



COPAN

SUNSET SKY BAR

MENU



PARA BOTANEAR APPETIZERS

Molcajete de guacamole / Guacamole 400 g

Acompañado de totopos, salsa mexicana, queso fresco y brotes de cilantro.

Accompanied tortilla chips, mexican sauce, fresh cheese, and coriander sprouts.

Variedad de tapas españolas /

Variety of spanish tapas 6 pzas

Queso curado de oveja, boquerones, jamón serrano y escalivada.

Cured sheep cheese, white anchovies, serrano ham and escalivada.

Diablos texanos / Texan devils 2 pzas

Chiles jalapeños curados, rellenos de marlín y aderezo ranch ahumado.

Cured jalapeno pepper, marlin stuffed and smoked ranch dressing.

Cebolla rebozada / Tempura onion 1 pza / 350 g

Flor de cebolla en rebozado de cerveza oscura y dip de cayena.

Onion flower battered with dark beer and cayenne dip.

Palomitas de camarón / Shrimp popcorn 200 g

Deliciosas pops de camarón, aromatizadas con aceite de ajonjolí y salsa sambal.

Delicious shrimp pops flavored with sesame oil and sambal sauce.

Nachos tradicionales / Traditional nachos 500 g

Acompañados de salsa mexicana, frijol negro, tocino y gratinados con queso holandés.

Accompanied by mexican sauce, black beans, bacon and gratinated with dutch cheese.

Nachos con arrachera angus

Nachos with angus flank steak 600 g

Misma presentación y acompañado de fajitas de arrachera angus a la parrilla.

Same presentation and accompanied by grilled angus flank steak fajitas.

Fish & chips 250 g

Finas tiras de mahi mahi rebozado, acompañados de papas fritas y salsa tártara.

Fine sticks of mahi mahi, accompanied by fries and tartar sauce.

ALITAS Y COSTILLAS WINGS AND RIBS

Alitas especiales Copan / Copan special wings 10 pzas

Deliciosas alitas marinadas por 24 horas con salsa de soya, jengibre y limón.

Delicious wings marinated for 24 hours with soy sauce, ginger, and lemon.

Alitas mango habanero / Habanero mango wings 10 pzas

Para los amantes de las emociones fuertes, picantes y sabrosas alitas con guarniciones de papas fritas.

For lovers of strong emotions, spicy and tasty wings with side dishes of fries.

Tradicionales alitas búfalo /

Traditional buffalo wings 10 pzas

Preparadas con salsa especial de la casa, tallos de apío y aderezo ranch.

Prepared with special house sauce, celery sticks and ranch dressing.

Costillas BBQ tamarindo

Tamarindo BBQ ribs 400 g

Especial salsa de tamarindo ahumada y ligero toque picante.

Special smoked tamarind sauce and light spicy touch.

Costillas BBQ tradicional

Traditional BBQ ribs 400 g

Deliciosas costillas sobre elote asado y papas gajo.

Delicious ribs on roasted corn and marinated potatoes.

TACOS

Carnitas de atún / Tuna carnitas 3 pzas

Fresco atún marinado en soya, jengibre, aceite de ajonjolí y dip de pistache habanero.

Fresh tuna marinated in soy sauce, ginger, sesame oil and habanero-pistachio dip.

Tacos de camarón estilo baja /

Baja style shrimp tacos 3 pzas

Con tortilla de harina o maíz, guarniciones de pico de gallo, mayonesa de serrano y col curtida.

With flour or corn tortilla, pico de gallo side dishes, serrano mayonnaise and tanned cabbage.

Tacos de arrachera y chicharrón de quesillo

Flank steak tacos and quesillo chicharron 3 pzas

Crocante tortilla con queso Oaxaca, arrachera angus y salsa taquera de chile morita.

Crispy corn tortilla with Oaxaca cheese, angus flank steak and spicy morita chili sauce.

Tacos de pescado al pastor negro / Fish tacos 3 pzas

Mahi mahi marinado con chiles tatemados, recado negro yucateco y aguacate al grill.

Mahi mahi marinated with tattooed chiles, yucatecan black stuffin and grilled avocado.

Queso fundido mixto / Mixed melted cheese

Natural 160 g

Champiñones / Mushrooms 200 g

Chorizo 220 g

Chistorra / Sausage 220 g

SÁNDWICH & HAMBURGUESA SANDWICH & BURGER

Hamburguesa especial Copan

Special burger Copan 250g

Hecha en casa y acompañada de queso Monterrey Jack, Roast Beef, aros de cebolla, tocino y horse radish.

Homemade and accompanied by Monterrey Jack cheese, roast beef, onion rings, bacon, and horse radish.

Hamburguesa de costilla / Rib burger 250 g

Costilla BBQ ahumada presentada en pan brioche de chipotle y mantequilla con guarniciones de papas gajo y aguacate.

Smoked BBQ rib presented in chipotle brioche bread and butter with side of wedge potatoes and avocado.

French dip 350 g

Tradicional y delicioso sándwich de roast beef, queso massdam, papas gajo y gravy de tomillo.

Traditional and delicious roast beef sandwich, massdam cheese, wedge potatoes and thyme gravy.

Focaccia 250 g

Higo fresco, arúgula, prosciutto, queso gorgonzola y aceite de olivo.

Fresh fig, arugula, prosciutto, gorgonzola cheese and olive oil.

Precios en moneda nacional, 16% de IVA incluido.

Prices in Mexican pesos, 16% TAX included.