

Botanas Snacks		
HUEVOS RELLENOS 🍴 Green Pipián Deviled Eggs		\$2 EA.
NARANJAS ENCHILADAS ✓ Chile-Rubbed Oranges		\$4
CHIPS & SALSA ROJA ✓ Medium Spicy Roasted Tomato Salsa		\$5
ROLLOS DE POLLO (4) (G) Chipotle Chicken Spring Rolls, Sweet Guajillo-Tamarind Sauce		\$10
ALITAS (6) Ancho-Marinated Spiced Chicken Wings, Blue Cheese-Avocado Dip		\$12
EMPANADAS (3) 🌟 Queso Con Hongos 🍴 / Mushrooms, Cheese, Tomatillo-Quemado Salsa		\$11
🌟 Mariscos / Crab & Shrimp Salpicón, Mango-Habanero Salsa		\$16
🌟 Un Poco De Todo 🌟		
A SELECTION OF OUR MOST POPULAR STARTERS SERVES 3 \$29 / SERVES 4 +\$9 / SERVES 5 +\$18		
HUEVOS RELLENOS, ALITAS, TACOS DORADOS, EMPANADAS DE MARISCOS, PORK CHICHARRONES		
No substitutions please		
Aperitivos Appetizers		
TACOS DORADOS (2) Crispy Chicken Taquitos, Pasilla de Oaxaca & Tomatillo-Serrano Salsas, Crema, Cotija		\$10
ENSALADA VERDE 🍴 Baby Gem, Avocado, Cucumber, Queso Fresco, Jalapeño Vinaigrette, Salsa Macha Verde, Cornbread Croutons (Made with Pumpkin Seeds & Peanuts) Add Chicken +\$7 / Salmon* +\$9 / Steak* +\$10		\$13
ENSALADA CÉSAR (G) Bibb, Roasted Jalapeño-Caesar Dressing, Croutons Add Chicken +\$7 / Salmon* +\$9 / Steak* +\$10		\$14
SOPA Seasonal Soup		\$10
QUESO FUNDIDO Broiled Chihuahua Cheese, Pork Chorizo, Salsa Verde, Corn Tortillas		\$13
JAIBA CON QUESO (G) Jumbo Lump Crab, Poblano Cream, Chihuahua Cheese, Mini Pitas		\$18
TATANACHOS Crispy Tortillas, Black Beans, Melted Cheese, Pickled Jalapeños, Salsa Verde, Crema, Cilantro Add Chicken +\$7 / Steak* +\$10		\$15
AGUACHILE 🌟 DE ATÚN* Sushi-Grade Raw Tuna, Beets, Dragon Fruit, Hibiscus, Habanero		\$17
🌟 TROPICAL (G) Shrimp, Crab, Mango, Avocado, Cucumber, Lime-Ash Marinade		\$17

MI VIDA® BRUNCH		
🌟 Desayuno Breakfast 🌟		
TACOS DE DESAYUNO (2) Scrambled Eggs, Pork Chorizo, Crispy Potatoes, Chihuahua Cheese, Pico De Gallo		\$13
PAN FRANCÉS 🍴 (G) Banana Custard French Toast, Whipped Cream, Piloncillo Syrup, Candied Pecans		\$16
BURRITO TEJANO (G) Flour Tortilla, Scrambled Eggs, Potatoes, Chorizo, Chihuahua Cheese, Tomatillo-Jalapeño Cream Sauce, Cilantro, Pasilla de Oaxaca Salsa		\$18
HUEVOS RANCHEROS* Sunny Side-Up Eggs, Chorizo, Black Beans, Roasted Tomato Salsa, Mixed Greens		\$17
CHILAQUILES CON JAMÓN Y HUEVOS Tortilla Chips, Spicy-Smoky Tomatillo Sauce, Ham, Scrambled Eggs, Crema, Queso Fresco, Onion, Cilantro		\$18
🌟 Enchiladas 🌟 2/Order		
SUIZAS Braised Chicken, Chihuahua Cheese, Creamy Tomatillo Sauce		\$16
DE MOLE NEGRO Braised Brisket, Sesame Seeds, Cotija, Crema (Made with Peanuts)		\$17
RANCHERAS 🍴 Roasted Cauliflower, Sautéed Kale, Mushrooms, Cotija, Crema		\$14
DE JAIBA Spicy Jumbo Lump Crab, Creamy Tomatillo & Ranchera, Grapefruit		\$21
🌟 Tacos 🌟 2/Order		
BIRRIA Slow-Braised Beef Short Rib, Griddled Cheese, Onions, Cilantro, Consommé		\$15
CARNE Pasilla-Marinated Steak, Onion, Cilantro, Salsa Roja		\$16
PESCADO (G) Dos Equis-Battered Cod, Mexican Tartar, Slaw, Avocado Salsa		\$14
CAMARONES Crispy Popcorn Shrimp, Habanero Slaw, Chipotle Mayo, Pico De Gallo		\$14
POLLO Grilled Chicken, Roasted Poblanos, Chihuahua Cheese, Salsa Roja		\$13
VEGETALES ✓ Smoked Carrots, Cauliflower, Kale, Pickled Red Onions, Pistachio Pipián		\$13
SMASHBURGER (G) Guajillo Beef, Flour Tortilla, Special Sauce, Cheese, "Pickle" de Gallo		\$14
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.		

🌟 Guacamole 🌟		
Our Hand-Crushed Guacamole Served with House-Made Tortilla Chips		
🌟 Classic ✓ \$15		
🌟 With Blue Cheese, Grapes, Smoked Almonds 🍴 \$16		
🌟 With Crab & Shrimp Salpicón, Habanero, Cilantro \$19		
🌟 CON TRÍO DE SALSA ✓ 🌟		
Pasilla De Oaxaca 🌟 Salsa Verde Cruda 🌟 Salsa Habanero \$4		
Platos Principales Mains		
GUAJILLO HAMBURGER* (G) Guajillo Beef, Brioche Bun, Pico De Gallo, Avocado, Spicy Cole Slaw, Chipotle Mayo, Sweet Potato Fries, Chipotle Ketchup		\$18
SALMÓN MANCHAMANTELES* Ancho-Pineapple Sauce, Sweet Potato Mash, Pineapple Pico		\$25
CARNE ASADA* Mushroom Cream Sauce, Roasted Poblanos		\$39
QUESABIRRIA (G) Slow-Braised Beef Short Rib, Chihuahua Cheese, Flour Tortilla, Consommé		\$21
🌟 Fajitas 🌟 Serves 1-2 Melted Cheese, Sautéed Peppers & Onions, Cornbread, Guacamole, Crema, Pico de Gallo, Flour Tortillas, Rice & Beans Combinations Available		
CHOICE OF		
🌟 Adobo-Grilled Chicken		\$38
🌟 Guajillo Shrimp, Pineapple		\$42
🌟 Pasilla-Coffee Marinated Ribeye*		\$69
🌟 Smoked Carrots, Cauliflower, Kale, Pistachio Pipián 🍴		\$29
Acompañantes Sides		
PLÁTANOS FRITOS 🍴 \$7 Fried Plantains, Crema, Cotija	SWEET POTATO FRIES ✓ \$5 Chipotle Ketchup	
ARROZ & FRIJOLES 🍴 \$5 Ana's White Rice & Refried Black Beans	ESQUITES 🍴 \$6 Roasted Corn, Chile de Árbol Mayo, Cotija	
ZANAHORIAS 🍴 \$9 Grilled Carrots, Queso, Salsa Macha (Made with Pumpkin Seeds & Peanuts)	BUDÍN DE ELOTE 🍴 \$6 Cornbread, Salsa Roja, Morita Butter	
🌟 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 LOLA \$13

PUNCH DE LUNA	\$15
Mango-Infused Vodka, Sauza Reposado, Ginger, Guava, Mint, Strawberry, Bubbles	Pitcher (Serves 5) \$60
MIMOSA	\$11
GUAVINI	\$12
BLOODY MARY	\$14
Tito's Vodka, Roasted Tomato, Pasilla de Oaxaca	
SANGRE DE MI VIDA	\$13
El Jimador Blanco Tequila, Roasted Tomato, Pasilla de Oaxaca	
BUEN CAFÉ	\$15
Espolón Reposado Tequila, Mr. Black Coffee, Agave	
PALOVERA	\$16
Hornitos Blanco, Combier Crème De Pamplemousse, Strawberry, Grapefruit	
CINCO ESPECIAS	\$17
Mi Vida-Corazon Blanton's Single Barrel Añejo, Knob Creek Rye, Mexican Five-Spice Demerara, Bitters	
LA MEDICINA	\$16
Olmecca Altos Añejo, Sotol Por Siempre, Ginger, Honey, Agave, Lime	
SANGRE DEL SOL	\$22
MI VIDA-El Tesoro Single Barrel Reposado, Orange & Lime, Demerara, Red Wine Float	
EL DIABLO	\$18
Amaras Espadin Mezcal, Lalo Tequila, Yellow Chartreuse, Crème De Cassis	
BAJO EL MAR	\$17
Drumshanbo California Orange Gin, Chateau Aloe Liqueur, Cucumber, Fresh-Squeezed Lime, Tonic	
PIÑADA	\$19
El Jimador Silver, Planteray Stiggins' Pineapple Rum, Clement Coconut Liqueur, Pineapple, Mint	

DE LA CASA		\$14
El Jimador Blanco, Fresh-Squeezed Lime, Simple		

Make it Spicy – Fresh Jalapeño, Tajin	Pitcher (Serves 6)	\$69
MEZCAL CLASSIC		\$16
Bañez Joven Mezcal, Fresh-Squeezed Lime, Simple		
Make it Spicy – Fresh Jalapeño, Tajin	Pitcher (Serves 6)	\$79
LA FIESTA DORADA		\$17
Los Siete Misterios Doba-Yej Mezcal, Combier Abricot, Tamarindo, Chipotle Salt		
LA FROZEN		\$15
Sauza Blanco, Mango, Ginger, Passion Fruit, Agave, Fresh-Squeezed Lime		
LA BUENA VIDA		\$17
Espolón Reposado, Grand Marnier, Agave, Orange		
CIELO ROJO		\$16
Bribon Blanco Tequila, Spicy Serrano, Watermelon, Chile Rim		
EL SUAVE		\$23
MI VIDA-Maestro Dobel Barrel Select Añejo, Grand Marnier, Fresh-Squeezed Lime, Orange, Canela, Ginger		

HALF THE ALCOHOL, ALL THE FLAVOR

LA CASITA \$13

LA CASITA	\$13
El Jimador Blanco Tequila, Almave Non-Alcoholic Agave Blanco, Fresh-Squeezed Lime, Simple	

Requias

20Z POURS

Blanco

1800	\$12
ALTOS	\$12
ARTENOM 1579	\$14
BRIBÓN	\$13
CASA DRAGONES DE ALLENDE JOVEN	\$106
CASA NOBLE	\$14
CASAMIGOS	\$16
CAZADORES	\$11
CLASE AZUL	\$26
CÓDIGO 1530	\$15
CÓDIGO 1530 ROSA	\$19
CORRALEJO	\$12
DOON FULANO	\$15
DOON FULANO FUERTE	\$20
DOON JULIO	\$16
EL JIMADOR	\$12
EL TESORO	\$15
FORTALEZA	\$20
FORTALEZA STILL STRENGTH	\$22
G4	\$16
G4 CLÁSICO	\$22
GRAN CENTENARIO	\$12
HERRADURA	\$14
HORNITOS	\$11
LALO	\$15
MIJENTA	\$15
MILAGRO	\$11
MILAGRO SELECT BARREL RESERVE	\$18
PATRÓN	\$14
PATRÓN EL CIELO	\$32
RIAZUL	\$15
SIEMBRA VALLES ANCESTRAL	\$26
SIETE LEGUAS	\$14
TANTEO HABANERO/JALAPEÑO	\$13
TEQUILA OCHO	\$15
TRES GENERACIONES	\$14
VOLCÁN DE MI TIERRA	\$14

1800	\$15
1800 CRISTALINO	\$18
ALTOS	\$14
ARTENOM 1146	\$18
ARTENOM 1147	\$18

CASA NOBLE	\$18
CASAMIGOS	\$20
CAZADORES	\$14
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
ESPOLÓN	\$18
FORTALEZA	\$32
GRAN CENTENARIO	\$14
G4	\$28
HERRADURA	\$18
HERRADURA ULTRA	\$20
KOMOS CRISTALINO	\$36
MI VIDA-CORAZÓN BLANTON'S BARREL	\$22
MI VIDA-MAESTRO DOBEL BARREL SELECT	\$20
MIJENTA	\$35
MILAGRO	\$13
MILAGRO SELECT BARREL RESERVE	\$22
PATRÓN	\$16
RIAZUL	\$20
SIETE LEGUAS	\$16
TEQUILA OCHO	\$20
TRES GENERACIONES	\$16

AGAVE FRESCA	\$13	LA ROJA	\$13
Almave Agave Blanco, Fresh-Squeezed Lime, Agave		Almave Agave Blanco, Spicy Serrano,	
		Watermelon, Chile Rim	

FLOR DE LOLA \$11
Guava, Ginger, Pineapple, Mint, Bubbles

AGUA FRESCA \$6

1800	\$13
ALTOS	\$13
ARTENOM 1414	\$16
CAMARENA	\$12
CASA NOBLE	\$15
CASAMIGOS	\$17
CAZADORES	\$12
CLASE AZUL	\$36
CÓDIGO 1530	\$18
CORRALEJO	\$14
DON JULIO	\$18
DON JULIO 1942 ROSA	\$28
EL TESORO	\$18
ESPOLÓN	\$15
FORTALEZA	\$24
FORTALEZA WINTER BLEND	\$88
G4	\$17
G4 CLÁSICO	\$24
G4 SINGLE BARREL	\$24
GRAN CENTENARIO	\$13
HERRADURA	\$16
HORNITOS	\$12
JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA	\$27
KOMOS ROSA	\$28
LA GRITONA	\$16
MI VIDA-EL TESORO SINGLE BARREL	\$21
MI VIDA-PATRÓN BARREL SELECT	\$18
MIJENTA	\$18
MILAGRO	\$12
MILAGRO SELECT BARREL RESERVE	\$20
PATRÓN	\$15
RIAZUL	\$17
ROCA PATRÓN	\$19
SIEMBRA VALLES	\$18
SIETE LEGUAS	\$15
TEQUILA OCHO	\$17
TRES GENERACIONES	\$15
VOLCÁN DE MI TIERRA CRISTALINO	\$24

AVIÓN RESERVA 44	\$38
CASA DEL SOL	\$36
CLASE AZUL GOLD	\$76

AVIÓN RESERVA 44	\$38
CASA DEL SOL	\$36
CLASE AZUL GOLD	\$76
CLASE AZUL ULTRA	\$248
CÓDIGO 1530 ORIGEN	\$88
EL TESORO	\$28
EL TESORO PARADISO	\$38
FUENTESECA RESERVA 11 YR	\$62
FUENTESECA RESERVA 21 YR	\$102
GRAN CENTENARIO LEYENDA	\$48
HERRADURA SELECCIÓN SUPREMA	\$98
JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA	\$64
KOMOS	\$58
PATRÓN GRAN PIEDRA	\$68

LA VENENOSA RAICILLA COSTA	\$24
LA VENENOSA RAICILLA PUNTAS	\$46
LA VENENOSA RAICILLA SUR DE JALISCO	\$24

LA VENENOSA RAICILLA COSTA	\$24
LA VENENOSA RAICILLA PUNTAS	\$46
LA VENENOSA RAICILLA SUR DE JALISCO	\$24
PAL'ALMA PUEBLA ESPADILLA	\$40
RANCHO TEPÚA BACANORA	\$16
SOTOL POR SIEMPRE	\$12

<i>Alcohol-Free Drinks</i>	
LA ROJA	\$13
Almave Agave Blanco, Spicy Serrano, Watermelon, Chile Rim	
MEXICAN COKE	\$6
TOPO CHICO SPARKLING WATER	\$5

MIVIDA

Enjoy 90 minutes of free-flowing drinks

with the purchase of any entrée!

\$31.99 PER GUEST

Entire party and one entrée per guest required to participate.*

Entire party and one entrée per guest required to participate.*

PONCHE DE LOLA, MIMOSA, BLOODY MARY, GUAVINI, DE LA CASA,

*we reserve the right to stop service without refund if our team is concerned about the safety of any guest. please drink responsibly.

Vuelo A Mexico

Vuelo A Mexico

Cocktail Flight

4 COCKTAILS | MINIMUM 2 GUESTS

* PONGHE DE LOLA * LA BUENA VIDA
* EL SUAVE * SPICY DE LA CASA

Mazgali:

AMARÁS ESPADÍN	\$16	ILEGAL AÑEJO	\$22
PAÑUELO DE ESPADÍN BARRO	\$12	LEYENDA DURANGO	\$28

BARRIL JOVEN ESPADIN BARRIL	\$14	LEYENDA DURANGO	\$28
CASAMIGOS	\$18	LEYENDA GUERRERO	\$28
CINCO SENTIDOS BICUIXE	\$30	LEYENDA GRANDES LEYENDAS	\$55
CINCO SENTIDOS MEXICANO COYOTE	\$28	LEYENDA MEZCALES ÚNICOS	\$120
CINCO SENTIDOS PECHUGA DE MOLE	\$34	LEYENDA OAXACA	\$36
CLASE AZUL DURANGO	\$82	LEYENDA RESERVAS DE LA BIÓSFERA	\$85
CLASE AZUL GUERRERO	\$82	LEYENDA VINATA SOLAR	\$22
CLASE AZUL SAN LUIS POTOSI	\$82	MONTELOBOS ESPADÍN	\$18
CÓDIGO 1530 ANCESTRAL JOVEN	\$56	MONTELOBOS PECHUGA	\$36
DEL MAGUEY VIDA	\$13	PELOTÓN DE LA MUERTE	\$12
DEL MAGUEY CHICHICAPA	\$22	REAL MINERO ESPADÍN	\$18
DEL MAGUEY MINERO	\$34	REAL MINERO LARGO	\$28
DEL MAGUEY TOBALA	\$34	REZPIRAL HERNÁNDEZ JABALI/MEXICANO	\$32
DEL MAGUEY IBÉRICO	\$52	REZPIRAL RAMÍREZ ESPADÍN MADRECUISH	\$36
DERRUMBES CENIZO DURANGO	\$17	REZPIRAL SÁNCHEZ CUISH MADRECUISH	\$38
DERRUMBES CUPREATA GUERRERO	\$22	SIETE MISTERIOS DOBA-YEJ	\$15
DERRUMBES SALMIANA S.L. POTOSI	\$16	VAGO ENSAMBLE ARROQUEÑO EN BARRO	\$22
EL JOLGORIO BARRIL	\$34	VAGO ELOTE	\$18
FIDENCIO CLÁSICO	\$12	VAGO ESPADÍN JOEL BARRIGA	\$18
FIDENCIO PECHUGA	\$30	VAGO MADRECUISHE EMIGDIO JARQUIN	\$28
FIDENCIO TEPEXTATE	\$28	WAHAKA REPOSADO CON GUSANO	\$14
FIDENCIO ÚNICO	\$14	WAHAKA TOBALA	\$22
ILEGAL JOVEN	\$14	WAHAKA MADRE-CUISHE	\$18
ILEGAL REPOSADO	\$16		

DRAFT	BOTTLES & CANS	
MONOPOLIO LA CERVECERÍA	VICTORIA	\$8

MONOPOLIO LA CERVECERÍA	
DE SAN LUIS IPA	\$9
MODELO ESPECIAL	\$8

MODELO ESPECIAL	\$8
DC BRAU CANTINA OLD TIME	\$7
DOS EQUIS LAGER	\$8
PACÍFICO	\$8
DOS EQUIS AMBAR	\$8

VICTORIA	\$8
MODELO NEGRA	\$7
CORONA EXTRA	\$7

CORONA EXTRA	\$7
CORONA PREMIER	\$7
ALLAGASH WHITE	\$9
MONOPOLIO LA CERVECERÍA	
DE SAN LUIS LAGER	\$8
ANXO CIDRE	\$9
ATHLETIC FREE	
WAVE IPA Non-Alcoholic	\$8
HEINEKEN 0.0 Non-Alcoholic	\$8