Las porciones son pesadas y costeadas en crudo.

menú
Copper
-STEAKHOUSE-

Entradas

Enchiladas Copper Tortillas de maíz recién hechas, bañadas en nuestra salsa de la casa. Rellenas de queso fresco y coronadas con crema, ajonjolí tostado y chiles toreados.	Orden 4pz $310 Pieza $85
Guacamole Clásico (250 g) Porción de guacamole natural, coronado con pico de gallo. Acompañado de tostadas ribeteadas de la casa, una tercia de limón y cilantro.	$195
Queso Fundido Mezcla de cuatro quesos gratinados, coronado con complemento a elección: Chorizo sevillano guisado ó Rajas de chile chilaca asadas. Acompañado de tortillas a elección.	$310
Queso Provoleta Asado Queso provoleta sellado, acompañado de tomates cherry confitados y rajas de pimiento morrón rojo asado, con un toque de chimichurri y perejil frito. Servido con crutones de la casa.	$360
Papas Fritas Copper Papas a la francesa sazonadas con aceite de trufa negra, queso parmesano y un toque de albahaca.	$185
Esquite Banquetero Elote desgranado guisado con mantequilla ahumada y epazote. Servido con mayonesa de chile piquín y crema ácida. Coronado con queso doble crema, polvo de frituras de maíz y hojas de epazote.	$210
Champiñones Gratinados con Queso de Cabra (160 g) Champiñones cremini rellenos de queso de cabra con chipotle y porkbelly. Gratinados a las brasas y coronados con reducción de balsámico, tocino y perejil frito.	$240
Corn Ribs (6 pz) Costillas de elote tierno amarillo fritas, aderezadas con mayonesa de chile piquín. Coronadas con queso parmesano y cebollín fresco.	$210
Aguachile de Papada Confitada al vino blanco y frita, servida en aguachile rojo de chiltepín y chile de árbol con un toque de ajonjolí, aguacate, tomate cherry, pepino y cilantro.	$390
Chicharrón de Pulpo Pulpo troceado y ligeramente empanizado, aderezado de aguachile oriental con serrano, servido en una cama de aguacate en cubo con vinagreta de ajonjolí, emulsión de chiltepín, pico de gallo, cilantro. Acompañado de tortillas mixtas.	$445

Para picar

Tabla de Quesos y Embutidos Mezcla de cubos frescos de queso mozzarella, chihuahua menonita y manchego. Acompañada de láminas de salami italiano, chorizo español y jamón serrano. Servido con aceitunas verdes, frutos rojos, frituras de queso, crutones de la casa y pan con tomate y albahaca.	$410

Ensaladas y Vegetales

Ensalada Wedge Lechuga romana, aderezo de queso azul casero, tocino frito, tomate cherry, aguacate, echalotte crujiente y cebollín.	$385
Ensalada de Hojas Fritas Crujientes hojas de coles de Bruselas y acelga fritas, mezcladas y aderezadas con emulsión de chile serrano, trozos de queso de cabra, miel de soya y nuez garapiñada.	$375
Col Rostizada Tatemada y ahumada a las brasas, bañada con aderezo de jugo de carne y bluecheese con un toque ligero de habanero, almendra tostada, tocino frito, cebollín, parmesano y pangrattato.	$170
Brocoli Cesar Asado al carbón, mezclado con aderezo cesar original, parmesano y pangrattato.	$205
Ejotes Asados Ejote francés asados al carbón bañados en una salsa negra de la casa muy al estilo Copper.	$205
Espárragos Asados Espárragos asados a las brasas, terminados con un toque de aceite infusionado con romero y queso parmesano rallado.	$190
Betabel Rostizado Láminas de betabel rostizado a las brasas, servido sobre una cama de jocoque con aceitunas negras. Acompañado de arúgula y coronado con reducción de balsámico y polvo de pistache tostado.	$210
Vegetales Asados Zanahoria, calabaza, portobello, brócoli y tomate bola asados al carbón.	$200

Tacos

Taco de Milanesa de Ribeye Empanizada (1 pz) Sabanita de ribeye empanizada en panko sazonado. Servida sobre tortilla de maíz, acompañada de papas a la francesa y bañada en alioli de ajo rostizado.	$180
Quesadilla de Arrachera Copper Tortilla de harina con mezcla de quesos gratinado, arrachera asada y sazonada al estilo Copper, pétalo de cebolla asada y cilantro.	$270
Taco de Lengua de Res Cocida al vapor y frita en cubos, acompañado con aguacate fresco, cilantro y cebolla, salsa de chile morita, de aguacate y limón.	$235
Taco de Gaonera de Ribeye Choice Rebanada delgada de ribeye choice sazonada con el marinado de la casa, servido con cilantro y cebolla, acompañado de salsa negra tatemada, de aguacate y limón.	$225

ESPECIALIDADES

Arrachera Copper (250 g) Arrachera High Choice marinada en cerveza y mezcla de especias de la casa. Servida con papas fritas, cebolla cambray asada y pepinillos con mostaza americana.	$590
Picaña Picaña Black Angus asada a las brasas con marinado de la casa y sal de grano. Acompañada de papa cambray con mantequilla y hierbas, cebolla cambray asada y chiles toreados.	$1.80 por gr
New York New York Choice or Higher, asado a las brasas con marinado de la casa y sal de grano. Acompañado de papa cambray con mantequilla y hierbas, cebolla cambray asada y chiles toreados.	$2.15 por gr
Aguachile de New York New York Choice or Higher asado a las brasas con marinado de la casa y sal de grano, servido en láminas y bañado en nuestra receta especial de aguachile negro. Toppings de vegetales frescos, cebolla frita, cremoso de aguacate, mayonesa de ceniza, láminas de rábano y brotes de cilantro.	$2.15 por gr
Ribeye Ribeye Choice or Higher asado a las brasas con marinado de la casa y sal de grano. Acompañado de papa cambray con mantequilla y hierbas, cebolla cambray asada y chiles toreados.	$2.45 por gr
Hamburguesa Wagyu Copper Carne wagyu 100%, asada, ahumada y gratinada con queso americano al carbón. Servida en pan de mantequilla con aderezo de la casa, lechuga, tomate, cebolla morada, pepinillos y tiras de tocino. Acompañada de papas a la francesa, chile jalapeño toreado.	$390
Costillas Carroñeras Costillas cargadas asadas al carbón, bien doraditas, sazonadas con sabores auténticos de Copper. • **Opción Orientales (300 g)** • **Opción al Chiltepín (300 g)** • **Opción al Tajín (300 g)**	$585

DEL MAR AL GRILL

Salmón a la Parrilla (230 g) Salmón asado a las brasas con un toque de rub de especias. Servido sobre pasta de municiones, acompañado de tomates cherry frescos. Coronado con mantequilla de alcaparras y chips de camote con perejil frito.	$400
Pasta Alfredo con Camarones a la Parrilla Pasta fetuccine servida en cremosa salsa Alfredo. Acompañada de queso parmesano y fritura de espinaca. Coronada con camarones o salmón asados a las brasas con un toque de rub de especias.	
• **Opción con camarones a la parrilla (5 pz)**	$300
• **Opción con salmón a la parrilla (230 g)**	$370

POSTRES

Nuestros postres son elaborados en casa, con dedicación y cuidado,
en el restaurante La Canasta, parte de Grupo Tómbola.

Cheesecake Frío de Frutos Rojos Porción cremosa de pastel de queso frío con base de galleta horneada con mantequilla. Coronado con salsa de frutos rojos y decorado con frutos frescos y un toque de menta.	$320
Cheesecake Vasco Pastel de queso horneado estilo sevillano. Acompañado de helado de vainilla con salsa de cereza negra, miel de maple y un toque de canela con polvo de galleta de chocolate.	$320
Mousse de Guayaba Pastel cremoso de queso con pulpa de guayaba sobre salsa de caramelo con mantequilla. Coronado con salsa de guayaba, crema semimontada con nuez moscada y campechanas dulces de la región.	$370
Oreos Fritas Galletas Oreo capeadas y fritas, servidas con helado de vainilla y azúcar glass.	$200
Orejas Tatemadas Crujientes orejas de hojaldre con azúcar asadas al carbón, servidas con nieve de mantequilla y nuez, salsa de caramelo, acompañadas de mezcla de nueces tostadas con mantequilla y sal.	$240

tōmbola

Copper
-STEAKHOUSE-

ACAPULCO
Caguamas
SABOR Y CUMBIA

LA CANASTA
ALTA COCINA MEXICANA

DON Tiburcio
TACOS ESTILO BAJA SUR

LOS DE MANO NEGRA
Tacos Callejeros Estilo Sonora

The portions are weighed and priced raw.

menu
Copper
-STEAKHOUSE-

APPETIZERS

Copper Enchiladas Freshly made corn tortillas, bathed in our house sauce. Filled with fresh cheese and topped with cream, toasted sesame seeds, and grilled chilies.	Order 4pcs $310 Piece $85
Classic Guacamole (250 g) Natural guacamole portion, topped with pico de gallo. Served with house-rimmed tostadas, a lime wedge trio, and cilantro.	$195
Melted Cheese A blend of four melted cheeses, topped with a choice of: Spanish-style chorizo or roasted chilaca chili strips. Served with tortillas of choice.	$310
Grilled Provoleta Cheese Seared provoleta cheese, accompanied by confit cherry tomatoes and roasted red bell pepper strips, with a touch of chimichurri and fried parsley. Served with house croutons.	$360
Copper French Fries French fries seasoned with black truffle oil, Parmesan cheese, and a touch of basil.	$185
Street-Style Esquite Charred corn kernels cooked with smoked butter and epazote. Served with spicy chili piquín mayo and sour cream. Topped with double cream cheese, crushed corn chips, and epazote leaves.	$210
Goat Cheese-Stuffed Gratin Mushrooms (160 g) Cremini mushrooms stuffed with goat cheese, chipotle, and pork belly. Grilled and topped with balsamic reduction, bacon, and fried parsley.	$240
Corn Ribs (6 pcs) Fried yellow baby corn ribs, drizzled with spicy chili piquín mayo. Topped with Parmesan cheese and fresh chives.	$210
Pork Jowl Aguachile White wine–confit pork jowl, fried until crispy and served in a red aguachile made with chiltepín and árbol chiles, finished with a touch of sesame seeds, avocado, cherry tomatoes, cucumber, and cilantro.	$390
Octopus Chicharrón Chopped octopus, lightly breaded and tossed in an oriental-style aguachile with serrano chile. Served over diced avocado with sesame vinaigrette, chiltepín emulsion, pico de gallo, and cilantro. Served with mixed tortillas.	$445

FOR SNACKING

Cheese & Cured Meats Board An assortment of fresh cheese cubes, including mozzarella, Chihuahua Menonita, and Manchego. Served with thin slices of Italian salami, Spanish chorizo, and Serrano ham. Accompanied by green olives, red berries, crispy cheese bites, house croutons, and tomato-basil toast.	$410

SALADS AND VEGETABLES

Wedge Salad Romaine lettuce topped with homemade blue cheese dressing, crispy bacon, cherry tomatoes, avocado, crispy shallots, and scallions.	$385
Crispy Fried Greens Salad Crispy fried Brussels sprouts leaves and Swiss chard, tossed in a serrano chile emulsion and topped with goat cheese crumbles, soy honey, and candied walnuts.	$375
Charred Cabbage Fire-roasted and smoked over charcoal, drizzled with a blue cheese and meat jus dressing with a subtle hint of habanero, topped with toasted almonds, crispy bacon, scallions, Parmesan, and pangrattato.	$170
Caesar Broccoli Charcoal-grilled broccoli tossed in our original Caesar dressing, finished with Parmesan and pangrattato.	$205
Grilled Green Beans French green beans charcoal-grilled and tossed in our signature house-made black sauce, Copper-style.	$205
Grilled Asparagus Charcoal-grilled asparagus, finished with a touch of rosemary-infused oil and grated Parmesan cheese.	$190
Roasted Beet Charcoal-roasted beet slices served on a bed of jocoque with black olives. Accompanied by arugula and topped with balsamic reduction and toasted pistachio powder.	$210
Grilled Vegetables Charcoal-grilled carrots, zucchini, portobello mushrooms, broccoli, and round tomatoes.	$200

TACOS

Breaded Ribeye Milanese Taco (1 pc) Thin ribeye cut breaded in seasoned panko. Served over a corn tortilla, accompanied by French fries, and drizzled with roasted garlic aioli.	$180
Copper Skirt Steak Quesadilla Flour tortilla filled with a blend of melted cheeses and Copper-style grilled and seasoned skirt steak, topped with a roasted onion petal and fresh cilantro.	$270
Beef Tongue Taco Steamed beef tongue, diced and fried until crispy, served with fresh avocado, cilantro, onion, morita chile salsa, avocado salsa, and lime.	$235
Choice Ribeye Gaonera Taco Thinly sliced Choice ribeye seasoned with our house marinade, served with cilantro and onion, accompanied by charred black salsa, avocado salsa, and lime.	$225

MAIN COURSE/SPECIALTIES

Copper Arrachera (250 g) $590

High Choice arrachera marinated in beer and the house spice blend. Served with French fries, grilled cambray onion, and pickles with American mustard.

Picanha $1.80 per gram

Black Angus picanha, charcoal-grilled with the house marinade and coarse salt. Accompanied by buttered baby potatoes with herbs, grilled cambray onion, and blistered chilies.

New York $2.15 per gram

Choice or Higher New York steak, charcoal-grilled with the house marinade and coarse salt. Served with buttered baby potatoes with herbs, grilled cambray onion, and blistered chilies.

New York Aguachile $2.15 per gram

Choice or Higher New York steak, charcoal-grilled with the house marinade and coarse salt, sliced and drizzled with our special black aguachile recipe. Topped with fresh vegetables, crispy fried onion, avocado cream, ash mayo, radish slices, and cilantro sprouts.

Ribeye $2.45 per gram

Choice or Higher Ribeye, charcoal-grilled with the house marinade and coarse salt. Served with buttered baby potatoes with herbs, grilled cambray onion, and blistered chilies.

Copper Wagyu Burger $390

A blend of beef and pork seasoned with the house spice mix, charcoal-grilled. Served on a grilled brioche bun with mixed greens, fresh vegetables, and bacon. Topped with a smoky dressing and accompanied by French fries.

Copper-Style Beef Ribs $585

Charcoal-grilled beef short ribs, perfectly browned and seasoned with Copper's authentic signature flavors.

- **Oriental Style (300 g)**
- **Chiltepín Style (300 g)**
- **Tajín Style (300 g)**

FROM THE SEA TO THE GRILL

Grilled Salmon (230 g) $400

Charcoal-grilled salmon with a touch of spice rub. Served over pearl pasta and accompanied by fresh cherry tomatoes. Topped with caper butter and sweet potato chips with fried parsley.

Alfredo Pasta with Grilled Shrimp

Fettuccine pasta served in a creamy Alfredo sauce. Accompanied by Parmesan cheese and crispy spinach. Topped with charcoal-grilled shrimp or salmon with a touch of spice rub.

- **Option with grilled shrimp (5 pcs)** $300
- **Option with grilled salmon (230 g)** $370

DESSERTS

Our desserts are made in-house, with dedication and care, at La Canasta, part of Grupo Tómbola.

Chilled Red Berry Cheesecake $320

A creamy portion of chilled cheesecake with a baked butter cookie crust. Topped with red berry sauce and garnished with fresh berries and a touch of mint.

Basque Cheesecake $320

Oven-baked Sevillian-style cheesecake. Served with vanilla ice cream, black cherry sauce, maple syrup, and a hint of cinnamon with chocolate cookie crumble.

Guava Mousse $370

Creamy cheesecake with guava pulp over a buttery caramel sauce. Topped with guava sauce, lightly whipped cream with nutmeg, and traditional regional sweet pastries.

Fried Oreos $200

Battered and deep-fried Oreo cookies, served with vanilla ice cream and powdered sugar.

Charcoal-Grilled Puff Pastry Palmiers $240

Crispy, sugar-coated puff pastry palmiers, grilled over charcoal and served with butter pecan ice cream, caramel sauce, and a mix of butter-toasted, salted nuts.

tōmbola · Copper STEAKHOUSE · Acapulco Caguamas Sabor y Cumbia · La Canasta Alta Cocina Mexicana · Don Tiburcio · Los de Mano Negra