

Guacamole

Our Hand-Crushed Classic Guacamole

- Served With House-Made Chips and Pasilla De Oaxaca Salsa ✓ \$14
- With Blue Cheese, Grapes, Smoked Almonds 🍴 \$17
- With Crab & Shrimp Salpicón, Habanero, Cilantro \$22

Botanas Snacks

HUEVOS RELLENOS 🍴 Green Pipian Deviled Eggs	\$1.50 EA.
NARANJAS ENCHILADAS ✓ Chile-Rubbed Oranges	\$4
CHIPS & SALSA ✓ Roasted Tomatillo Salsa	\$5
TAQUITOS DE ATÚN* Miso-Marinated Tuna, Avocado, Fresnos	\$15
BROCHETAS	
✱ Pollo / Agave-Marinated Chicken, Pasilla De Oaxaca, Avocado Salsa Verde	\$9
✱ Carne* / Skirt Steak, Mole Negro, Crispy Shallots, Serranos	\$15
✱ Merluza / Chilean Seabass, Pumpkin Seed Salsa Macha	\$16
EMPANADAS	
✱ Picadillo ✓ / Vegan "Beef" Picadillo, Avocado-Chipotle Salsa	\$10
✱ Queso Con Hongos 🍴 / Mushrooms, Chihuahua Cheese, Tomatillo Quemado Salsa	\$10
✱ Mariscos / Crab & Shrimp Salpicón, Mango-Habanero Salsa	\$14

Fiesta de Botanas

A SELECTION OF OUR MOST POPULAR SNACKS
SERVES 3 \$47 / SERVES 4 +\$14 / SERVES 5 +\$28

TACOS DORADOS, CÓCTEL DE CAMARONES, BROCHETAS DE CARNE, EMPANADAS DE JAIBA, NARANJAS, QUESO FRESCO, CHICHARRONES, PICKLED VEGGIES, HABANERO & AVOCADO SALSAS

No substitutions please

Aperitivos Appetizers

QUESO FUNDIDO Broiled Chihuahua Cheese, Chorizo, Salsa Verde, Corn Tortillas	\$12
TATANACHOS 🍴 Crispy Tortillas, Black Beans, Melted Chihuahua Cheese, Pickled Jalapeños, Salsa Verde, Crema, Cilantro	\$14
ALITAS ADOBADAS Adobo-Rubbed Spicy Chicken Wings, Avocado Mousse Dip	\$13
TACOS DORADOS Chicken Taquitos, Pasilla De Oaxaca & Tomatillo-Serrano Salsas, Crema Cotija	\$9
ENSALADA PICADA ✓ Jicama, Mango, Apple, Cucumbers, Romaine, Roasted Cashews, Spicy Tamarind Dressing	\$12
SOPA DEL DÍA Shrimp, Avocado, Cilantro, Cocktail Sauce, Saltines	\$9
CÓCTEL DE CAMARONES Shrimp, Avocado, Cilantro, Cocktail Sauce, Saltines	\$15
CRUDO* Raw Hamachi, Miso, Soy, Serranos, Fresnos	\$14
CEVICHES	
✱ Tiritas* / Raw Hamachi, Jalapeño, Toasted Coconut	\$16
✱ Atún* / Raw Tuna, Chipotle, Orange, Avocado	\$16

Tacos 3/Order

SERVED WITH BLACK BEANS

PESCADO Crispy Cod, Spicy Mexican Tartar Sauce, Slaw, Avocado Salsa	\$18
CARNITAS Slow-Braised Pork, Chicharrones, Avocado Salsa Verde, Onion, Cilantro	\$16
CARNE Pasilla-Marinated Skirt Steak, Onion, Cilantro, Salsa Roja	\$18
HONGOS AL PASTOR ✓ Achiote-Marinated Mushrooms, Onion, Cilantro, Grilled Pineapple, Salsa Verde	\$15
POLLO Grilled Chicken, Poblano, Chihuahua Cheese, Salsa Roja	\$16

MI-VIDA®

Platos Principales Mains

ENCHILADAS SUIZAS Braised Chicken, Chihuahua Cheese, Creamy Tomatillo Sauce	\$17
QUESABIRRIA (G) Flour Tortilla, Chihuahua Cheese, Slow-Braised Beef Birria	\$18
ENSALADA SIMPLE Grilled Marinated Chicken, Iceberg Lettuce, Tomatoes, Red Onion, Blue Cheese-Chile Dressing	\$17
ENCHILADAS DE MOLE NEGRO Braised Brisket, Sesame Seeds, Cotija, Crema	\$19
SALMÓN EN SALSA DE PIÑA* Ancho-Pineapple Sauce, Fingerling Potatoes, Pineapple-Pico	\$26
GUAJILLO HAMBURGER* (G) Guajillo Beef, Brioche Bun, Pico De Gallo, Avocado, Spicy Cole Slaw, Chipotle Mayo, Sweet Potato Fries, Chipotle Ketchup	\$18
ENCHILADAS RANCHERAS 🍴 Roasted Cauliflower, Sautéed Kale, Mushrooms, Cotija, Crema	\$16
PESCADO A LA VERACRUZANA Seared Cod, Roasted Tomato Sauce, Olives, Capers, Pickled Jalapeños	\$25
CARNE ASADA* Grilled Skirt Steak, Mushroom Cream Sauce, Roasted Poblanos	\$28
PESCADO A LA TALLA Roasted Whole Butterflied Branzino, Red & Green Adobos, Black Beans	\$34
ENSALADA CON COTIJA* Marinated & Grilled Skirt Steak, Cotija Cheese, Strawberries, Mangos, Avocado, Pecans, Lime-Lemongrass Dressing	\$27
POLLO CHILANGO Half Roasted Chicken, Pickled Vegetables, Crushed Tomato Salsa, Roasted Corn Esquites	\$25
BEYOND BURGER 🍴 (G) Beyond "Beef", Brioche Bun, Pico, Avocado, Slaw, Chipotle Mayo, Sweet Potato Fries, Chipotle Ketchup	\$19

Sabores de Mexico

Served Family Style

MINIMUM 2 GUESTS / REQUIRED FOR PARTIES OF 7-9
\$28 ADULTS | \$14 CHILDREN {12 AND UNDER}
must be ordered for the entire table

HUEVOS RELLENOS, GUACAMOLE, ENSALADA DE LA CASA
TACOS DE CARNE, ENCHILADAS SUIZAS
ARROZ BLANCO, FRIJOLES NEGROS
CHURROS CON CHOCOLATE

No substitutions please

Acompañantes Sides

PLÁTANOS FRITOS 🍴 Fried Plantains, Crema, Cotija	\$6	ESPÁRRAGOS ✓ Asparagus, Roasted Jalapeños, Lemon Vinaigrette	\$8
BUDÍN DE ELOTE 🍴 Cornbread	\$5	CHARRO-BACON BEANS	\$6
SWEET POTATO FRIES ✓ Chipotle Ketchup	\$5	ESQUITES 🍴 Roasted Corn, Chile De Árbol Mayo, Cotija	\$6
SANDÍA 🍴 Watermelon, Queso Fresco, Pepitas	\$8	ARROZ & FRIJOLES 🍴 Ana's White Rice & Refried Black Beans	\$5
BRICK OVEN VEGGIE DEL DÍA 🍴	\$7		

MI VIDA®

Cócteles

PONCHE DE LOLA	\$11
Mango-Infused Vodka, Sauza Reposado, Ginger, Guava, Mint, Strawberry, Bubbles	
Pitcher (Serves 5)	\$49
MEZ-SKULL	\$16
Illegal Mezcal Joven, Green Chartreuse, Dry Curacao, Lime, Ginger Beer, Peychaud's Bitters	
MI VIEJO	\$13
Herradura Reposado, Fidencio Único Mezcal, Demerara, Bitters	
LA MEDICINA	\$16
Cazadores Añejo, Sotól Por Siempre, Ginger, Honey, Agave, Lime	
PIÑADA	\$16
El Jimador Silver, Kalani Coconut, Pineapple, Mint	

Margaritas

LA FROZEN	\$13
Sauza Blanco, Mango, Ginger, Passion Fruit, Agave, Fresh-Squeezed Lime	
DE LA CASA	\$12
El Jimador Blanco, Fresh-Squeezed Lime, Simple	
MAKE IT SPICY – Fresh Jalapeño, Tajin	
Pitcher (Serves 6)	\$59
MEZCAL CLASSIC	\$14
Banhez Joven Mezcal, Fresh-Squeezed Lime, Simple	
Make it Spicy – Fresh Jalapeño, Tajin	
Pitcher (Serves 6)	\$68
LA BUENA VIDA	\$15
Espolón Reposado, Grand Marnier, Agave, Orange	
CIELO ROJO	\$14
Bribón Blanco, Spicy Serrano-Infused Watermelon, Lime, Chile Salt	
EL SUAVE	\$19
Maestro Dobel Añejo, Grand Marnier, Fresh-Squeezed Lime, OJ, Canela, Ginger	

Vuelo a Mexico

Cocktail Flight \$52

4 COCKTAILS | MINIMUM 2 GUESTS

- PONCHE DE LOLA
- LA BUENA VIDA
- EL SUAVE
- SPICY DE LA CASA



Cervezas

Draft

CORONA PREMIER	\$6
Light Lager/Mexico City, MX/4.0%	
MODELO ESPECIAL	\$7
Pilsner-Style Lager/Distrito Federal, MX/4.4%	
DOS EQUIS LAGER	\$7
Pilsner-Style Lager/Monterrey, MX/4.2%	
PACIFICO	\$7
Pilsner-Style Lager/Sinaloa, MX/4.4%	
DOS EQUIS AMBAR	\$7
Vienna-Style Lager/Monterrey, MX/4.7%	
RAR NANTICOKE NECTAR	\$9
IPA/Cambridge, MD/7.4%	

Bottles & Cans

VICTORIA	\$6
Vienna-Style Lager/Mexico City/4%	
MODELO NEGRA	\$6
Munich Dunkel-Style Lager/Mexico City, MX/5.4%	
CORONA EXTRA	\$6
Pilsner-Style Lager/MX/4.6%	
ALLAGASH WHITE	\$8
Belgian-Style Wheat Ale/Portland, ME/5.2%	
TECATE (CAN)	\$6
Golden Lager/Baja California, MX/4.5%	
BOHEMIA	\$7
German Pilsner-Style Lager/Monterrey, MX/4.7%	
ANXO CIDRE	\$8
Dry Cider/ Washington, DC/6.9%	
HEINEKEN	\$6
Non-Alcoholic/Netherlands/0.0%	

Tequilas

Blanco

1800	\$11
ALTOS	\$12
CALIROSA ROSA	\$16
CASA DRAGONES DE ALLENDE JOVEN	\$106
CASA NOBLE	\$14
CASAMIGOS	\$15
CAZADORES	\$10
CHAMUCOS	\$13
CLASE AZUL	\$26
CÓDIGO 1530	\$15
CÓDIGO 1530 ROSA	\$19
CORRALEJO	\$12
DON FULANO	\$15
DON FULANO FUERTE	\$20
DON JULIO	\$15
EL JIMADOR	\$10
EL TESORO	\$12
GRAN CENTENARIO	\$12
HERRADURA	\$13
HORNITOS	\$11
KAH	\$16
MILAGRO	\$11
PATRÓN	\$14
PATRÓN GRAN PLATINUM	\$54
RIAZUL	\$14
SIETE LEGUAS	\$14
TEQUILA OCHO	\$15
TRES GENERACIONES	\$14
VOLCÁN DE MI TIERRA	\$14

Reposado

1800	\$12
ALTOS	\$13
CASA NOBLE	\$15
CASAMIGOS	\$16
CAZADORES	\$11
CHAMUCOS	\$14
CLASE AZUL	\$36
CÓDIGO 1530	\$18
CORAZÓN SINGLE BARREL	\$20
CORRALEJO	\$13
DON FULANO	\$18
DON JULIO	\$18
EL TESORO	\$13
ESPOLÓN	\$12
FORTALEZA	\$20
GEMA	\$22
GEMA IGUANAS	\$20
GRAN CENTENARIO	\$13
GRAND MAYAN	\$26
HERRADURA	\$14
HORNITOS	\$12
JOSÉ CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA	\$27
KOMOS ROSA CRISTALINO	\$28
MILAGRO	\$12
MILAGRO SELECT BARREL RESERVE	\$16
PATRÓN	\$15
ROCA PATRÓN	\$17
SIETE LEGUAS	\$15
TEQUILA OCHO	\$16
TRES GENERACIONES	\$15

Añejo

1800	\$13
1800 CRISTALINO	\$18
ALTOS	\$14
CALIROSA	\$18
CASA NOBLE	\$18
CASAMIGOS	\$18
CAZADORES	\$12
CHAMUCOS	\$15
CLASE AZUL	\$102
CÓDIGO 1530	\$38
CÓDIGO 1530 BARREL STRENGTH	\$44
CORRALEJO	\$17
DON FULANO	\$28
DON JULIO	\$20
EL TESORO	\$14
GEMA	\$26
GRAN CENTENARIO	\$14
HERRADURA	\$18
HERRADURA ULTRA	\$20
KAH	\$20
KOMOS CRISTALINO	\$36
MAESTRO DOBEL	\$18
MILAGRO	\$13
MILAGRO SELECT BARREL RESERVE	\$22
PATRÓN	\$16
SIETE LEGUAS	\$16
TEQUILA OCHO	\$17
TRES GENERACIONES	\$16
VOLCÁN DE MI TIERRA CRISTALINO	\$24

Selecciones Superiores

AVIÓN RESERVA 44	\$38
CLASE AZUL GOLD	\$76
CLASE AZUL ULTRA	\$248
CÓDIGO 1530 ORIGEN	\$88
FUENTESECA RESERVA 11 YR	\$62
GRAN CENTENARIO LEYENDA	\$48
GRAND MAYAN EXTRA	\$32
GRANT MAYAN ULTRA	\$62
HERRADURA SELECCIÓN SUPREMA	\$98
JOSÉ CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA	\$64
KOMOS	\$58
PATRÓN GRAN PIEDRA	\$68

Otros Agaves

LA HIGUERA SOTOL ALDAMA CHIHUAHUA	\$13
LA VENENOSA RAICILLA PUNTAS	\$46
LA VENENOSA RAICILLA SIERRA OCCIDENTAL	\$14
LA VENENOSA RAICILLA SIERRA VOLCANES	\$24
PAL'ALMA MICHOACÁN CUPREATA	\$52
PAL'ALMA PUEBLA ESPADILLA	\$40
SOTOL POR SIEMPRE	\$12

Vuelos Flights

FOUR 1 OZ. POURS

DIAMANTES \$49

These Clear Expressions of Añejo Tequila are Meant to be Sipped
HERRADURA ULTRA • VOLCAN DE MI TIERRA • 1800 • KOMOS

AVENTURA \$59

Explore Agave Spirits Beyond Blue & Espadín
LA VENENOSA SIERRA OCCIDENTAL • FIDENCIO TEPEXTATE
CINCO SENTIDOS BICUIXE • PAL'ALMA PUEBLA ESPADILLA

ÚNICOS \$108

Taste the Progression of Aged Tequila From These Special Producers
JOSÉ CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA REPOSADO • CLASE AZUL GOLD
DON FULANO AÑEJO • FUENTESECA RESERVA 11 YR

Mezcales

BANHEZ JOVEN ESPADÍN BARRIL	\$13
CASAMIGOS	\$15
CINCO SENTIDOS BICUIXE	\$30
CINCO SENTIDOS ENSAMBLE DE 7 PLANTAS	\$32
CINCO SENTIDOS PECHUGA DE MOLE	\$34
CLASE AZUL	\$82
CÓDIGO 1530 ANCESTRAL JOVEN	\$56
DEL MAGUEY IBÉRICO	\$52
DEL MAGUEY TOBALA	\$34
DEL MAGUEY VIDA	\$12
EL JOLGORIO BARRIL	\$34
EL JOLGORIO CUIXE	\$34
EL SILENCIO ENSAMBLE	\$22
EL SILENCIO ESPADÍN	\$12
FIDENCIO ENSAMBLE PRIMERO	\$28
FIDENCIO MADRECUIXE	\$42
FIDENCIO PECHUGA	\$30
FIDENCIO TEPEXTATE	\$28
FIDENCIO ÚNICO	\$14

ILEGAL AÑEJO	\$22
ILEGAL JOVEN	\$14
ILEGAL REPOSADO	\$16
LEYENDA DURANGO	\$28
LEYENDA OAXACA	\$36
MONTELOBOS ENSAMBLE	\$20
MONTELOBOS PECHUGA	\$36
NETA BICUIXE	\$44
PELOTÓN DE LA MUERTE	\$12
REAL MINERO ESPADÍN	\$18
REZPIRAL ESPADÍN MADRECUISH	\$36
REZPIRAL CUISH MADRECUISH	\$38
VAGO ELOTE	\$18
VAGO ENSABLE TIO REY EN BARRO	\$22
VAGO ESPADIN	\$18
VAGO MADRECUISE	\$28
WAHAKA REPOSADO CON GUSANO	\$14
WAHAKA TOBALA	\$22