

HAPPY HOUR

EVERYDAY / 2:00 pm - 8:00 pm • BAR & TABLES

OUTSIDE ALL DAY & NIGHT

MARGARITAS Y COCTELES

CLASSIC MARGARITA \$8

On the rocks or frozen

Add Flavor \$1

SPICY MARGARITA \$8

PALOMA \$8

Jose Cuervo Tradicional, white grapefruit juice, lime, grapefruit soda, salt rim

EL VERANO \$8

Maestro Dobel Diamante, watermelon, jalapeño Cointreau, St. Germaine, lime, tajín rim

SOTOL NEGRONI \$8

Casa Lotos Sotol, Campari, Romana Amaro

MEZCALITA DE NARANJA \$8

El Pelotón de la Muerte mezcal, blood orange, Cointreau infused jalapeño, lime juice, Tajín rim

LA PIÑA \$8

Santa Teresa Añejo Rum, pineapple puree, coconut water, lime, coconut foam

SANTA TERESA CUBA LIBRE \$9

SANGRIA \$8

MOJITO \$8

TRAGOS

TEQUILA PUEBLO VIEJO \$10

PELTON MEZCAL ESPADIN \$10

BUCHANAN'S \$10

RON SANTA TERESA \$10

GRAINGERS ORGANIC VODKA \$10

CERVEZAS

Modelo Especial

Negra Modelo

Corona • Pacifico • XX Lager \$5

BOTANAS

GUACAMOLE & CHIPS \$10

Chips and salsa

1/2 DOZEN OYSTERS \$10

Choice of classic or razurados

TOSTADA DE SALMÓN \$10

Yuzu-soy salsa razurada, pepita salsa macha, avocado

DORADOS DE POLLO \$10

Two crispy taquitos filled with chicken, salsa verde, queso and crema

NACHOS DE BIRRIA \$10

Crispy tortillas, Mexican cheeses, black beans, morita salsa, crema

QUESADILLA DE POLLO \$10

Shredded chicken, Mexican cheese in 2 flour tortillas, pico de gallo, crema and queso fresco

TACOS

POLLO \$5

Chipotle salsa, cheese, pico de gallo

PESCADO \$5

Baja-style, salsa verde, cabbage, chipotle crema, pico de gallo, guacamole

LECHÓN \$5

Suckling pig carnitas, guacamole, chicharrón, salsa roja tatemada

BIRRIA \$5

Braised beef brisket, Chihuahua cheese, onion, cilantro, salsa morita, consommé