

Margaritas

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

Classic El Vez 14/55
la puerta negra reposado,
lime, agave, lime salt

Frozen Blood Orange 15/58
la puerta negra reposado,
blood orange, lime, agave

Burnt Grapefruit 16
milagro silver, combier
pamplemousse, grapefruit,
grapefruit bitters, mint, lime

Cucumber Mint 16
espolon blanco, cucumber,
mint, lemon

Red Bell Pepper 15
banhez mezcal, ancho Reyes
chili, red bell pepper, lemon,
agave, thai chili, chili salt

St. Vez 16
cazadores reposado,
benedictine, pineapple,
chipotle agave, lemon,
smoked chili sea salt

Skinny Paloma 15
sauza hornitos plata,
grapefruit, fresca, lime

Lavender Honey Jalapeño 15
sauza hornitos reposado,
lavender, honey, jalapeño,
lemon, lavender salt

Prickly Pear Margarita . 16
la puerta negra reposado,
prickly pear, strawberry lime,
agave

COCKTAILS

Mezcal Martini 15
fidencio clasico mezcal, dolin blanc,
grapefruit bitters

Piquete De Otoño 16
fitos, yerba mate, cranberry, cranberry bitters,
lemon, club soda

El Brebaje 17
tanqueray, lejay cassis, fig, brown sugar, egg
white, lemon, angostura bitters

Diablo Ahumado 16
banhez mezcal, lejay cassis, fresh ginger,
rhubarb bitters, lime

Santa Jamaica 17
bacardi, lemon juice, hibiscus syrup,
dolin de chambéry, hoja santa

La Sidral 15
dead drop pecan whiskey, hornitos reposado,
spiced apple cider, lemon

Sipper & Sangrita 17
2oz volcan cristalino served neat with a refreshing
housemade sangrita; tomato, grapefruit, cilantro,
serrano, mint & lime

SANGRIA

Sparkling White Sangria 13/47
brut cava, combier pamplemousse, grapefruit,
lime

Roja 13/47
garnacha, torres 10yr brandy, lemon,
apple & orange

FLIGHTS

TEQUILA TERROIR
Casa Noble Crystal
lowlands
Corralejo Blanco
guajuato
Tequila Ocho Plato
highlands
24

ART OF THE BARREL
Excellia Reposado
cognac & sauternes barrels
Riazul Reposado
american & french
oak barrels
Siete Leguas
Reposado
bourbon barrels
30

INTRODUCING MEZCAL
Ilegal
espadin
El Bujo
espadin
De Leyenda Oaxaca
espadin
30

THE AGAVE EXPERIENCE
Bruzo No. 3
barril
Del Maguey
arroqueno
Derrumbes Charcas
salmiana
38

SIERRA NORTE WHISKEY 34

White Corn
vanilla, cinnamon

Yellow Corn
caramel, allspice

Black Corn
ripe plantain, almond

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	15		
Aldez	16	17	19
Arte Nom 1146	*	*	28
Arte Nom 1414	*	25	*
Arte Nom 1549	19	*	*
Avión	17	19	23
Calle 23	*	*	18
Casa Dragones	50	*	*
Casa Noble	18	21	24
Casa Noble Joven	24	*	*
Casa Noble Single Barrel	*	26	*
Casamigos	17	18	22
Cazadores	14	15	16
Chamucos	16	17	19
Chinaco	16	18	*
Clase Azul	25	45	80
Corralejo	14	15	18
Corzo	19	23	*
Don Fulano	15	19	21
Don Julio	18	19	23
El Jimador	*	*	16
El Tesoro	19	21	23
Espolón	14	16	*
Excellia	15	18	22
Fortaleza	18	*	*
Jose Cuervo Platino	21	*	*

Maestro Dobel Diamante	18		
Mi Campo	14		
Mi Campo	14		
Milagro	14	16	17
Milagro Select			
Barrel Reserve	17	22	28
Ocho	18	20	22
Partida	16	18	21
Patrón	18	20	22
Patrón Gran Platinum	45	*	*
Riazul	17	18	20
Sauza Hornitos	14	15	*
Sauza Hornitos			
Black Barrel	*		17
Siembra Azul	15.5	17	19
Siete Leguas	19	21	22
Suerte	*	*	22
Tapatio 110 proof	16	*	*
Tapatio	15	16	17
Tequila 1, 2, 3	14	18	22
Tres Generaciones	18	19	20
Villa Lobos	17	20	25
Volcán de Mi Terra	17	18	20

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	Espolón 6 Años	48	Partida Elegante	58
Casa Noble Single Barrel 5 Uyears	28	Herradura Selección Suprema	72	Qui Platinum	22
Don Julio 1942	47	Jose Cuervo Reserva de la Familia	48	Rey Sol	50
Don Julio 70	28	Komos	28	San Matias Gran Reserva	19
Don Julio Real	60	Ocho	44	Siembra Azul Suro	26
El Tesoro Paradiso	38			Tequila 1,2,3 Diablito	48

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



MEZCAL

Bahnez	<i>Espadin y Barril</i>	13
Bruzo No. 1	<i>Espadin</i>	17
Bruzo No. 3	<i>Barril</i>	21
Clase Azul	<i>Genizo</i>	65
Casamigos	<i>Espadin</i>	24
De Leyenda Durango	<i>Durangensis</i>	20
De Leyenda Guerrero	<i>Cupreata</i>	22
De Leyenda Oaxaca	<i>Espadin</i>	21
De Leyenda San Luis Potosi	<i>Salmiana</i>	27
Del Maquey	<i>Crema de Mezcal</i>	16
Del Maquey	<i>Arroqueño</i>	28
Del Maquey	<i>Papalome</i>	32
Del Maquey	<i>Tobala</i>	38
Del Maquey Albarradas	<i>Espadin</i>	22
Del Maquey Chichicapa	<i>Espadin</i>	22.5
Del Maquey Vida	<i>Espadin</i>	15
Del Maquey Single Village	<i>Espadin</i>	34
Derrumbes Charcas, San Luis Potosi	<i>Salmiana</i>	17
Derrumbes Santiago Matatlán, Oaxaca	<i>Espadin y Tobala</i>	19
Derrumbes Tazitio, Michoacán	<i>Chino y Alto</i>	22.5
El Buho	<i>Espadin</i>	14
El Jolgorio	<i>Tepestate</i>	30
El Jolgorio	<i>Madrecuixe</i>	37
El Jolgorio	<i>Pechuga</i>	44
Fidencio Clastico	<i>Espadin</i>	13
Fidencio	<i>Tepestate</i>	13
Fidencio Tierra Blanca	<i>Espadin</i>	19
Gracias a Dios	<i>Espadin</i>	16
Illegal	<i>Reposado Espadin</i>	18
Illegal	<i>Añejo Espadin</i>	24
Illegal	<i>Espadin</i>	16
Koch	<i>Ensamble</i>	21
Koch	<i>Mexicano</i>	30

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

Koch	<i>Tepestate</i>	31
Noble Coyote	<i>Coyote</i>	26
Noble Coyote	<i>Jabali</i>	37
Nuestra Soledad San Luis del Rio	<i>Espadin</i>	14
Nuestra Soledad San Balthazar Guel	<i>Espadin</i>	16
Nuestra Soledad Campania, E Jutla	<i>Espadin</i>	15
Peloton de la Muerte	<i>Espadin</i>	16
Pierde Almas La Puritita Verda	<i>Espadin</i>	14
Pierde Almas	<i>Tobaziche</i>	31
Quiereme Mucho	<i>Espadin</i>	18
Quiereme Mucho	<i>Cuishe</i>	22
Quiereme Mucho	<i>Tobala</i>	22
Quiereme Mucho	<i>Tepestate</i>	18
Real Mineror	<i>Barril</i>	24
Real Mineror	<i>Espadin</i>	20
Rey Campero	<i>Espadin</i>	20
Rey Campero	<i>Jabali</i>	31
Rey Campero	<i>Mexicano</i>	20
Riazuleno	<i>Espadin</i>	17
Riazuleno	<i>Tobala y Espadin</i>	20
Rompe	<i>Corazon</i>	14
Rompe	<i>Corazon Reposado</i>	16
Siete Misterios	<i>Coyote</i>	33
Siete Misterios	<i>Doba-La</i>	42
Scorpion 5yr.	<i>Añejo Espadin</i>	55
Scorpion	<i>Reposado Espadin</i>	14
Union Uno	<i>Ensamble</i>	16
Vago	<i>Cuixe</i>	23
Vago	<i>En Barro Ensamble</i>	22
Vago	<i>Elote</i>	20
Vago	<i>Mexicano</i>	30
Vago	<i>Madrecuixe</i>	25



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.

Pierde Almas Pechuga	<i>Conejo Espadin</i>	70
Del Maquey Pechuga	<i>Pollo Espadin</i>	48
El Jolgorio Pechuga	<i>Pavo Espadin</i>	33

Pierde Almas Pechuga	<i>Pavo Espadin</i>	65
Pierde Almas Botanical	<i>+9 Espadin 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>	14
Hacienda de Chihuahua Añejo	<i>Sotol</i>	16

Le Venenosa Sierra	<i>Raicilla-Maximilitana</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
CAVA ROSÉ	Roger Goulart, 'Gran Reserva' Brut Catalunya, Spain '14	16 / 76

~ Blancos ~

PINOT GRIGIO	Bertani, 'Velante' Venezia Giulia, Italy '21	13 / 62
SAUVIGNON BLANC	Mohua New Zealand '20	14 / 67
CHARDONNAY	Acrobat Winery Willamette Valley, OR '20	15 / 72
ALBARÍÑO	'Rias Baixas Granbazan' Galicia Spain '21	16 / 72

~ Rosado ~

GRENACHE ROSÉ	Monte Xianic Baja California '20	16 / 76
SYRAH BLEND	'Syrnacha' Barranco Oscuro Spain '20	17 / 77

~ Rojos ~

TEMPRANILLO	Venta 'Morales' Castilla Spain '20	16 / 76
CABERNET SAUVIGNON	Terrazas de los Andes, 'Reserva' Mendoza, Argentina '18	17 / 82
GAMAY	'Thibault Duroux Morgon' Burgundy France	18 / 81

BY THE BOTTLE

Hecho En
Mexico



BICHI, 'LA SANTA'
Moscatal Negro '16

55

BICHI, 'NO SAPIENS'
Grape Unknown '16

70



~ Espumosos ~

CAVA ROSÉ	Juvé Y Camps, Brut Penedès, Spain NV	72
CAVA ROSÉ	Mercat, Brut Penedès, Spain NV	58
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 ~

CHARDONNAY	Jax Vineyards, Dutton Ranch Russian River Valley, CA '13	97
CHARDONNAY	Paul Hobbs, 'Crossbarn' Sonoma Coast, CA '16	72
CHARDONNAY	Vincent Girardin, Bourgogne Blanc, 'Cuvée Saint-Vincent' Burgundy, France '16	78
CHENIN BLANC+VERDELHO	Momento Western Cape, South Africa '14	80
GARNACHA BLANCA	Mas Igneus Priorat, Spain '13	78
RIESLING	Eroica Columbia Valley, WA '16	72
RIESLING	Schloss Johannisberg, 'Gelback' Rheingau, Germany '17	95
SAUVIGNON BLANC	Henri Bourgeois 'Les Baronnes' Sancerre, Loire FR '18	76

~ Rojos ~

CABERNET SAUVIGNON	Shafer, 'One Point Five' Stags Leap District, Napa Valley, CA '13	175
CARMÉNÈRE	Concha Y Toro, 'Terrunyo', 'Peumo Vineyard-Block 27' Cachapoal Valley, Chile '16	84
GARNACHA+CARIGNAN+CABERNET SAUVIGNON	Clos Pissarra, 'El Ramon' Priorat, Spain '08	105
MALBEC	Terrazas de los Andes, 'Reserva' Mendoza, AR '19	79
MERLOT	'El Canto del Mirlo' Barranco Oscuro Spain '20	85
MERLOT	The Prisoner Wine Co, 'Thorn' Napa Valley, CA '12	109
PINOT NOIR	Bodega Chacra, 'Barda' Patagonia, Argentina '18	95
PINOT NOIR	Villa Maria, 'Taylor Pass Vineyard' Marlborough NZ '14	115
PINOTAGE	Beaumont Bot River, South Africa '13	87
SYRAH	Penner Ash Willamette Valley, OR '14	110
TEMPRANILLO BLEND	Bodegas Numanthia, 'Termes' Toro, SP '18	78
TEMPRANILLO + SYRAH	Bodegas Mauro Vino de la Tierra de Castilla y León, Spain	104
ZINFANDEL	Ravenswood, 'Dickerson Vineyard' Napa Valley, CA '11	88

CERVEZA

~ Draft ~

Sierra Nevada <i>Pale Ale</i> 10	Negra Modelo <i>Dunkel Lager</i> 9
Pacifico Clara <i>Pilsner</i> 9	Monopolio <i>Lager Clara</i> 9
Brooklyn <i>Lager</i> 9	Lagunitas <i>IPA</i> 9

~ Bottled ~

Corona Extra <i>Pilsner</i> 8	Heineken <i>o.o N/A</i> 7
Corona Light <i>Pilsner</i> 8	Modelo Especial <i>Pilsner (can)</i> 7
Dos EXX <i>Lager</i> 8	Topo Chico <i>Margarita Hard Seltzer</i> .. 9
Tecate <i>Lager (can)</i> 7	

Michelada 8

tecate, chipotle, worcestershire
smoked chili salt rim

Chelada 7.50

modelo especial, fresh lime
salted rim

BEVERAGES

Strawberry Basil Lemonade 7	Fever Tree <i>Ginger Beer</i> 5
Cucumber Mint <i>Agua Fresca</i> 7	Iced Tea & Lemonade 4
Hibiscus Iced Tea 5	Soft Drinks 3.50
Horchata 6	coca cola, diet coke, sprite, ginger ale
Pineapple <i>Ginger Punch</i> 7	

HECHO EN MEXICO \$4

Jarritos

lime, tamarindo, grapefruit, pineapple, or mandarin

Mexican Coca Cola