

BOCADITAS

SALSA corn tortilla chips (vgn gf)	each 3,5 trio 8
• tomatillo salsa verde	• pineapple-jicama-mint salsa fruta
• charred tomato salsa chiltomate	• tomato-chile habanero pico de gallo
GUACAMOLE corn tortilla chips	
• guacamole tradicional (vgn gf)	8
• guacamole goat cheese tomato + chile poblano (v gf)	9
• guacamole black pepper pecorino agave nectar roasted garlic (v gf)	9
• guacamole pineapple jicama mint + chile habanero! (vgn gf)	9
• guacamole crab pickled corn chile chipotle (gf)	9,5
• guacamole smoked trout bacon chile poblano (gf)	9,5
GUACAMOLE SAMPLER choose three	21

* * * * *

MERIENDAS | "LITTLE WHIMS" OR SNACKS

• chochoyotes herb-ricotta masa dumplings mole verde crispy chicken skin (gf)	8
• pimientos shishito peppers dry peanut salsita white cheddar fondue (v)	9
• fried brussels sprouts coconut vinegar chile spiced peanuts (vgn gf)	7
• chorizo fundido red chile pork sausage baked queso blanco corn tortillas (gf)	9,5
• pulpo charred octopus jalapeño-mint chimichurri radish (gf)	12
• carrot "elote" habanero-agave butter citrus crema + queso cotija (v gf)	8
• cauliflower <i>el horno</i> almond macha mezcal raisins almond "aioli" (vgn gf)	8,5
• queso creamy white cheddar dip pickled fresno chiles corn chips (v)	6,5

* * * * *

TAQUITOS | "GUISADO STYLE" | SIX SOFT CORN TORTILLAS + TOMATILLO SALSA VERDE 15/ea

• carnitas adobo + citrus braised pork pickled jalapeño mustard crema	
• machaca coffee + chile ancho braised beef brisket guacamole (gf)	
• pollo oaxacan chocolate + red chile mole chicken citrus crema	
• camarones chile guajillo al pastor style shrimp pineapple salsa (gf)	
• remolacha charred beets almond macha + aioli pico de gallo (gf vgn)	
steamed white rice + lime (vgn gf)	2
black bean frijoles (vgn gf)	3

ESPECIALES

CHILE POBLANO RELLENO	14
cornmeal tempora smoked gouda fundido chile guajillo ranchero sauce (v)	
BLUE CORN ENCHILADAS "SUIZA"	16
adobo chicken tomatillo-cilantro mole verde baked queso blanco pico de gallo	
FLAUTAS	15
butternut squash + goat cheese red chile + chocolate mole fried brussels sprouts + spiced peanuts hibiscus pickled shallots (v)	
TAMALE FRITO	17
citrus + adobo braised pork fried yellow corn masa tamale garlicky spinach + choclo chile guajillo ranchero sauce (gf)	
CHILPACHOLE	24
achiote + red miso glazed halibut lemon-herb chochoyote peruvian corn chile arbol + shrimp pozole (gf)	
TROUT	22,5
pepita + pecan crusted pickled jalapeño + whole grain mustard crema corn escabeche + sofrito green beans	
CARNE ASADA*	25
grilled + sliced butchers steak honey-chipotle mojo + chimichurri shishito peppers papas bravas + black pepper pecorino almond salsa macha (gf)	
PORK CHOP <i>al CARBON</i>*	21
herb-ricotta tamale dumplings oaxacan red chile + chocolate mole pickled fresno chiles + spiced chicharrones	

* * * * *

POSTRES

chocobomba mexican chocolate mousse whipped cream (gf)	6
fried ice cream peanut + corn flake crusted chocolate sauce + agave nectar	8

★ ★ ★ ★ ★
 * CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED FOODS MAY CAUSE SERIOUS FOODBORNE ILLNESS
 ★ ★ ★ ★ ★
 PLEASE NOTIFY YOUR SERVER OF ANY FOOD ALLERGIES OR RESTRICTIONS
 * * * * *
 v vegetarian
 vgn vegan
 gf ... gluten-free
 ★ ★ ★ ★ ★
 20% GRATUITY ADDED TO PARTIES OF FIVE OR MORE
 ★ ★ ★ ★ ★
 CARRYOUT AND CURBSIDE DELIVERY AVAILABLE
 ★ ★ ★ ★ ★
 DAILY HAPPY HOURS 4 PM - 6 PM
 ★ ★ ★ ★ ★
 MEZCAL MONDAY
 EVERY MONDAY OPEN TO CLOSE
 select pours 8
 mez-cocktails 10
 * * * * *
 TEQUILA TUESDAY
 EVERY TUESDAY OPEN TO CLOSE
 select pours 5
 craft-ritas 8
 sampler flights 15
 ★ ★ ★ ★ ★



COCKTAILS

paloma brava	11
avión plata tequila, grapefruit jarrito, grapefruit bitters, tajin	
killer bee	10
maker's mark bourbon, burnt honey, citrus	
la luchadora	12
milagro añejo tequila, grand poppy amaro, pomegranate + citrus	
oaxacan old fashioned	14
herradura añejo tequila, wahaka mezcal, agave, aztec chocolate bitters	
grassy-ass	12
sotol, grilled pineapple + pink peppercorn syrup, agave nectar	
mexican mule	10
olmeca altos tequila, hibiscus flower + ginger beer	
matador	12
del maguey mezcal, ancho reyes rojo, ginger liqueur + fermented pineapple	
la refresca N/A	7
blueberry-hibiscus shrub, ginger, lime juice, topo chico mineral water	

↓ scan our touchless ↓



↑ mod mex menu ↑

MARGARITAS

clásico lime	9	
flavors:	9.5	
• spicy mango	• chamoy punch	• blood orange
• cucumber	• honey-ginger	• pomegranate
• pineapple	• red bell pepper	• hibiscus
margarita sampler choose three	15	
craft margarita choice of tequila gran gala + patrón citronge house sour	+4	
rim: salt sugar chile-lime salt vanilla salt black ant salt naked		
16 oz margarita "to go" just shake + pour!	20	
* * * * *		

CERVEZAS

Michelada style ice lime salt worcestershire + hot sauce cervezas especial	+1.5
tecate medium body crisp + dry (4.5%)	4
modelo especial crisp + light straw color (4.4%)	4
dos equis ambar or lager classic mexican beer (4.7%)	4.5
corona, corona light or corona premier classic mexican beer (4.6%)	4.5
pacífico classic mexican pilsner (4.5%)	4.5
* * * * *	
mamitas seltzer tequila + soda (gf): mango, pineapple, lime or grapefruit (5%)	4
* * * * *	
DRAFTS pulpo beer company:	5
• mamacita blonde ale (4.7%)	
• la nueva ipa floral, citrus, pine (6.8%)	
* * * * *	

MEZCAL | FULL MENU LIST + TASTING NOTES AVAILABLE

banhez joven	9	del maguey tobala	25	sotol pizcadores silver	10
bozal cuishe	14	del maguey vida	9	sotol por siempre	10
bozal joven	10	del maguey vida de muertos	14	vago elote	14
bozal tobasiche	14	el silencio espadin	10	vago ensamble en barro	16
casamigos joven	14	ilegal joven	10	vago espadin	12
creyente joven	11	ilegal reposado	11	wahaka botaniko	17
del maguey las milpas	16	ilegal añejo	15	wahaka joven espadin	10
del maguey pechuga	55	los amantes	11	wahaka reposado gusano	12
del maguey san luis	14	nuestra soledad	12		

FULL MENU LIST + TASTING NOTES AVAILABLE | TEQUILA

BLANCO | UN-AGED | CRISP, CLEAN + SMOOTH | HINTS OF CITRUS, PEPPER, HERBS + MINERALS

1800 silver	8	don julio plata	11.5	milagro plata	7.5
avión plata	10.5	dos primos blanco	10	milagro sbr blanco	12
cabo wabo blanco	8	el jimador silver	6	olmeca altos plata	7
camarena blanco	7	el mayor blanco	8	partida blanco	9
cantera negra blanco	10	el tesoro platinum	10.5	patrón silver	10
casamigos blanco	10	espolón blanco	8	patrón platinum	25
cazadores silver	7.5	herradura silver	10	santo fina blanco	11
centenario blanco	9.5	hornitos blanco	7	suavecito silver	11
clase azule plata	26	maestro dobel silver	14	teremana blanco	8
corazon silver	8	mi campo blanco	8	tres generacion plata	8.5
corralejo blanco	8			tres agave blanco	8

REPOSADO | OAK BARREL AGED 2-12 MONTHS | NOTES OF VANILLA, SPICES, OAK + COCOA

1800 reposado	8.5	don julio reposado	12	mi campo reposado	9
avión reposado	11	don julio cask aged	14	milagro reposado	9
cabo wabo reposado	9	el jimador reposado	6	milagro sbr reposado	13
camarena reposado	7	el mayor reposado	9	olmeca altos reposado	7
cantera negra	11	el mayor cask aged	18	partida reposado	10
casamigos reposado	11	el tesoro reposado	11	patrón reposado	11
cazadores reposado	8	espolón reposado	8.5	suavecito reposado	11.5
centenario reposado	10.5	herradura reposado	11	teremana reposado	9
clase azule reposado	21	hornitos reposado	8	tres agave reposado	8.5
corralejo reposado	8.5	maestro dobel diamante	16	tres generacion reposado	9

AÑEJO | OAK BARREL AGED OVER 12 MONTHS | CARAMEL + VANILLA | LIGHT SMOKE + SPICES

1800 añejo	9	don julio 1942	25	milagro añejo	9.5
avión añejo	12	don julio 70th año	16	milagro sbr añejo	14
cabo wabo añejo	10	el mayor añejo	10	olmeca altos añejo	8
cantera negra añejo	12	espolón añejo	9.5	patrón añejo	12
casamigos añejo	12	herradura añejo	12	suavecito añejo	12.5
cazadores añejo	9	hornitos añejo	9.5	tres generacion añejo	9.5
centenario añejo	14	hornitos black barrel	9.5	tres agave añejo	9
don julio añejo	12.5	hornitos cristalino	10.5		

EXTRA AÑEJO | BOURBON BARREL AGED 3-5 YEARS | ULTRA SMOOTH | RICH FINISH

avión reserva "44"	34	espolón añejo x	26	patrón extra añejo	24
cantera negra	18	herradura ultra añejo	15	suavecito extra añejo	18
cazadores extra añejo	12	jose cuervo la familia	32	tequila ocho reserva	38

