



LA COPA

MEXICAN TERRACE BAR

The best spirits, wines and the real flavors of Mexico

11:00 am - 11:00 pm



LA COPA

MEXICAN TERRACE BAR



Cocktail Menu 120ml

MXN

CIELITO LINDO

489

In this cocktail, Fredy evokes the cuisine of his hometown and memories of his grandmother, with hoja santa at its heart

Fredy evoca en este cóctel la cocina de su pueblo y los recuerdos de su abuela, con la hoja santa como protagonista

Graniciera gin, lemon juice, hoja santa syrup, tonic water / Ginebra Graniciera, jugo de limón amarillo, jarabe de hoja santa, aqua quina

AMOR ETERNO

489

A cocktail inspired by Sergio's wife and her love of bougainvillea

Cóctel inspirado en la esposa de Sergio y su gusto por la bugambilia

Maestro Dobel reposado Tequila, Xtabetun liqueur, lemon juice, bougainvillea tea / Tequila Maestro Dobel reposado, Xtabentun, jugo de limón amarillo, té de bugambilia

BESAME MUCHO

489

Created by Armando, "Bésame Mucho" is inspired by the idea of a love that endures. Hibiscus brings intensity and color, while warm spices represent the depth and warmth

Creado por Armando, "Bésame Mucho" se inspira en la idea de un amor que perdura. La jamaica aporta intensidad y color, mientras las especias representan la calidez y profundidad

Casa Dragones Blanco Tequila, Malibu, lemon juice, hibiscus and spice infusion, aquafaba / Tequila Casa Dragones Blanco, Malibu, jugo de limón amarillo, infusión de jamaica y especias, aquafaba

EL REY

449

Created by Armando, celebrates corn as an element of origin and essence, brought to the glass through nixtamalization, bourbon, and Melipona honey

Creado por Armando, celebra al maíz como origen y esencia, llevado a la copa a través de la nixtamalización, el bourbon y la miel melipona

Maker's Mark infused with nixtamalized corn masa, ginger infusion, fresh lemon juice and melipona honey / Maker's Mark infusionado con masa nixtamalizada, infusión de jengibre, jugo de limón amarillo y miel melipona

LA GRIPA

489

Inspired by traditional recipes from Oscar's family for soothing cold and flu symptoms

Inspirado en las recetas tradicionales de la familia de Oscar para aliviar la gripe

Danzantes Arroqueño Mezcal, Napoleon liqueur, orange juice, melipona honey, yucatecan lime juice / Mezcal Danzantes Arroqueño, Napoleon, jugo de naranja, miel de abeja melipona, jugo de lima yucateca

CUCURRUCUCU

489

Irving was inspired by Mexico, its flavors and traditions, creating a cocktail that combines the character of sotol with the freshness of orange and the sweetness of peach and bell pepper

Irving se inspiró en México, sus sabores y tradiciones, creando un cóctel que combina el carácter del sotol con la frescura de la naranja y el dulzor del durazno y pimienta morrón.

Sotol Vibora, orange juice, peach and bell pepper jam, simple syrup, sparkling water / Sotol Vibora, jugo de naranja, mermelada de durazno y pimienta morrón, jarabe natural, agua mineral

LA NIÑA FRESA

489

Inspired by the benefits and ancestral tradition of tepache, reimagined as a fresh and contemporary version with mezcal

Inspirado en los beneficios y la tradición ancestral del tepache, reinterpretado en una versión fresca y contemporánea

Danzante Espadín Mezcal, lemon juice, worm salt, tepache, tonic water / Mezcal Danzantes Espadín, jugo de limón amarillo, sal de gusano, tepache, aqua quina

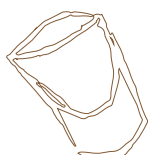
GRANITO DE SAL

449

Ana set out to capture a Yucatecan dish in a cocktail, drawing inspiration from recado negro and transforming its distinctive flavors into a drink.

Ana se propuso plasmar un platillo yucateco en una bebida, tomando como inspiración el recado negro y transformando sus sabores en un cóctel.

Montelobos Españ Mezcal, recado negro, worm salt, lime juice, agave honey / Mezcal Montelobos Espadín, recado negro, sal de gusano, jugo de limón, miel de agave



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

CRAFT BEER / CERVEZA ARTESANAL 355ml

MXN

PATITO

373

IPA

Lager

Pilsner

TULUM

373

Lager

COLIMA

373

Colimita Lager Pilsner

Piedra Lisa Sesion IPA

Paramo Pale Ale

BEER /CERVEZA 355ml

MXN

Corona

213

Corona Light

213

Montejo

213

Pacifico

213

Modelo Especial

240

Negra Modelo

240

Amstel Ultra

266

Bohemia Clara

266

Bohemia Oscura

266

Dos Equis Lager

240

Heineken

266

Heineken (0% alcohol) (250ml)

213

La Mula (Cerveza de Jengibre)

373

Michelada (250ml)

346

Chelada (250ml)

266

Ojo Rojo (250ml)

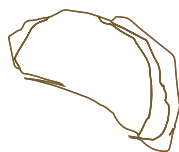
399

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



BEBIDAS / SOFT DRINKS

MXN

Perrier (750ml)	367
Perrier (330ml)	220
Hethe Natural (750ml)	318
Hethe Mineral (750ml)	318
S. Pellegrino (500ml)	318
Topo Chico (355ml)	196
Schweppes (296ml)	122
Cristal Sparkling (355ml)	122
Red Bull (250ml)	254

REFRESCOS / SODAS 355ML

Coca Cola	122
Coca Cola Light	122
Coca Cola Zero	122
Fanta	122
Sprite	122
Ginger Ale	122
Fresca	122

COFFEE BAR ☕

American Coffee (240ml)	122
Latte (240ml)	122
Macchiato (240ml)	122
Cappuccino (240ml)	147
Double Espresso (60 ml)	220
Espresso (30 ml)	147
Iced Cappuccino / Capuchino Helado (350 ml)	220
Iced Coffee / Café Helado (350 ml)	171
Tea / Té 🍃 (250 ml)	171
Milk / Leche (250 ml)	122
Choco Milk / Leche de Chocolate (250 ml)	122
Juices (250 ml)	220
Pineapple / Piña	
Grape / Uva	
Orange / Naranja	
Cranberry / Arándanos	
Grapefruit / Toronja	
Tomato / Tomato	



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 pesos mexicanos. El IVA está incluido. El cargo por servicio no está incluido.





LA COPA

MEXICAN TERRACE BAR

WINE SELECTION

	MXN Glass 150 ml	MXN Bottle 750 ml
SPARKLING / ESPUMOSO / CHAMPAGNE		
Duval Leroy Brut, Champagne France	1,070	5,350
Ferrari Maximum, Blanc de Blancs Trento Italy	650	3,250
Villa Sandi Il Fresco Brut Prosecco Italy	471	2,355
Veuve Clicquot Ponsardin Brut Champagne Francia		7,058
Taittinger Brut Prestige Rosé Champagne Francia		6,879
Taittinger Réserve Brut Champagne Francia		5,503

ROSÉ / ROSADO

Tres Raíces Rosé Grenache Guanajuato México	424	2,120
Château D'Esclans, Whispering Angel Côtes de Provence France	699	3,495
Pictograma Banyan Tree Grenache Ensenada México	471	2,355
Casa Madero V Syrah Valle de Parras México		2,122

WHITE / BLANCO

St. Francis, Chardonnay Sonoma USA	546	2,730
Laberinto Sauvignon Blanc San Luis Potosí México	580	2,900
Pictograma Reserva Banyan Tree Grenache Ensenada México	436	2,180
Henri Lurton Chenin Blanc Valle de Guadalupe México		2,880
Monte Xanic Viña Kristel Sauvignon Blanc Valle de Guadalupe México		2,817
Tres Raíces Sauvignon Blanc Dolores Hidalgo México		2,333
Casa Madero Chardonnay Valle de Parras México		1,965
Velante Pinot Grigio Venezia Italia		1,965

RED / TINTO

Catena Malbec, Mendoza Argentina	565	2,825
Josh Cellars, Pinot Noir California USA	471	2,355
Casa Madero Cabernet Sauvignon Valle de Parras Coahuila	495	2,475
Pictograma Reserva Banyan Tree Grenache Ensenada México	471	2,355
Monte Xanic Gran Ricardo Valle de Guadalupe México		8,910
Santo Tomás Duetto Baja California México		7,592
Montefiori Paoloni Nebbiolo Valle de Guadalupe México		4,659
Tres Raíces Cabernet Sauvignon Dolores Hidalgo México		3,270
Tres Raíces Nebbiolo Sangiovese Dolores Hidalgo México		2,600

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



SPIRITS / DESTILADOS

Premium Selection 60ml

	MXN
TEQUILA 60ml	
Casa Dragones Blanco	1,064
Don Julio 1942	1,144
Reserva de la Familia Extra Añejo	1,517
Casa Dragones Añejo	1,490
Casa Dragones Joven	2,076
Clase Azul Añejo	3,193
Clase Azul Ultra	13,412
WHISKY 60ml	
Johnnie Walker Blue Label	2,235
Chivas 21 Royal Salute	1,730
COGNAC 60ml	
Hennessy XO	2,422
Louis XIII	15,248
Remi Martin XO	2,847
Camus XO Superieur	958
Courvoisier XO	1,969
RUM / RON 60ml	
Zacapa XO	1,783



ENJOY YOUR DRINK WITH A CIGAR

Disfruta tu bebida con un cigarro

COHIBA ROBUSTO	1,134
Strong character, notes of wood, pepper, and spices. / <i>Carácter fuerte con notas de madera, pimienta y especias.</i>	
ROMEO Y JULIETA	756
Soft flavour; with aromas of mint and cinnamon. <i>Sabor suave; con aromas de menta y canela.</i>	
MONTECRISTO N°2	756
Fresh and herbal flavor with notes of eucalyptus and mint. / <i>Sabor fresco y herbal con notas de eucalipto y menta.</i>	
PARTAGAS	756
Very soft flavor, with notes of wood and spice notes. <i>Sabor muy suave; con notas de madera y especias.</i>	
HOYO DE MONTERREY	756
Very soft flavor, with aromas of black pepper and wood. / <i>Sabor muy suave, con aromas de pimienta negra y madera.</i>	

This is a smoke-free establishment | Please inquire about designated smoking areas
Establecimiento libre de humo de tabaco | Por favor consultar las áreas designadas para fumar



LA COPA

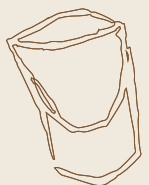
MEXICAN TERRACE BAR



SPIRITS

Destilados 60ml

TEQUILAS	MXN
Patrón Silver	612
Patrón Reposado	692
Patrón Añejo	852
Don Julio Blanco	399
Don Julio Reposado	452
Don Julio Añejo	532
Don Julio 70	532
Herradura Blanco	399
Herradura Reposado	506
Herradura Añejo	532
Maestro Dobel Diamante	452
Maestro Dobel Reposado	559
Maestro Dobel Añejo	559
1800 Añejo	532
3 Generaciones Añejo	559
Clase Azul Plata	1,198
Clase Azul Reposado	1,331
WHISKEY	
Jack Daniel's	399
Jack Daniel's Single Barrel	745
Gentleman Jack	532
Woodford Reserve	585





LA COPA

MEXICAN TERRACE BAR



SPIRITS

Destilados 60ml

MXN

MEZCAL

Apaluz	479
Danzantes Blanco	532
Danzantes Reposado	692
Danzantes Añejo	798
Montelobos	479
Marca Negra Espadín	532
Alipús San Andrés	506
Alipús San Baltazar	506
Alipús San Juan	506
Ojo de Tigre Blanco	479
Ojo de Tigre Reposado	612
Clase Azul Guerrero	2,395
Clase Azul Durango	2,395
Clase Azul San Luis	2,395

GIN

Hendricks	612
London No. 1	479
Tanqueray	373
Tanqueray 10	399
Bombay Sapphire	373
Beefeater	346
Bulldog	399
The Botanist	559

COGNAC

Hennessy VSOP	665
---------------	-----



LA COPA

MEXICAN TERRACE BAR



SPIRITS

Destilados 60ml

MXN

RUM / RON

Bacardi Añejo	346
Bacardi Blanco	346
Captain Morgan	346
Flor de Caña 4 Años	346
Flor de Caña 7 Años	399
Flor de Caña 12 años	532
Malibu	346
Havana 7	532
Zacapa 23	798

SINGLE MALT SCOTCH

Glenfiddich 12	532
Glenfiddich 15	692
Glenfiddich 18	985
Macallan 12 Years	665

BRANDY

Torres 10	373
-----------	-----

VODKA

Grey Goose	479
Titos	452
Belvedere	479
Ketel One	452
Absolut Blue	346
Stolichnaya	373
Stolichnaya Elit	772

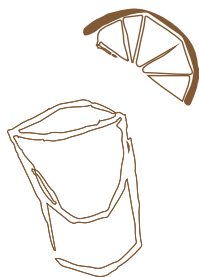


At Banyan Tree Mayakoba, we strive to meet the highest quality standards, however the consumption of uncooked food of animal origin could be harmful to your health and we leave that to your discretion. Total price in MXN. Vat is included. Service charge is not included



LA COPA

MEXICAN TERRACE BAR



SPIRITS *Destilados 60ml*

MXN

SCOTCH WHISKY

Chivas 12	346
Chivas 18	745
Johnnie Walker Red Label	399
Johnnie Walker Black Label	479
Johnnie Walker Gold Label	612
Buchanan's 12 Years	479
Buchanan's 18 Years	745

BOURBON

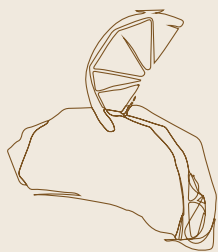
Jim Beam	399
Maker's Mark	452

DIGESTIVES / DIGESTIVOS

Frangelico	266
Grand Marnier	426
Kahlúa	293
Disaronno	426
Sambuca Negro	346
Sambuca Vaccari	346
Cointreau	346
Baileys	346
Nixta	426
Licor 43	506
Campari	346

VERMOUTH

Martini Bianco Dulce	426
Martini Bianco Seco	426
Martini Rosso Dulce	426



Starters / Entradas

MXN

GUACAMOLE (220 gr.)

500

Traditional guacamole and pico de gallo, fried beans with chorizo
Guacamole, pico de gallo y frijoles refritos con chorizo
(P) (GF)

XE'EK (200 gr.)

400

Jicama salad, orange, grapefruit, cucumber, coriander, pineapple, lemon vinaigrette and tajin
Ensalada de jícama, naranja, toronja, pepino, piña, cilantro, vinagreta de limón y tajín
(V) (GF)

TLAYUDA OAXAQUEÑA (1 pza.) (150 gr.)

550

Oaxacan tlayuda with beans, pork chorizo, "Tasa jo" and cabbage salad
Tlayuda oaxaqueña con frijoles, chorizo, tasa jo y ensalada de col
(D) (GF)

TUNA TOSTADA (2 pzas.) (140 gr.)

600

TOSTADA DE ATÚN

Baked tortilla, tuna marinated with macha sauce, pickled cucumber, mixed seeds and guacamole
Tortilla horneada, atún marinado con salsa macha, pepino curtido, semillas mixtas y guacamole
(GF)

AGUACHILE DE CAMARÓN (140 gr.)

600

Shrimp aguachile with serrano chili pepper and cilantro sauce
Aguachile de camarón cocido en salsa de chile serrano y cilantro
(SH) (GF)

FLAUTAS (2 pzas.)

400

Fried corn tortillas stuffed with potato and epazote, green sauce, cabbage salad, cilantro, sour cream and cotija cheese
Tortillas de maíz fritas rellenas de papa con epazote, salsa verde, ensalada de col, cilantro, crema ácida y queso cotija.
(D) (V)

QUESADILLA (2 pzas.)

400

Blue corn tortilla, cheese, Mexican sauce and guacamole, protein to choose
Tortilla de maíz azul, queso, salsa mexicana y guacamole, proteína a elegir

Chicken with green pipian sauce /
Pollo en pipián verde (140 gr.)

450

Garlic shrimp / Camarón al ajo (140 gr.)

550

Mexican beef stew / Res a la mexicana (140 gr.)
(D) (GF)

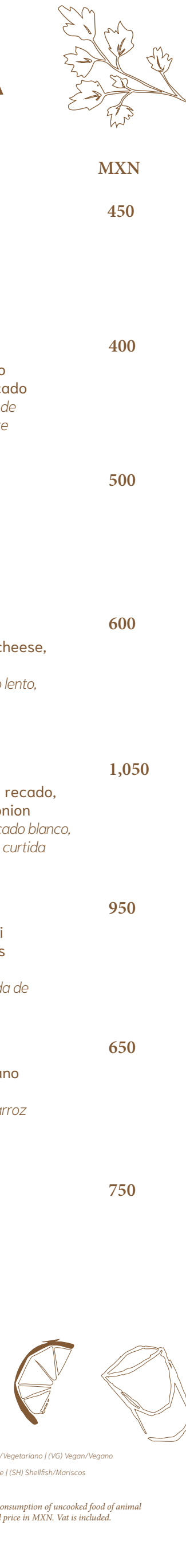
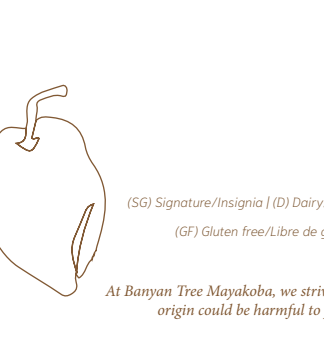
550



(SG) Signature/Insignia | (D) Dairy/Lácteos | (P) Pork/Puerco | (E) Egg/Huevo | (V) Vegetarian/Vegetariano | (VG) Vegan/Vegano
(GF) Gluten free/Libre de gluten | (N) Nuts/Contiene nueces | (W) Wellbeing/Saludable | (SH) Shellfish/Mariscos

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	
Principales / Main		MXN
SOPE DE HONGOS (1 pza.) (200 gr.) Corn sope topped with mushrooms with pasilla chili pepper adobo and cotija cheese <i>Sope de maíz, hongos con adobo de chile pasilla y queso cotija</i> (V) (GF) (D)		450
ENCHILADAS MINERAS (3 pzas.) (160 gr.) Enchiladas filled with panela cheese with guajillo chili sauce, carrot, potato, sour cream and avocado <i>Enchiladas mineras rellenas de queso panela en salsa de chile guajillo, zanahoria, papa, crema ácida y aguacate</i> (V) (GF) (D)		400
TACOS “AL PASTOR” (3 pzas.) (150 gr.) Pork marinated with “axiote”, dried chilies, with a side of grilled pineapple, cilantro and onion <i>Carne de cerdo marinada con axiote, chiles secos, con guarnición de piña asada, cilantro y cebolla</i> (GF) (P)		500
QUESABIRRIA (150 gr.) Corn tortilla stuffed slow cooked beef, oaxaca cheese, onion and coriander <i>Tortilla de maíz rellena de carne de res cocida a fuego lento, queso oaxaca, cebolla y cilantro</i> (GF) (D)		600
BELLY POC CHUC (1 pza.)(300 gr.) Kurobuta pork rib bone-in marinated with white recado, served with beans, purslane salad and pickled onion <i>Costilla de cerdo Kurobuta con hueso marinada en recado blanco, servida con frijoles, ensalada de verdolagas y cebolla curtida</i> (P) (GF)		1,050
 PESCA ZARANDEADA (1 pza.)(180 gr.) Catch of the day grilled and marinated with chili pepper, avocado salad, tomato, onion and citrus vinaigrette <i>Pesca del día zarandeada en adobo de chiles, ensalada de aguacate, jitomate, cebolla y vinagreta de cítricos</i> (GF) (W)		950
POLLO CON MOLE (350 gr.) Chicken leg (1 pcs.) and thigh (1 pcs.), mole poblano sauce, mexican style rice and corn tortillas <i>Pierna (1 pza.) y muslo de pollo (1 pza.), mole poblano, arroz a la mexicana y tortillas de maíz</i> (N)		650
PULPO RECADO NEGRO (180 gr.) Grilled octopus marinated with black recado, accompanied with spring onions and baby potatoes, served with fresh arugula salad <i>Pulpo a la parrilla, marinado con recado negro, acompañado de cebollas y papas cambray, servido con ensalada fresca de arúgula</i> (SG)		750
	 Local Product / Producto Local (SG) Signature/Insignia (D) Dairy/Lácteos (P) Pork/Puerco (E) Egg/Huevo (V) Vegetarian/Vegetariano (VG) Vegan/Vegano (GF) Gluten free/Libre de gluten (N) Nuts/Contiene nueces (W) Wellbeing/Saludable (SH) Shellfish/Mariscos 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

DESSERTS / POSTRES

PASTEL DE CAMOTE (1 pza.) (150 gr.)	400
Spiced sweet potato purée, mezcal cookie, drizzled with goat cheese sauce <i>Puré de camote especiado, bizcocho de mezcal, bañado en salsa de queso de cabra</i> (E) (D)	
CHURROS (4 pzas.) (130 gr.)	400
Churros filled with dulce de leche, served with caramel sauce <i>Churros rellenos con dulce de leche, acompañados con salsa de caramelo</i> (E) (D)	
VOLCÁN DE CHOCOLATE (1 pza.) (180 gr.)	400
Chocolate lava cake with banana compote and vanilla ice cream <i>Volcán de chocolate con compota de plátano y helado de vainilla</i> (E) (D)	
TAMAL DE CHOCOLATE (1 pza.) (130 gr.)	400
Chocolate tamales, filled with Oaxacan chocolate, amaranth, avocado and passion fruit ice cream <i>Tamal de chocolate, relleno de chocolate Oaxaqueño, amaranto y helado de aguacate y maracuyá</i> (GF) (D)	