Margaritas

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

Pomegranate Sumac 16
centenario plata, pomegranate, grapefruit, lime, sumac salt

Skinny Paloma . . . 15
centenario 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
centenario plata, lavender, honey, jalapeño, lemon, lavender salt

COCKTAILS

Pumpkin Spice Espresso Martini . . 18
choice of vodka or tequila reposado, licor 43, fall spice cordial, espresso

Sage-Apple Sour . . . 17
jim beam bourbon, amaro montenegro, sage-apple cordial, lemon, eggwhite

Canela-Piña Mule . 16
wheatley vodka, canela, pineapple, ginger beer

Guava Santa Daiquiri 17
bacardi superior, guava, hoja santa, lime

Tamarindo Anticuado 17
jim beam bourbon, spiced tamarind, orange bitters, angostura bitters

Mezcal Martini . . 17
mezcal rosaluna, dolin blanc, grapefruit bitters

SANGRIA

Sparkling White Sangria . . . 15/55
brut cava, combier pamplemousse, grapefruit, lime

Roja 15/55
garnacha, torres 10yr brandy, lemon, apple & orange

11.17.26

TEQUILA

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 consisiting of Jalisco, Guanajuato, Michoacán, Narayrit & Tamaulipas.

	BLANCO	REPOSADO	AÑEJO
Altos Olmeca	x	x	17
Aldez	16	19	21
Almatitán	18	21	24
Arte Nom 1146	x	x	28
Arte Nom 1414	x	25	x
Arte Nom 1579	23	x	x
Avión	18	22	x
Calle 23	x	x	18
Casa Dragones	62	x	x
Casa Noble	18	21	24
Casa Noble Joven	24	x	x
Casa Noble Single Barrel	x	26	x
Casamigos	18	19	23
Cazadores	16	17	19
Chamucos	18	x	20
Chinaco	19	22	24
Clase Azul	28	45	80
Corralejo	15	17	20
Corzo	19	23	x
Don Fulano	19	22	26
Don Julio	22	23	24
El Jimador	x	x	17
El Tesoro	23	25	26
Espolòn	15	16	x
Excellia	18	x	22
Exótico	14	x	x
Jose Cuervo Platino	22	x	x
Maestro Dobel Diamante	22	x	x
Mi Campo	14	x	x
Milagro	16	16	19
Milagro Select Barrel Reserve	17	22	28
Ocho	18	21	24
Partida	19	21	23
Patrón	21	23	25
Patrón Gran Platinum	45	x	x
Riazul	20	21	23
Sauza Hornitos	15	15	x
Siembra Azul	20	x	24
Siete Leguas	22	22	24
Suerte	x	x	22
Tapatio 110 proof	20	x	x
Tapatio	17	18	19
Tequila 1, 2, 3	20	22	23
Tres Generaciones	21	22	23
Villa Lobos	22	22	25
Volcán de Mi Terra	20	21	24

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

Extra Añejo

AGED 3 YEARS PLUS IN OAK BARRELS

Avión Reserva 44	30
Casa Noble Single Barrel 5 Years	28
Don Julio 1942	47
Don Julio 70	28
Don Julio Real	60
El Tesoro Paradiso	38
Espolòn 6 Años	48
Grand Maya Extra Aged	35
Jose Cuervo Reserva de la Familia	48
Ocho	44
Partida Elegante	58
Qui Platinum	22
Rey Sol	52
San Matias Gran Reserva	19
Siembra Azul Suro	26
Tequila 1,2,3 Diablito	48

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

06.25.26

MEZCAL

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. Mezcals must come from the Denomination of Origin, consisting of the following states: Oaxaca, Durango, Zacatecas, San Luis Potosí, Guanajuato, Guerrero, Tamaulipus & Michoacán.

Bahnez *Espadín y Barril* 17
Bruxo No. 1 *Espadín* 18
Bruxo No. 3 *Barril* 24
Clase Azul *Cenizo* 65
Casamigos *Espadín* 24
De Leyenda Durango *Durangensis* 26
De Leyenda Guerrero *Cupreata* 24
De Leyenda Oaxaca *Espadín* 23
De Leyenda San Luis Potosi *Salmiana* 27
Del Maguey *Arroqueño* 28
Del Maguey *Papalome* 32
Del Maguey *Tobalá* 38
Del Maguey Albarradas *Espadín* 24
Del Maguey Chichicapa *Espadín* 24
Del Maguey Vida *Espadín* 17
Del Maguey Single Village *Espadín* 34
Derrumbes Charcas, San Luis Potosi
Salmiana 24
Derrumbes Santiago Matatlán, Oaxaca
Espadín y Tobalá 21
Derrumbes Tzitzio, Michoacán
Chino y Alto 24
Dos Hombres 19
El Buho *Espadín* 16
El Jolgorio *Tepextate* 30
El Jolgorio *Madrecuixe* 37
El Jolgorio *Pechuga* 33
Fidencio Clasico *Espadín* 17
Fidencio *Tepexate* 30
Fidencio Tierra Blanca *Espadín* 23
Fósforo *Tobalá* 26
Fósforo *Tobalá Penca* 25
Gracias a Dios *Espadín* 16
Ilegal Reposado *Espadín* 21
Ilegal *Añejo Espadín* 26
Ilegal *Espadín* 18
Koch *Mexicano* 30
Koch *Tepextate* 31
Noble Coyote *Jabali* 37
Nuestra Soledad San Luis del Rio
Espadín 17
Nuestra Soledad San Balthazar Guel
Espadín 16
Nuestrta Soledad Campania, E Jutla
Espadín 17
Peloton de la Muerte *Espadín* 16
Pierde Almas La Puritita Verda *Espadín* . 14
Pierde Almas *Tobaziche* 31
Quiereme Mucho *Espadin* 22
Quiereme Mucho *Cuishe* 24
Quiereme Mucho *Tobalá* 24
Quiereme Mucho *Tepeztate* 24
Real Minero *Barril* 26
Real Minero *Espadín* 26
Rey Campero *Espadín* 21
Rey Campero *Jabali* 31
Rey Campero *Mexicano* 25
Riazuleno *Espadín* 21
Rompe Corazón *Espadín Joven* 18
Rompe Corazón *Espadín Reposado* 18
Siete Misterios *Coyote* 33
Siete Misterios *Doba-La* 42
Scorpion 5yr. *Añejo Espadín* 55
Scorpion Reposado *Espadín* 21
Union Uno *Ensamble* 16
Vago *Cuixe* 26
Vago *En Barro Ensamble* 22
Vago *Elote* 23
Vago *Mexicano* 30
Vago *Madrecuixe* 26

Harvest Celebrations

These mezcals are a celebration of the harvest. The are made by macerating fruits, grains or nuts into mezcal and distilliing 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 Maguey Pechuga Pollo *Espadín* 48
Pierde Almas Pechuga Conejo *Espadín* 70
Pierde Almas Pechuga Pavo *Espadín* 65
Pierde Almas Botanical +9
Espadín y Juniper 22

Other Agave Spirits

Flor Del Desierto Rattlesnake
Pechuga 24
Hacienda de Chihuahua Blanco
Sotol 15
Hacienda de Chihuahua Reposado
Sotol 17
Hacienda de Chihuahua Añejo
Sotol 18
Le Venenosa Sierra
Raicilla-Maximiliana 23
Le Venenosa Costa
Raicilla-Rhodacantha 22
Le Venenosa Sur
Raicilla-Angustifolia 25
Le Venenosa Tigre
Raicilla-Inaequidens 30

06.25.26

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 Prioriat, 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 Sylvian '23 . . . . . *95*

~ Rojos ~

CARMÉNÈRE 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*

05.18.26

CERVEZA

~ Draft ~

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

LAS MICHELADAS $10

La Classica
La de Tamarindo
La de Mango
La de Maracuyá

~ Bottled ~

Dos XX *Lager* 8
Corona Extra *Pilsner* 9
Corona Light *Pilsner* 9
Heinken 0.0 8
Tecate *Lager (can)* 7
Modelo Especial *Pilsner (can)* 9
Negra Modelo *Dunkel Lager* 8

BEVERAGES

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

11.16.26