

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
Camarones / Shrimp, Pumpkin Seed Salsa Macha	\$11
Carne* / Skirt Steak, Mole Negro, Crispy Shallots, Serranos (Mole Is Made With Peanuts)	\$15
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 +\$16 / SERVES 5 +\$32

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
SOPA DEL DÍA	\$9
CÓCTEL DE CAMARONES Shrimp, Avocado, Cilantro, Cocktail Sauce (Saltines Upon Request)	\$15
CRUDO* Tuna, Miso, Soy, Serranos, Fresnos	\$14
CEVICHES	
Tiritas* / Yellowtail, Jalapeño, Toasted Coconut	\$16
Atún* / 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, Onion, Cilantro, Avocado Salsa Verde	\$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, Poblanos, Chihuahua Cheese, Salsa Roja	\$16

MI-VIDA®

LUNCH

Ensaladas Salads

ENSALADA PICADA ✓ Jicama, Mango, Apple, Cucumbers, Romaine, Roasted Cashews, Spicy Tamarind Dressing Add Chicken +\$6 or Steak * +\$10	\$12
ENSALADA SIMPLE Marinated & Grilled Chicken, Iceberg Lettuce, Tomatoes, Red Onion, Blue Cheese-Chile Dressing	\$17
ENSALADA CON COTIJA* Marinated & Grilled Skirt Steak, Cotija Cheese, Strawberries, Mangos, Avocado, Pecans, Lime-Lemongrass Dressing	\$29

Platos Principales Mains

ENCHILADAS SUIZAS Braised Chicken, Chihuahua Cheese, Creamy Tomatillo Sauce	\$17
QUESABIRRIA (G) Flour Tortilla, Chihuahua Cheese, Slow-Braised Beef Birria	\$18
ENCHILADAS DE MOLE NEGRO Braised Brisket, Sesame Seeds, Cotija, Crema (Mole Is Made With Peanuts)	\$19
SALMÓN CALABACITAS* Roasted Salmon, Zucchini, Tomatoes, Corn, Crema	\$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
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 PER ADULT | \$14 PER CHILD {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	SANDÍA 🍷 Watermelon, Queso Fresco, Pepitas	\$7
BUDÍN DE ELOTE 🍷 Cornbread	\$5	SWEET POTATO FRIES ✓ Chipotle Ketchup	\$5
ARROZ & FRIJOLES 🍷 Ana's White Rice & Refried Black Beans	\$5	ESQUITES 🍷 Roasted Corn, Chile De Árbol Mayo, Cotija	\$6
BRICK OVEN VEGGIE DEL DÍA	\$7	CHARRO-BACON BEANS	\$6

A **KNEAD** RESTAURANT
CULINARY DIRECTOR: ROBERTO SANTIBAÑEZ
FOLLOW US 📷 /MIVIDAMEXICO

SERVICE @ MI-VIDA

A 20% GRATUITY IS CUSTOMARY AND APPROPRIATE. PARTIES OF 5+ WILL BE
CHARGED A 20% GRATUITY. PLEASE, NO MORE THAN 4 CREDIT CARDS PER TABLE.
TO OFFSET THE IMPACT OF DC'S INITIATIVE 82 ON
INDEPENDENT RESTAURANTS, A 3.5% FEE HAS BEEN ADDED TO YOUR BILL.

PLEASE NOTIFY US OF ANY ALLERGIES

🍷 Vegetarian ✓ Vegan (G) Contains Gluten

*Food items are cooked to order or served raw. Consuming raw or
undercooked meat, seafood or eggs may increase risk of foodborne illness,
especially if you have certain medical conditions.

MI VIDA®

Cócteles

PONCHE DE LOLA	\$12
Mango-Infused Vodka, Sauza Reposado, Ginger, Guava, Mint, Strawberry, Bubbles	
Pitcher (Serves 5)	\$56
MEZ-SKULL	\$16
Illegal Mezcal Joven, Green Chartreuse, Dry Curaçao, Lime, Ginger Beer, Peychaud's Bitters	
MI VIEJO	\$14
Casa Del Sol Reposado, Fidencio Único Mezcal, Demerara, Bitters	
LA MEDICINA	\$16
Cazadores Añejo, Sotol Por Siempre, Ginger, Honey, Agave, Lime	
MI CHÉRI	\$18
Mi Vida-Patrón Barrel Select Reposado, Herradura Añejo, Hidalgo Gobernador Oloroso Sherry, Benedictine, Lime	
PIÑADA	\$17
El Jimador Silver, Plantation Stiggins' Pineapple Rum, Clement Coconut Liqueur, Pineapple, Mint	

Margaritas

DE LA CASA	\$13
El Jimador Blanco, Fresh-Squeezed Lime, Simple	
MAKE IT SPICY – Fresh Jalapeño, Tajín	
Pitcher (Serves 6)	\$64
MEZCAL CLASSIC	\$14
Banhez Joven Mezcal, Fresh-Squeezed Lime, Simple	
MAKE IT SPICY – Fresh Jalapeño, Tajín	
Pitcher (Serves 6)	\$68
LA FROZEN	\$14
Sauza Blanco, Mango, Ginger, Passion Fruit, Agave, Fresh-Squeezed Lime	
LA BUENA VIDA	\$16
Espolòn Reposado, Grand Marnier, Agave, Orange	
CIELO ROJO	\$15
Bribón Blanco, Spicy Serrano-Infused Watermelon, Lime, Chile Salt	
EL SUAVE	\$22
MI VIDA-Maestro Dobel Barrel Select Añejo, Grand Marnier, Fresh-Squeezed Lime, OJ, Canela, Ginger	

Vuelo a Mexico

Cocktail Flight \$56

4 COCKTAILS | MINIMUM 2 GUESTS

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



Cervezas

Draft

MONOPOLIO LA CERVECERÍA DE SAN LUIS	\$9
IPA/San Luis Potosí, MX/5.5%	
CORONA PREMIER	\$7
Light Lager/Mexico City, MX/4.0%	
MODELO ESPECIAL	\$8
Pilsner-Style Lager/Distrito Federal, MX/4.4%	
DOS EQUIS LAGER	\$7
Pilsner-Style Lager/Monterrey, MX/4.2%	
PACIFICO	\$8
Pilsner-Style Lager/Sinaloa, MX/4.4%	
DOS EQUIS AMBAR	\$7
Vienna-Style Lager/Monterrey, MX/4.7%	

Bottles & Cans

VICTORIA	\$7
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	\$6
Golden Lager/Baja California, MX/4.5%	
MONOPOLIO LA CERVECERÍA DE SAN LUIS	\$7
Craft Lager/San Luis Potosí, MX/4.5%	
ANXO CIDRE	\$9
Dry Cider/ Washington, DC/6.9%	
HEINEKEN 0.0	\$6
Non-Alcoholic/Netherlands/0.0%	

Tequilas

Blanco

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

Añejo

1800	\$15
1800 CRISTALINO	\$18
ALTOS	\$14
CALIROSA	\$18
CASA DEL SOL	\$16
CASA NOBLE	\$18
CASAMIGOS	\$18
CAZADORES	\$14
CHAMUCOS	\$15
CLASE AZUL	\$102
CÓDIGO 1530	\$38
CÓDIGO 1530 BARREL STRENGTH	\$44
CORRALEJO	\$17
DON FULANO	\$28
DON JULIO	\$20
DON JULIO 1942	\$36
EL TESORO	\$22
GEMA	\$26
GRAN CENTENARIO	\$14
HERRADURA	\$18
HERRADURA ULTRA	\$20
KAH	\$20
KOMOS CRISTALINO	\$36
MAESTRO DOBEL	\$18
MI VIDA-MAESTRO DOBEL BARREL SELECT	\$20
MILAGRO	\$13
MILAGRO SELECT BARREL RESERVE	\$22
PATRÓN	\$16
RIAZUL	\$18
SIETE LEGUAS	\$16
TEQUILA OCHO	\$17
TRES GENERACIONES	\$16
VOLCÁN DE MI TIERRA CRISTALINO	\$24

Reposado

1800	\$13
ALTOS	\$13
CASA DEL SOL	\$15
CASA NOBLE	\$15
CASAMIGOS	\$16
CAZADORES	\$12
CHAMUCOS	\$14
CLASE AZUL	\$36
CÓDIGO 1530	\$18
CORAZÓN SINGLE BARREL	\$20
CORRALEJO	\$13
DON FULANO	\$18
DON JULIO	\$18
DON JULIO 1942 ROSA	\$28
EL TESORO	\$18
ESPOLÓN	\$12
FORTALEZA	\$20
GEMA	\$22
GRAN CENTENARIO	\$13
GRAN CORAMINO CRISTALINO	\$16
GRAND MAYAN	\$26
HERRADURA	\$16
HORNITOS	\$12
JOSÉ CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA	\$27
KOMOS ROSA	\$28
MI VIDA-PATRÓN BARREL SELECT	\$16
MILAGRO	\$12
MILAGRO SELECT BARREL RESERVE	\$16
PATRÓN	\$15
RIAZUL	\$16
SIETE LEGUAS	\$15
TEQUILA OCHO	\$16
TRES GENERACIONES	\$15

Selecciones Superiores

AVIÓN RESERVA 44	\$38
CASA DEL SOL	\$36
CLASE AZUL GOLD	\$76
CLASE AZUL ULTRA	\$248
CÓDIGO 1530 ORIGEN	\$88
EL TESORO 85TH ANNIVERSARY	\$62
FUENTESECA RESERVA 11 YR	\$62
GRAN CENTENARIO LEYENDA	\$48
GRAND MAYAN EXTRA	\$32
GRAND 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 cristalino expressions of añejo tequila are meant to be sipped.
HERRADURA ULTRA * VOLCAN DE MI TIERRA * 1800 * KOMOS

AVENTURA \$59

Explore agave spirits beyond Blue Weber & 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	ILEGAL AÑEJO	\$22
CASAMIGOS	\$16	ILEGAL JOVEN	\$14
CINCO SENTIDOS BICUIXE	\$30	ILEGAL REPOSADO	\$16
CINCO SENTIDOS ENSAMBLE DE 7 PLANTAS	\$32	LEYENDA DURANGO	\$28
CINCO SENTIDOS PECHUGA DE MOLE	\$34	LEYENDA OAXACA	\$36
CLASE AZUL	\$82	MONTELOBOS ENSAMBLE	\$20
CÓDIGO 1530 ANCESTRAL JOVEN	\$56	MONTELOBOS ESPADÍN	\$16
DEL MAGUEY IBÉRICO	\$52	MONTELOBOS PECHUGA	\$36
DEL MAGUEY TOBALA	\$34	NETA BICUIXE	\$44
DEL MAGUEY VIDA	\$12	PELOTÓN DE LA MUERTE	\$12
EL JOLGORIO BARRIL	\$34	REAL MINERO ESPADÍN	\$18
EL JOLGORIO CUIXE	\$34	REZPIRAL ESPADÍN MADRECUISH	\$36
EL SILENCIO ENSAMBLE	\$22	REZPIRAL CUISH MADRECUISH	\$38
EL SILENCIO ESPADÍN	\$12	VAGO ELOTE	\$18
FIDENCIO ENSAMBLE PRIMERO	\$28	VAGO ENSAMBLE TIO REY EN BARRO	\$22
FIDENCIO MADRECUIXE	\$42	VAGO ESPADIN	\$18
FIDENCIO PECHUGA	\$30	VAGO MADRECUISHE	\$28
FIDENCIO TEPEXTATE	\$28	WAHAKA REPOSADO CON GUSANO	\$14
FIDENCIO ÚNICO	\$14	WAHAKA TOBALA	\$22