

Guacamole

Our Hand-Crushed Guacamole Served With House-Made Tortilla Chips

Classic ✓ \$15.00

With Blue Cheese, Grapes, Smoked Almonds 🍴 \$15.50

With Crab & Shrimp Salpicón, Habanero, Cilantro \$19.00

Botanas Snacks

HUEVOS RELLENOS 🍴 \$1.75 EA.
Green Pipián Deviled Eggs

CHIPS & SALSA ROJA ✓ \$5.50
Roasted Tomato Salsa

FRUTAS DE LA CALLE ✓ \$7.50
Mango, Cucumber, Orange, Jicama, Chamoy, Tajin

TOSTADA DE ATÚN* (G) \$12.50
Cascabel Chile Aioli, Avocado, Serranos, Sesame Seeds

ROLLOS DE POLLO (G) \$10.00
Chipotle Chicken Spring Rolls, Sweet Guajillo-Tamarind Sauce

MOLOTES \$10.50
Mashed Plantains, Yucatan Pork, Pickled Onions, Salsa Roja

CROQUETAS DE ESQUITES (3) (G) \$10.50
Jalapeño, Bacon, Cotija, Salsa Roja

EMPANADAS (3)
Picadillo ✓ / Plant-Based “Beef” Picadillo, Avocado-Chipotle Salsa \$11.00
Mariscos / Crab & Shrimp Salpicón, Mango-Habanero Salsa \$16.00

Aperitivos Appetizers

QUESO FUNDIDO \$13.00
Broiled Chihuahua Cheese, Chorizo, Salsa Verde, Corn Tortillas

TATANACHOS 🍴 \$15.00
Crispy Tortillas, Black Beans, Melted Chihuahua Cheese, Pickled Jalapeños, Salsa Verde, Crema, Cilantro
Add **Chicken** +\$7 **Steak*** +\$10

ALITAS (3) \$8.00
Ancho-Marinated Spiced Wings, Blue Cheese–Avocado Dip

TACOS DORADOS \$11.00
Chicken Taquitos, Pasilla De Oaxaca & Tomatillo-Serrano Salsas, Crema, Cotija

SOPA DE TACOS \$9.00
Crispy Chicken Taquitos, Avocado, Queso Fresco, Salsa Verde, Spicy Chicken Broth

MICHELADA CON MEJILLONES (G) \$15.00
Michelada-Style Mussels, Lime, Garlic, Tomato, Chamoy, Tajín

JAIBA CON QUESO (G) \$15.00
Jumbo Lump Crab, Poblano Cream, Chihuahua Cheese, Mini Pitas

CEVICHES
Aguachile Tropical (G) / Shrimp, Crab, Mango, Avocado, Cucumber, Lime-Ash Marinade \$17.00

Atún* / Sushi-Grade Raw Tuna, Chipotle, Orange, Avocado \$17.00

Platos Principales Mains

PAN FRANCÉS 🍴 (G) \$16.50
Banana Custard French Toast, Whipped Cream, Piloncillo Syrup, Candied Pecans

GUAJILLO HAMBURGER* (G) \$18.50
Guajillo Beef, Brioche Bun, Pico De Gallo, Avocado, Spicy Cole Slaw, Chipotle Mayo, Sweet Potato Fries, Chipotle Ketchup

BURRITO TEJANO (G) \$18.50
Flour Tortilla, Scrambled Eggs, Potatoes, Chorizo, Chihuahua Cheese, Tomatillo-Jalapeño Cream Sauce, Cilantro, Pasilla de Oaxaca Salsa

PESCADO FRITO CON PAPAS (G) \$24.00
Dos Equis–Battered Cod, Chile-Lime Fries, Mexican Tartar

HUEVOS RANCHEROS* \$16.50
Over Easy Eggs, Chorizo, Black Beans, Roasted Tomato Salsa, Mixed Greens

CHILAQUILES CON JAMÓN Y HUEVOS \$18.50
Tortilla Chips, Spicy-Smoky Tomatillo Sauce, Ham, Scrambled Eggs, Crema, Queso Fresco, Onion, Cilantro

ENCHILADAS SUIZAS \$17.50
Braised Chicken, Chihuahua Cheese, Creamy Tomatillo Sauce

TORTA DE BIRRIA (G) \$19.00
Beef Birria, Melted Chihuahua Cheese, Toasted Sourdough, Pickled Onions, Habanero Salsa, Sweet Potato Fries, Consommé Dip

QUESADILLA DE MOLE VERDE (G) \$17.00
Mole Verde–Braised Chicken, Chihuahua Cheese, Flour Tortilla

ENCHILADAS DE MOLE NEGRO \$19.50
Braised Brisket, Sesame Seeds, Cotija, Crema (Mole Is Made With Peanuts)

SALMÓN MANCHAMANTELES* \$26.00
Ancho-Pineapple Sauce, Sweet Potato Mash, Pineapple Pico

ENCHILADAS RANCHERAS 🍴 \$16.50
Roasted Cauliflower, Sautéed Kale, Mushrooms, Cotija, Crema

CARNE ASADA* \$40.00
Grilled Skirt Steak, Mushroom Cream Sauce, Roasted Poblanos

PESCADO A LA TALLA \$47.00
Whole Roasted Butterflied Branzino, Red & Green Adobos, Black Beans

POLLO CHILANGO \$27.00
Half Roasted Chicken, Pickled Vegetables, Crushed Tomato Salsa, Roasted Corn Esquites

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

PLEASE NOTIFY US OF ANY ALLERGIES

🍴 Vegetarian ✓ Plant-Based (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®

BRUNCH

Tacos 3/Order

SERVED WITH BLACK BEANS

POLLO \$17.50
Grilled Chicken, Poblanos, Chihuahua Cheese, Salsa Roja

PESCADO \$19.00
Crispy Cod, Spicy Mexican Tartar Sauce, Slaw, Avocado Salsa

COCHINITA \$16.50
Slow-Braised Achiote Pork, Pickled Onions, Habanero Salsa

CARNE \$19.00
Pasilla-Marinated Skirt Steak, Onion, Cilantro, Salsa Roja

CAMARONES \$20.00
Crispy Popcorn Shrimp, Habanero Slaw, Chipotle Mayo, Pico De Gallo

VEGETALES ✓ \$17.50
Smoked Carrots & Cauliflower, Kale, Pickled Red Onions, Pistachio Pipián

SMASHBURGER (G) \$17.50
Guajillo Beef, Flour Tortilla, Special Sauce, Cheese, “Pickle” De Gallo

Ensaladas Salads

VERDE 🍴 \$12.50
Baby Gem Lettuce, Avocado, Cucumber, Jalapeño Vinaigrette, Salsa Macha Verde, Cornbread Croutons (Made With Pumpkin Seeds & Peanuts)
Add **Chicken** +\$6 **Salmon*** +\$9 **Steak*** +\$10

CÉSAR CON POLLO (G) \$17.50
Bibb Lettuce, Marinated Grilled Chicken, Roasted Jalapeño-Caesar Dressing, Croutons

Acompañantes Sides

PLÁTANOS FRITOS 🍴 \$7.00 SWEET POTATO FRIES ✓ \$6.00
Fried Plantains, Crema, Cotija Chipotle Ketchup

ARROZ & FRIJOLES 🍴 \$6.00 ESQUITES 🍴 \$7.00
Ana’s White Rice Roasted Corn, Chile De Árbol Mayo, & Refried Black Beans Cotija

BUDÍN DE ELOTE 🍴 \$6.00 DEL DÍA 🍴 \$7.00
Cornbread, Salsa Roja, Morita Butter Seasonal Side

COLECITAS 🍴 \$8.00
Crispy Brussels Sprouts, Honey Lime Yogurt, Roasted Peaches, Candied Pecans

🍴 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.

PONCHE DE LA ISLA Mango-Infused Vodka, Sauza Reposado, Ginger, Guava, Mint, Strawberry, Bubbles	Pitcher (Serves 5)	\$13.00
MIMOSA		\$10.75
GUAVINI		\$11.75
BLOODY MARY Tito's Vodka, Roasted Tomato, Pasilla de Oaxaca		\$13.75
SANGRE DE MI VIDA El Jimador Blanco Tequila, Roasted Tomato, Pasilla de Oaxaca		\$12.50
BUEN CAFÉ Espolón Reposado Tequila, Mr. Black Coffee, Agave		\$14.50
MEZ-SKULL Ilegal Mezcal Joven, Green Chartreuse, Dry Curaçao, Lime, Ginger Beer, Peychaud's Bitters		\$16.50
MI VIEJO Casa Del Sol Reposado, Fidencio Único Mezcal, Demerara, Bitters		\$14.75
LA MEDICINA Cazadores Añejo, Sotol Por Siempre, Ginger, Honey, Agave, Lime		\$16.50
BAJO EL MAR MI VIDA-Patrón Barrel Select Reposado, Campari, Las Californias Gin Native, Pineapple, Grapes		\$20.00
PIÑADA El Jimador Silver, Planteray Stiggins' Pineapple Rum, Clement Coconut Liqueur, Pineapple, Mint		\$18.50

DE LA CASA Margaritas \$13.75

El Jimador Blanco, Fresh-Squeezed Lime, Simple MAKE IT SPICY – Fresh Jalapeño, Tajín Pitcher (Serves 6)	\$68.50
MEZCAL CLASSIC Banhez Joven Mezcal, Fresh-Squeezed Lime, Simple MAKE IT SPICY – Fresh Jalapeño, Tajín Pitcher (Serves 6)	\$15.75
LA FROZEN Sauza Blanco, Mango, Ginger, Passion Fruit, Agave, Fresh-Squeezed Lime	\$78.50
LA BUENA VIDA Espolòn Reposado, Grand Marnier, Agave, Orange	\$14.75
CIELO ROJO Bribón Blanco, Spicy Serrano-Infused Watermelon, Lime, Chile Rim	\$16.75
EL SUAVE MI VIDA-Maestro Dobel Barrel Select Añejo, Grand Marnier, Fresh-Squeezed Lime, OJ, Canela, Ginger	\$15.75
	\$23.00

Vuelo a Mexico
4 COCKTAILS | MINIMUM 2 GUESTS

4 COCKTAILS | MINIMUM 2 GUESTS

Cocktail Flight

\$59.00

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



lequilas

Blanco

1800	\$12.00
ALTOS	\$12.00
ARTENOM 1579	\$14.00
CAMARENA	\$11.00
CASA DEL SOL	\$14.00
CASA NOBLE	\$14.00
CASAMIGOS	\$16.00
CAZADORES	\$11.00
CHAMUCOS	\$13.00
CIMARRON	\$11.00
CLASE AZUL	\$26.00
CORRALEJO	\$12.00
COON FULANO	\$15.00
COON FULANO FUERTE	\$20.00
COON JULIO	\$16.00
DEL JIMADOR	\$12.00
DEL TESORO	\$15.00
FORTALEZA	\$20.00
G4	\$16.00
GRAN CENTENARIO	\$12.00
HERRADURA	\$14.00
HORNITOS	\$11.00
LALO	\$15.00
MIJENTA	\$15.00
MILAGRO	\$11.00
MILAGRO SELECT BARREL RESERVE	\$18.00
PATRÓN	\$14.00
PATRÓN DEL CIELO	\$32.00
PATRÓN GRAN PLATINUM	\$54.00
PIAZUL	\$15.00
SIEMBRA AZUL	\$12.00
SIEMBRA VALLES ANCESTRAL	\$26.00
SIETE LEGUAS	\$14.00
TANTEO HABANERO/JALAPEÑO	\$13.00
TEQUILA OCHO	\$15.00
TRES GENERACIONES	\$14.00
VOLCÁN DE MI TIERRA	\$14.00

Añejo

1800	\$15.00
1800 CRISTALINO	\$18.00
ALTOS	\$14.00
ARTENOM 1146	\$18.00
CASA DEL SOL	\$16.00
CASA NOBLE	\$18.00
CASAMIGOS	\$20.00
CAZADORES	\$14.00
CHAMUCOS	\$15.00
CLASE AZUL	\$102.00
CORRALEJO	\$17.00
COON FULANO	\$28.00
COON JULIO	\$20.00
COON JULIO 1942	\$36.00
EL TESORO	\$22.00
ESPOLÓN	\$18.00
FORTALEZA	\$32.00
GRAN CENTENARIO	\$14.00
HERRADURA	\$18.00
HERRADURA ULTRA	\$20.00
COMOS CRISTALINO	\$36.00
MI VIDA-MAESTRO DOBEL BARREL SELECT	\$20.00
MIJENTA	\$35.00
MILAGRO	\$13.00
MILAGRO SELECT BARREL RESERVE	\$22.00
PATRÓN	\$16.00
RIAZUL	\$20.00
SIETE LEGUAS	\$16.00
TEQUILA OCHO	\$20.00
TRES GENERACIONES	\$16.00
VOLCÁN DE MI TIERRA CRISTALINO	\$24.00

Reposado

800	\$13.00
ALTOS	\$13.00
ARTENOM 1414	\$16.00
CAMARENA	\$12.00
CASA DEL SOL	\$15.00
CASA NOBLE	\$15.00
CASAMIGOS	\$17.00
CAZADORES	\$12.00
CHAMUCOS	\$14.00
CLASE AZUL	\$36.00
CORRALEJO	\$14.00
COON JULIO	\$18.00
COON JULIO 1942 ROSA	\$28.00
EL TESORO	\$18.00
ESPOLÓN	\$15.00
FORTALEZA	\$24.00
G4	\$17.00
GRAN CENTENARIO	\$13.00
GRAN CORAMINO CRISTALINO	\$16.00
HERRADURA	\$16.00
HORNITOS	\$12.00
JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA	\$27.00
COMOS ROSA	\$28.00
LA GRITONA	\$16.00
MI VIDA-PATRÓN BARREL SELECT	\$18.00
MIJENTA	\$18.00
MILAGRO	\$12.00
MILAGRO SELECT BARREL RESERVE	\$20.00
PATRÓN	\$15.00
PATRÓN EL ALTO	\$42.00
PIAZUL	\$17.00
SIEMBRA VALLES	\$18.00
SIETE LEGUAS	\$15.00
TEQUILA OCHO	\$17.00
TRES GENERACIONES	\$15.00

Selecciones Superiores

AVIÓN RESERVA 44	\$38.00
CASA DEL SOL	\$36.00
CLASE AZUL GOLD	\$76.00
CLASE AZUL ULTRA	\$248.00
EL TESORO PARADISO	\$38.00
FUENTESECA RESERVA 11 YR	\$62.00
GRAN CENTENARIO LEYENDA	\$48.00
HERRADURA SELECCIÓN SUPREMA	\$98.00
JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA	\$64.00
COMOS	\$58.00
PASTRÓN GRAN PIEDRA	\$68.00

Otros Agaves

LA VENENOSA RAICILLA COSTA	\$24.00
LA VENENOSA RAICILLA PUNTAS	\$46.00
LA VENENOSA RAICILLA SIERRA OCCIDENTAL	\$14.00
LA VENENOSA RAICILLA SUR	\$24.00
PAL'ALMA PUEBLA ESPADILLA	\$40.00
RANCHO TEPÚA BACANORA	\$20.00
SOTOL POR SIEMPRE	\$12.00

MI-VIDA®

✿ Mezcales ✿

BANHEZ JOVEN ESPADÍN BARRIL	\$14.00	LEYENDA DURANGO	\$28.00
CASAMIGOS	\$18.00	LEYENDA GUERRERO	\$28.00
CINCO SENTIDOS BICUIXE	\$30.00	LEYENDA CEMENTARIO MEZCALERO	\$65.00
CINCO SENTIDOS PAPALOMETL	\$28.00	LEYENDA GRANDES LEYENDAS	\$55.00
CINCO SENTIDOS PECHUGA DE MOLE	\$34.00	LEYENDA MEZCALAS ÚNICOS	\$120.00
CLASE AZUL	\$82.00	LEYENDA OAXACA	\$36.00
DEL MAGUEY VIDA	\$13.00	LEYENDA RESERVAS DE LA BIÓSFERA	\$85.00
DEL MAGUEY CHICHICAPA	\$22.00	LEYENDA VINATA SOLAR	\$22.00
DEL MAGUEY MINERO	\$34.00	MONTELOBOS ESPADÍN	\$18.00
DEL MAGUEY TOBALA	\$34.00	MONTELOBOS PECHUGA	\$36.00
DEL MAGUEY IBÉRICO	\$52.00	PELOTÓN DE LA MUERTE	\$12.00
DEL JOLGORIO BARRIL	\$34.00	PELOTÓN DE LA MUERTE VEGAN PECHUGA	\$18.00
DEL JOLGORIO PECHUGA	\$38.00	REAL MINERO ESPADÍN	\$18.00
DEL SILENCIO ESPADÍN	\$12.00	REAL MINERO LARGO	\$28.00
DEL SILENCIO ENSAMBLE	\$22.00	REZPIRAL HERNANDEZ JABALI/MEXICANO	\$32.00
FIDENCIO CLÁSICO	\$12.00	VAGO ENSAMBLE ARROQUEÑO EN BARRO	\$22.00
FIDENCIO PECHUGA	\$30.00	VAGO ELOTE	\$18.00
FIDENCIO TEPEXTATE	\$28.00	VAGO ESPADÍN JOEL BARRIGA	\$18.00
FIDENCIO ÚNICO	\$14.00	VAGO MADRECUISHE EMIGDIO JARQUIN	\$28.00
ILEGAL JOVEN	\$14.00	WAHAKA TOBALA	\$22.00
ILEGAL REPOSADO	\$16.00	WAHAKA REPOSADO CON GUSANO	\$14.00
ILEGAL AÑEJO	\$22.00		

✿ Cervezas ✿

Draft

MONOPOLIO LA CERVECERÍA	
DE SAN LUIS IPA	\$9.25
MODELO ESPECIAL	\$8.25
DC BRAU CANTINA OLD TIME	\$7.25
DOS EQUIS LAGER	\$7.25
PACIFICO	\$8.25
DOS EQUIS AMBAR	\$7.25

Bottles & Cans

VICTORIA	\$7.25
MODELO NEGRA	\$6.50
CORONA EXTRA	\$6.50
CORONA PREMIER	\$7.25
ALLAGASH WHITE	\$8.25
TECATE	\$6.25
MONOPOLIO LA CERVECERÍA	
DE SAN LUIS LAGER	\$7.25
ANXO CIDRE	\$9.25
HEINEKEN 0.0 Non-Alcoholic	\$6.50

❀ *Rebidas Spirit-Free Drinks* ❀

AGAVE FRESCA	\$12.50	LA ROJA	\$13.50
Lyre's Agave Blanco, Fresh-Squeezed Lime, Agave		Lyre's Agave Blanco, Spicy Habanero, Watermelon, Chile Rim	
FLOR DE LOLA	\$9.50	MEXICAN COKE	\$5.50
Guava, Ginger, Pineapple, Mint, Bubbles			
AGUA FRESCA	\$5.75	TOPO CHICO SPARKLING WATER	\$5.50