

# Margaritas

ALL MARGARITAS ARE MADE WITH FRESH-SQUEEZED LIME JUICE AND ARE OFFERED BY THE GLASS OR PITCHER

## Classic El Vez . . . 15/70

la puerta negra reposado,  
lime, agave, lime salt

## Skinny Me . . . . . 16

tequila reposado, lime

## Frozen Blood

### Orange . . . . . 16/70

la puerta negra reposado,  
blood orange, lime, agave

## Matcha-cado . . . . . 18

hornitos reposado,  
matcha-avocado cordial,  
agave, lime

## Skinny Paloma . . . 15

sauza hornitos plata,  
grapefruit, fresca, lime

## Cucumber Mint . . . 16

jose cuervo tradicional,  
cucumber, mint, lemon

## Red Bell Pepper . . . 16

la catedral mezcal, ancho  
reyes, red bell pepper,  
lemon, thai chili, chili salt

## Burnt Grapefruit . . 16

espolon blanco, combier  
pamplemousse, grapefruit,  
mint, lime

## Prickly Pear Margarita . . . . . 16

la puerta negra  
reposado, prickly pear,  
strawberry lime

## Lavender Honey Jalapeño . . . . . 15

sauza hornitos reposado,  
lavender, honey, jalapeño,  
lemon, lavender salt

# COCKTAILS

## Es Cosmo Arandano . . . . . 16

wheatley vodka, cocchi  
americano rosa, lemon,  
cranberry, cranberry  
bitters, club soda

## El Carajillo . . . . . 18

licor 43, planteray coconut  
rum, catedral de mi padre  
mezcal, espresso

## Santa Jamaica . . . 17

bacardi, lemon juice,  
hibiscus, dolin de  
chambery, hoja santa

## Tamarindo Anticuado . . . . . 17

jim beam bourbon, spiced  
tamarind, orange bitters,  
angostura bitters

## Mezcal Martini . . 17

montelobos mezcal, dolin  
blanc, grapefruit bitters

## Sipper & Sangrita . 17

milagro select barrell  
reserve, served neat with  
a refreshing housemade  
sangrita; tomato,  
grapefruit, cilantro,  
serrano, mint & lime

# SANGRIA

## Sparkling White Sangria . . . 15/55

brut cava, combier pamplemousse,  
grapefruit, lime

## Roja . . . . . 15/55

garnacha, torres 10yr brandy, lemon,  
apple & orange

Tequila is a spirit distilled from Agave Tequiliana Weber Azul, also known as Blue Agave. Tequila must be made in Mexico, within the Denomination of Origin consisting of Jalisco, Guanajuato, Michoacán, Nayarit & Tamaulipas.

# TEQUILA

BLANCO  
REPOSADO  
AÑEJO

BLANCO  
REPOSADO  
AÑEJO

Altos Olmeca	16	19	21
Aldez	18	21	24
Almatitán	*	*	28
Arte Nom 1146	*	25	*
Arte Nom 1414	*	*	*
Arte Nom 1579	23	*	*
Avión	18	22	*
Calle 23	*	*	18
Casa Dragones	62	*	*
Casa Noble	18	21	24
Casa Noble Joven	24	*	*
Casa Noble Single Barrel	*	26	*
Casamigos	18	19	23
Cazadores	16	17	19
Chamucos	18	*	20
Chinaco	19	22	24
Clase Azul	27	45	80
Corralejo	15	17	19
Corzo	19	23	*
Don Fulano	19	21	25
Don Julio	22	23	24
El Jimador	*	*	16
El Tesoro	23	25	26
Espolón	15	16	*

Excellia	*	*	22
Exótico	14	*	*
Jose Cuervo Platino	22	*	*
Maestro Dobel Diamante	21	*	*
Mi Campo	14	*	*
Milagro	15	16	17
Milagro Select Barrel Reserve	17	22	28
Ocho	18	21	24
Partida	18	21	23
Patrón	21	23	25
Patrón Gran Platinum	45	*	*
Riazul	21	22	23
Sauza Hornitos	14	15	*
Siembra Azul	20	*	24
Siete Leguas	20	22	24
Suerte	*	*	22
Tapatio 110 proof	20	*	*
Tapatio	17	18	19
Tequila 1, 2, 3	20	22	23
Tres Generaciones	20	22	23
Villa Lobos	19	22	25
Volcán de Mi Terra	20	21	23

*Extra Añejo*  
AGED 3 YEARS PLUS IN OAK BARRELS

*Blanco:* Unaged or mellowed up to 59 days in barrels  
*Reposado:* Rested 2-12 months in barrels  
*Añejo:* Aged 1 year up to 3 years in barrels

Avión Reserva 44	30	El Tesoro Paradiso	38	Partida Elegante	58
Casa Noble Single Barrel 5 Years	28	Espolón 6 Años	48	Qui Platinum	22
Don Julio 1942	47	Grand Maya Extra Aged	35	Rey Sol	50
Don Julio 70	28	Jose Cuervo Reserva de la Familia	48	San Matias Gran Reserva	19
Don Julio Real	60	Ocho	44	Siembra Azul Suro	26
				Tequila 1,2,3 Diablito	48

ADD A SANGRITA TO ANY SPIRIT FOR \$2:  
tomato, grapefruit, cilantro, serrano, mint & lime



# MEZCAL

Bahnez	<i>Espadín y Barril</i> .....	16
Bruzo No. 1	<i>Espadín</i> .....	18
Bruzo No. 3	<i>Barril</i> .....	24
Clase Azul	<i>Genizo</i> .....	65
Casamigos	<i>Espadín</i> .....	24
De Leyenda Durango	<i>Durangensis</i> .....	26
De Leyenda Guerrero	<i>Cupreata</i> .....	22
De Leyenda Oaxaca	<i>Espadín</i> .....	23
De Leyenda San Luis Potosí	<i>Salmiana</i> .....	27
Del Maquey	<i>Arroqueño</i> .....	28
Del Maquey	<i>Papalome</i> .....	32
Del Maquey	<i>Tobalá</i> .....	38
Del Maquey Albarradas	<i>Espadín</i> .....	24
Del Maquey Chichicapa	<i>Espadín</i> .....	24
Del Maquey Vida	<i>Espadín</i> .....	17
Del Maquey Single Village	<i>Espadín</i> .....	34
Derrumbes Charcas, San Luis Potosí	<i>Salmiana</i> .....	24
Derrumbes Santiago Matatlán, Oaxaca	<i>Espadín y Tobalá</i> .....	21
Derrumbes Tzitzio, Michoacán	<i>Chino y Alto</i> .....	24
Dos Hombres	.....	19
El Buho	<i>Espadín</i> .....	16
El Jolgorio	<i>Tepextate</i> .....	30
El Jolgorio	<i>Madrecuixe</i> .....	37
El Jolgorio	<i>Pechuga</i> .....	33
Fidencio Clásico	<i>Espadín</i> .....	17
Fidencio	<i>Tepextate</i> .....	30
Fidencio Tierra Blanca	<i>Espadín</i> .....	23
Fósforo	<i>Tobalá</i> .....	26
Fósforo	<i>Tobalá Penca</i> .....	25
Gracias a Dios	<i>Espadín</i> .....	16
Ilegal	<i>Reposado Espadín</i> .....	21
Ilegal	<i>Añejo Espadín</i> .....	26

Mezcal is the father of agave spirits. It can be made from using many varieties of agave, and it's known for its bold, smoky flavor. Mezcal must come from the Denomination of Origin, consisting of the following states: Oaxaca, Durango, Zacatecas, San Luis Potosí, Guanajuato, Guerrero, Tamaulipas & Michoacán.

Ilegal	<i>Espadín</i> .....	18
Koch	<i>Mexicano</i> .....	30
Koch	<i>Tepextate</i> .....	31
Noble Coyote	<i>Jabali</i> .....	37
Nuestra Soledad San Luis del Rio	<i>Espadín</i> .....	14
Nuestra Soledad San Balthazar Guel	<i>Espadín</i> .....	16
Nuestra Soledad Campania, E Jutla	<i>Espadín</i> .....	17
Peloton de la Muerte	<i>Espadín</i> .....	16
Pierde Almas La Puritita Verda	<i>Espadín</i> .....	14
Pierde Almas	<i>Tobaziche</i> .....	31
Quiereme Mucho	<i>Espadín</i> .....	22
Quiereme Mucho	<i>Cuishe</i> .....	24
Quiereme Mucho	<i>Tobalá</i> .....	24
Quiereme Mucho	<i>Tepextate</i> .....	23
Real Minero	<i>Barril</i> .....	26
Real Minero	<i>Espadín</i> .....	26
Rey Campero	<i>Espadín</i> .....	21
Rey Campero	<i>Jabali</i> .....	31
Rey Campero	<i>Mexicano</i> .....	20
Riazuleno	<i>Espadín</i> .....	21
Rompe Corazón	<i>Espadín Joven</i> .....	16
Rompe Corazón	<i>Espadín Reposado</i> .....	16
Siete Misterios	<i>Coyote</i> .....	33
Siete Misterios	<i>Doba-La</i> .....	42
Scorpion 5yr.	<i>Añejo Espadín</i> .....	55
Scorpion	<i>Reposado Espadín</i> .....	14
Union Uno	<i>Ensamble</i> .....	16
Vago	<i>Cuixe</i> .....	23
Vago	<i>En Barro Ensamble</i> .....	22
Vago	<i>Elote</i> .....	23
Vago	<i>Mexicano</i> .....	30
Vago	<i>Madrecuixe</i> .....	26



## Harvest Celebrations

These mezcals are a celebration of the harvest. They are made by macerating fruits, grains or nuts into mezcal and distilling it for a third time. Pechuga is made with a chicken or turkey breast and Conejo is made with a rabbit saddle. These mezcals are very rich and complex in flavor.

Del Maquey Pechuga	<i>Pollo Espadín</i> .....	48
Pierde Almas Pechuga	<i>Conejo Espadín</i> .....	70
Pierde Almas Pechuga	<i>Pavo Espadín</i> .....	65
Pierde Almas Botanical	+9 <i>Espadín y Juniper</i> .....	22



## Other Agave Spirits

Flor Del Desierto Rattlesnake	<i>Pechuga</i> .....	24
Hacienda de Chihuahua Blanco	<i>Sotol</i> .....	13
Hacienda de Chihuahua Reposado	<i>Sotol</i> .....	17
Hacienda de Chihuahua Añejo	<i>Sotol</i> .....	17
Le Venenosa Sierra	<i>Raicilla-Maximiliana</i> .....	19
Le Venenosa Costa	<i>Raicilla-Rhodacantha</i> .....	22
Le Venenosa Sur	<i>Raicilla-Angustifolia</i> .....	25
Le Venenosa Tigre	<i>Raicilla-Inaequidens</i> .....	30

# WINE

## → BY THE GLASS ←

### ~ Espumosos ~

SPARKLING	Domaine Chandon, Brut	18
LOS DOS	Cava Brut Rose Penedes, Spain	15 / 65

### ~ Blancos ~

PINOT GRIGIO	Elena Walch Alto Adige DOC	16 / 72
SAUVIGNON BLANC	Franck et Sylvain Godon Val de Loire, '23	17 / 75
CHARDONNAY	Talley Vineyards Bishop's Peak, California '22	17 / 75
ALBARIÑO	'Paco and Lola' Rias Baixas, '23	16 / 72

### ~ Rosado ~

GRENACHE ROSÉ	'Peyrassol' Les Commandeurs,' Cotes de Provence, '25	16 / 72
---------------	---	---------

### ~ Rojos ~

TEMPRANILLO	Venta 'Morales' Castilla, Spain '21	16 / 72
CABERNET SAUVIGNON	Terrazas de los Andes, 'Reserva' Mendoza, Argentina '21	17 / 75
GARNACHA	Pissarres Priorat, Spain '22	18 / 78

## → BY THE BOTTLE ←

Hecho En  
Mexico



BICHI, 'NO SAPIENS'

Grape Unknown '16

70



Hecho En  
Mexico

### ~ Espumosos ~

CHAMPAGNE	Laurent-Perrier, Demi-Sec France NV (375ml)	54
LAMBRUSCA ROSATO	'Lini 910' Emilia Romagna, Italy NV	77
CHAMPAGNE ROSE	Moët & Chandon, 'Imperial', Brut France NV (375ml)	94

### ~ Blancos ~

GARNACHA BLANCA	Mas Igneus Priorat, Spain '13	78
RIESLING	Schloss Johannisberg 'Gelback' Rheingau, Germany '17	95
WEISSBURGUNDER	Kirsten Mosel '14	105
WHITE BLEND	Sokol Blosser "Evolution"	65
SANCERRE	Franck et Sylvain '23	95

### ~ Rojos ~

CARMÈNÈRE	Concha Y Toro, 'Terrunyo', 'Peumo Vineyard -Block 27' Cachapoal Valley, Chile '16	84
CABERNET SAUVIGNON	Exlibris Columbia Valley '15	80
CHIANTI CLASSICO	Felsina '16	95
MERLOT	'El Canto del Mirlo' Barranco Oscuro, Spain '20	85
PINOTAGE	Beaumont Bot River, South Africa '13	87
TEMPRANILLO BLEND	Bodegas Numanthia, 'Termes' Toro, Spain '18	78

# CERVEZA

## ~ Draft ~

Brooklyn Lager .....	10	El Vez Solid Gold.....	8
Lagunitas IPA.....	9	Monopolio Lager Negra.....	9
Pacifico Clara Pilsner .....	9		

## LAS MICHELADAS \$10

La Classica

La de Tamarindo

La de Mango

La de Maracuyá

## ~ Bottled ~

Dos XX Lager .....	8	Tecate Lager (can) .....	7
Corona Extra Pilsner .....	9	Modelo Especial Pilsner (can).....	9
Corona Light Pilsner .....	9	Negra Modelo Dunkel Lager .....	8
Heinken o.o.....	8		

# BEVERAGES

Strawberry Basil Lemonade.....	7	Mexican Coca Cola.....	5
Cucumber Mint Agua Fresca.....	7	Jarritos.....	5
Hibiscus Iced Tea.....	5	lime, tamarindo, grapefruit, pineapple, or mandarin	
Horchata .....	6	Fever Tree Ginger Beer .....	5
Pineapple Ginger Punch.....	7	Soft Drinks.....	5
Iced Tea & Lemonade .....	4	coca cola, diet coke, sprite, ginger ale	