Xanic | Gran Ricardo 2021  
Valle De Guadalupe | México
- Santo Tomás | Duetto 2020  
Valle De Santo Tomás | México
- Santo Tomás | Único Gran Reserva 2020  
Valle De Santo Tomás | México
- Adobe Guadalupe | Gabriel 2019  
Valle De Guadalupe | México
- Mogor Badan 2021  
Valle De Guadalupe | México
- Casa Madero | 3V Gran Reserva 2020  
Valle De Parras | México
- Adobe Guadalupe | Miguel 2019  
Valle De Guadalupe | México
- Dos Buhos Cabernet Sauvignon 2018  
San Miguel De Allende | México
- Paoloni | Montefiori Nebbiolo 2020  
Valle De Guadalupe | México
- Wente | Southern Hill Cabernet Sauvignon 2019  
Livermore Valley | Usa
- Casa Madero | 3V 2022  
Valle De Parras | México



*At Banyan Tree Mayakoba, we strive to meet the highest quality standards, however the consumption of uncooked food of animal origin could be harmful to your health and we leave that to your discretion. Total price in USD & MXN. Vat is included. Service charge is not included*



# LA COPA

MEXICAN TERRACE BAR



## RED / TINTO

Catena Malbec 2021

Mendoza | Argentina

Raúl Pérez | Ultra Saint Jacques 2021

Bierzo | España

Josh Cellars Pinot Noir 2022

Central Coast | Usa

## SPIRITS / DESTILADOS

*Premium Selection 60ml*

### TEQUILA 60ml

Don Julio 1942

Reserva de la Familia

Casa Dragones Añejo

Casa Dragones Joven

Clase Azul Ultra

### WHISKEY 60ml

Johnnie Walker Blue Label

Chivas 21 Royal Salute

### COGNAC 60ml

Hennessy XO

Louis XIII

Remi Martin XO

Camus XO Superieur

Courvoisier XO

### RUM / RON 60ml

Zacapa XO



## ENJOY YOUR DRINK WITH A CIGAR

*Disfruta tu bebida con un cigarro*

### COHIBA ROBUSTO

Strong character, notes of wood, pepper, and spices. / *Carácter fuerte con notas de madera, pimienta y especias.*

### ROMEO Y JULIETA

Soft flavour; with aromas of mint and cinnamon. / *Sabor suave; con aromas de menta y canela.*

### MONTECRISTO N°2

Fresh and herbal flavor with notes of eucalyptus and mint. / *Sabor fresco y herbal con notas de eucalipto y menta.*

### PARTAGAS

Very soft flavor, with notes of wood and spice notes. / *Sabor muy suave; con notas de madera y especias.*

### HOYO DE MONTERREY

Very soft flavor, with aromas of black pepper and wood. / *Sabor muy suave, con aromas de pimienta negra y madera.*





# LA COPA

MEXICAN TERRACE BAR

## **SPIRITS**

Destilados 60ml

### **TEQUILAS**

Patrón Silver

Patrón Reposado

Patrón Añejo

Don Julio Blanco

Don Julio Reposado

Don Julio Añejo

Don Julio 70

Herradura Blanco

Herradura Reposado

Herradura Añejo

Maestro Dobel Diamante

Maestro Dobel Reposado

Maestro Dobel Añejo

1800 Añejo

3 Generaciones Añejo

Clase Azul Plata

Clase Azul Reposado

### **WHISKEY**

Jack Daniel's

Jack Daniel's Single Barrel

Gentleman Jack

Woodford Reserve





# LA COPA

MEXICAN TERRACE BAR



## **SPIRITS**

Destilados 60ml

### **MEZCAL**

Apalus

Danzantes Blanco

Danzantes Reposado

Danzantes Añejo

Montelobos

Marca Negra Espadín

Alipús San Andrés

Alipús San Baltazar

Alipús San Juan

Ojo de Tigre Blanco

Ojo de Tigre Reposado

Clase Azul Guerrero

Clase Azul Durango

### **GIN**

Hendricks

London No. 1

Tanqueray

Tanqueray 10

Bombay Sapphire

Beefeater

Gordons

Bulldog

The Botanist

### **COGNAC**

Hennessy VSOP



# LA COPA

MEXICAN TERRACE BAR

## **SPIRITS**

*Destilados 60ml*

### **RUM / RON**

Bacardi Añejo

Bacardi Blanco

Captain Morgan

Flor de Caña 4 Años

Flor de Caña 7 Años

Flor de Caña 12 años

Malibu

Havana 7

Zacapa 23

### **SINGLE MALT SCOTCH**

Glenfiddich 12

Glenfiddich 15

Glenfiddich 18

Glenmorangie Original

Macallan 12 Years

### **BRANDY**

Torres 10

### **VODKA**

Grey Goose

Titos

Belvedere

Ketel One

Ciroc

Absolut Blue

Stolichnaya

Stolichnaya Elit

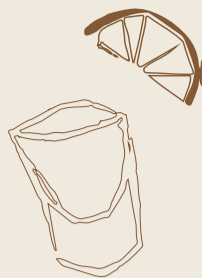


*At Banyan Tree Mayakoba, we strive to meet the highest quality standards, however the consumption of uncooked food of animal origin could be harmful to your health and we leave that to your discretion. Total price in USD & MXN. Vat is included. Service charge is not included*



# LA COPA

MEXICAN TERRACE BAR



## **SPIRITS**

Destilados Destilados 60ml

### **SCOTCH WHISKEYS**

Chivas 12

Chivas 18

Johnnie Walker Red Label

Johnnie Walker Black Label

Johnnie Walker Gold Label

Buchanan's 12 Years

Buchanan's 18 Years

Dewars White Label

### **BOURBON**

Jim Beam

Maker's Mark

### **DIGESTIVES / DIGESTIVOS**

Frangelico

Grand Marnier

Khalúa

Dissaronno

Sambucca Negro

Sambucca Vaccari

Cointreau

Baileys

Nixta

Licor 43

Campari

Martini Bianco