

# COPAL

MODERN MEXICAN  
CUISINE

Tradicionalmente la cocina mexicana es de humo.  
Desde tiempos ancestrales las cocineras de todo  
México hacen sus guisos alrededor de los fogones  
de leña.

La diversidad que podemos encontrar en nuestro  
territorio es inmensa y llena de cultura. La  
herencia culinaria de Nuestro México se hace  
presente en COPAL donde podemos probar la  
riqueza nacional que encontramos de Norte a Sur:  
siempre honrando el humo que nos da identidad  
como mexicanos.

Ven a vivir la experiencia culinaria que representa  
al México Moderno, donde la tradición se  
convierte en vanguardia.




## » BOTANAS «

**GUACAMOLE DE LA CASA CON TOSTADAS RIBETeadas EN HUMO**  
Aguacate, cebolla, chile verde tatemado, salsas negras, limón y tostadas asadas a la leña.


**AGUACHILE DE NOPALES CON TIERRA CRUJIENTE DE TORTILLA**  
Nopales curados en sal, salsa de aguachile verde y tortillas tatemadas desmoronados.

**CEVICHE DE PESCADO ACAPULCO**  
Pesca de temporada, salsa roja de tomate, jugo de limón, salsas negras, cebolla, chile verde, aceitunas acompañado de galletas saladas y aguacate.

 **TOSTADA DE CAMARÓN SINALOENSE**  
Tostada de maíz, mayonesa, camarón, cebolla picada, jitomate, chile verde, limón y cilantro.

**PESCADILLA DEL PACÍFICO**  
Dobladas fritas de maíz rellenas de pesca de temporada. Se acompaña con guacamole.

**QUESO FUNDIDO CON CHORIZO NORTEÑO**  
Acompañado de tortilla de harina para taquear.

 **SOPES DE FRIJOL Y QUESO GUERRERO**  
Masa de maíz, frijoles, queso fresco y crema.

**CHALUPITAS DE PUEBLA**  
Masa de maíz, salsa verde y salsa roja, cebolla picada y carne de cerdo deshebrada.

**SALBUTES DE YUCATÁN**  
Fried masa, shredded chicken, lettuce, tomato, pickled red onion.

 **MOLOTES DE PLÁTANO DE VERACRUZ**  
Plátano macho frito, crema, queso y sal.

 SIN GLUTEN

 VEGANO

 VEGETARIANO

 SIN AZÚCAR

Los platillos están sujetos a cambio sin previo aviso.

## ➤ SOPAS Y ENSALADAS ➤

### *SOPA TARASCA DE TORTILLA Y FRIJOL*

Caldillo rojo de tomate, frijoles enteros, tortilla frita, crema y queso.



### *SOPA DE MILPA*

Caldo vegetal, calabacita, jitomate, elote y epazote.

### *CALDO TLALPEÑO*



De pollo con arroz, pollo deshebrado, zanahoria, calabacita y un toque de limón y chipotle.



### *ENSALADA DE JÍCAMA, PIÑA Y PEPINO MORELIA*

Jícama, pepino y piña en cubitos, jugo de limón, polvo de chiles, cebolla, pepitas y queso cotija.



### *ENSALADA DE LA TIERRA AZTECA*

Platillo de autor de la Chef Lula. Lechuga, jitomate, elote, crujiente de tortilla de maíz, chile ancho frito y vinagreta de la casa.



### *ENSALADA DE ESPINACA Y FRESA*

Queso de cabra, almendras, vinagreta de miel y limón.



SIN GLUTEN



VEGANO



VEGETARIANO



SIN AZÚCAR

Los platillos están sujetos a cambio sin previo aviso.


## ➤ **PLATOS FUERTES** ➤

### ***PESCADO ZARANDEADO***

Pesca de temporada marinado y asado en su jaula.

### ***SALMÓN EN MOLE VERDE CON ELOTE TATEMADO***

Receta hecha en casa de forma artesanal.

 ***PULPO A LAS BRASAS***  
Servido con papas rústicas.

 ***CAMARONES A LA LEÑA CON LIMÓN***  
Servido con papitas enchiladas.

### ***PECHUGA ADOBADA A LA PARRILLA***

Servido con puré de papa ahumado.

### ***PECHUGA CON MOLE NEGRO OAXAQUEÑO***

Con arroz rojo a la mexicana.

### ***ENMOLADASS DE POLLO CON MOLE ROJO***

Servidas con crema y queso.

### ***SÁBANA DE RES CON CHORIZO Y CEBOLLITAS CAMBRAY***

Asada a la parrilla, con tortillas de maíz para taquear.

### ***FILETE DE RES CON CENIZA Y SALSA DE QUESO COTIJA***

Platillo insignia de la Chef Lula.

### ***MAR Y TIERRA EN HUMO DE COPAL (Venta al comensal)***

Rib Eye y camarones zarandeados.



Los platillos están sujetos a cambio sin previo aviso.

# ➤ HORNO DE HUMO ➤

Partiendo del origen, nuestro horno de humo viene del PIB u horno de tierra dando lugar a una nueva técnica de cocción donde las carnes de diferentes animales se cocinan en cocción lenta con leña y copal.

## **CERDO EN ACHIOTE**

Con cebolla morada encurtida y un toque de habanero.

## **CHAMORRO DE CERDO**

Como en las cantinas de la CDMX, para taquear.

## **BIRRIA DE RES**

En cazuela con dobladitas tatemadas de frijol.

## **BARBACOA DE POLLO**

Pierna y muslo con tomatillos y cebolla.

## **MIXIOTE DE MARISCOS**

Pulpo, pesca de temporada y camarón con papitas cambray.



 SIN GLUTEN

 VEGANO

 VEGETARIANO

 SIN AZÚCAR

Los platillos están sujetos a cambio sin previo aviso.

# POSTRES



## *TEXTURAS DE CHOCOLATE*

Mousse de chocolate, ganache y nibs de cacao.

## *OREJAS A LAS BRASAS CON HELADO DE VAINILLA*

## *PASTEL DE TRES CAJETAS*

 *FRESAS CON CREMA Y NUEZ CAMELIZADA*

 *MANZANAS CON MIEL DE ROMERO Y PISTACHE*

## *PLÁTANOS ASADOS CON LECHE CONDENSADA*

## *NIEVES DE TEMPORADA CON BARQUILLOS CUBIERTOS DE CHOCOLATE*

## *ENJAMBRE DE AMARANTO*



 SIN GLUTEN

 VEGANO

 VEGETARIANO

 SIN AZÚCAR

Los platillos están sujetos a cambio sin previo aviso.

Por la probabilidad de riesgo de intoxicación alimentaria el consumo de alimentos crudos y/o pocos cocidos es responsabilidad de quién los consume.

Si tienes alguna alergia o restricción alimenticia por favor informe a su mesero.

 LACTEOS  HUEVO  PUERCO  NUECES

 CACAHUATES  PESCADO  MOSTAZA  APIO

 SEMILLAS  SULFITOS  SOYA  PICANTE

 MARISCOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS

Tú bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tú estancia, descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.

 SIN GLUTEN  VEGANO  VEGETARIANO  SIN AZÚCAR

