

**BAR SÓTANO**  
**DRINK >**



## cocktails

### FRUIT STAND, RIPE AND JUICY

**Pineapple, Gentian** | Sótano mezcal, mezcal, fresh pineapple and lime juice, Suze gentian apéritif, sugarcane, Topo Chico \$13

**Mango, Chamoy** | Espolón blanco tequila, mango, spicy-tangy chamoy, lime, splash of Topo Chico \$13

**Tamarind-Pineapple, Sotol** | Mezcal Union, Sotol Por Siempre, tamarind, caramelized pineapple, lime \$14

**Plantain, Charanda** | Charanda Uruapan, El Tesoro añejo tequila, plantain, pineapple juice, hint of lime, bitters \$13

### BOTÁNICA, FRESH AND REVITALIZING

**El Sótano** | Bar Sótano mezcal (30% *barril*, 70% *espadín*), Green Chartreuse, fresh sugarcane & lime juice, hoja santa \$15

**Cucumber, Lemongrass** | Skeptic gin, cucumber, lemongrass, Boomsma Cloosterbitter, fresh lime juice \$14

**Poleo Negroni** | Sótano mezcal, house-made Mexican herb vermouth, Campari \$15

**Sage, Mezcal** | Derrumbes San Luis Potosí mezcal, Sotol Por Siempre, sage-infused Cinzano Bianco vermouth, spritz of Bigellet Thyme \$15

### CHILE STALL, FLAVOR AND SPICE

**Jalapeño, Grapefruit** | Jalapeño-infused tequila Ocho Plata, fresh grapefruit and lime, dash of Herbsaint \$14

**Habanero, Mezcal** | Montelobos espadín mezcal, house-made hellfire bitters, fresh pineapple and lime, Marie Brizard Apyr \$14

**Pasilla, Sotol Reposado** | Ocho Cientos sotol reposado, pasilla chile, Tempus Fugit Kina, Amontillado sherry, Peychaud's bitters \$17

**3 Chile, Bourbon** | Wild Turkey 101 bourbon, Peloton de la Muerte mezcal, Ancho Reyes, árbol chile infused Cocchi di Turino vermouth, Oaxacan Pasilla \$14

### FONDA, PROVOCATIVE INSPIRATIONS

**"Tacos al Pastor"** | Montelobos espadín mezcal (infused with the flavors of homemade chorizo), roasted pineapple, lime, achiote bitters \$13

**"Sikil Pak"** | Peloton de la Muerta mezcal, house-made pepita milk, Siglo Creo pox, habanero, fresh lime, cilantro, hint of tomato \$14

**"Guacamole"** | Wahaka espadín mezcal, avocado, spicy tomatillo syrup, lime \$13

**"Café de Olla"** | Mr. Black cold brewcoffee liqueur, Avua Amburana cachaça, BroVo spicy curaçao, piloncillo sugar \$14

## flights

### MEZCALES THROUGHOUT MEXICO \$23

*Taste the difference of climate, agaves and production methods from different states of Mexico.*

**Derrumbes**, *San Luis Potosí* | Charcas, San Luis Potosí

**Rey Campero**, *Cuishe* | Candelaria Yegolé, Oaxaca

**Mezcales de Leyenda**, *Durango* | Nombre de Dios, Durango

### UNSUNG HEROES OF TEQUILA \$28

*Step away from the big brands and discover new producers making excellent tequila.*

**Siembra Valles**, *Blanco High Proof* | El Arenal, Jalisco

**Fortaleza**, *Reposado Winter Blend 2019* | Tequila, Jalisco

**G4**, *Añejo* | Jesús María, Jalisco

### EXPLORING AGAVE DISTILATES \$32

*Branch out beyond tequila and mezcal to learn about the different distillates that Mexico has to offer.*

**Clande**, *Sotol* | Madera, Chihuahua

**Santo Cuviso**, *Bacanora Blanco* | Sonora

**La Venenosa**, *Sierra del Tigre* | Manzanilla de la Paz, Jalisco

### ONE OF A KIND: CINCO SENTIDOS-LA COLECCIÓN MIXTECA \$50

*Enjoy these small-batch distillates hand crafted in the rustic distilleries of the mountainous Mixteca region of Oaxaca and Puebla, exploring agaves endemic to the region.*

**Cinco Sentidos**, *Candelillo* | San Luis Atolotitlán, Puebla

**Cinco Sentidos**, *Azul y Pichomel* | Reyes Metzontla, Puebla

**Cinco Sentidos**, *Pechuga de Papalote* | San Pablo Ameyaltepec, Puebla

## beers

**Aguamala Sirena** | Pilsner  
(Ensenada, Baja California) \$8.50

**Aguamala Sirena** | Rotating  
Selection (Ensenada, Baja California)  
\$8.50

**Baja Brewing Por Favor** | IPA  
(Los Cabos, Baja California) \$7

**Victoria** | Pilsner (Mexico) \$6

**Negra Modelo** | Vienna Lager  
(Mexico) \$6

## wines

### WHITES

2018 Casa Magoni, "Manaz" Vino Blanco, Viognier/Fiano, Valle de Guadalupe, Baja California, Mexico \$13

2018 Bodegas Henri Lurton, "Le Sauvignon" Sauvignon Blanc, Valle de San Vicente, Baja California, Mexico \$16

### REDS

2018 Casa Magoni, Sangiovese/Cabernet, Valle de Guadalupe, Baja California, Mexico \$13

2018 Palafox "Pinonero" Tempranillo/Merlot/Cabernet, Valle de la Grulla, Baja California, Mexico \$16/\$64

### SPARKLING

Mandois, Cuvée Origine, Brut, Côte Des Blancs, Champagne, France NV \$20

### ROSÉ

2017 Malagón Grenache, Valle de Guadalupe, Baja California, Mexico \$13

## other spirits

<b>Sneaky Fox Vodka</b>	8	<b>Paranubes Rum</b>	8
<b>CH Vodka</b>	10	<b>El Dorado 12 Year Rum</b>	10
<b>Wild Turkey 101</b>	8	<b>Uruapan Charanda</b>	8
<b>Koval Rye</b>	10	<b>St. George Terrior Gin</b>	8
<b>Fernet Vallet</b>	8	<b>J. Rieger Midwest Dry Gin</b>	8
<b>Sierra Norte Yellow Corn Whiskey</b>	12	<b>Skeptic Gin</b>	9

# mezcal

	Mezcal	Region	Maestro Mezcalero	
<b>BAR SÓTANO MEZCAL</b>	<b>Espadín, Barril</b>	Ejutla, Oaxaca		7
	<b>Espadín, Cuishe</b>	Ejutla, Oaxaca		9
<b>ALIPÚS</b>	<b>San Andrés Ensemble, Espadín &amp; Bicuíshe</b>	Miahuatlán, Oaxaca	Valente Ángel García Juárez	11
	<b>San Miguel Sola, Espadín</b>	Sola de Vega, Oaxaca	Felix García and Leonardo Rojas	11
<b>BANHEZ</b>	<b>Tepeztate</b>	La Compañía, Oaxaca	Gonzalo Hernandez	13
	<b>Arroqueño</b>	San Agustín, Oaxaca	Patircio Apolonio	13
	<b>Cusihe</b>	La Noria, Oaxaca	Luis Pacheco	13
	<b>Tobala</b>	La Compañía, Oaxaca	Gonzalo Hernadz	13
<b>CINCO SENTIDOS</b>	<b>Espadín, Tobaziche, Bar Sótano Exclusive</b>	Miahuatlan, Oaxaca	“Tio” Pedro Pascual Hernandez Arellanes	16
	<b>Papalometl</b>	Santa María Ixcatlan, Oaxaca	Amando Alvarez	17
	<b>Pechuga de Mole Poblano, Espadilla</b>	Zoyatla, Puebla	Marecelo Luna	21
	<b>Sierra Negra</b>	Santa Catarina Albarradas, Oaxaca	Alberto Martinez	18
<b>CRUZ DE FUEGO</b>	<b>Cirial</b>	Santiago Matatlán, Oaxaca	Margarita and Carlos Mendez Blas	16
	<b>Tepeztate</b>	Santiago Matatlán, Oaxaca	Margarita and Carlos Mendez Blas	19
<b>DEL MAGUEY</b>	<b>Chichicapa, Espadín</b>	San Báltazar Chichicapam, Oaxaca	Faustino and Máximo García Vásquez	11
	<b>Minero, Espadín</b>	Santa Catarina Minas, Oaxaca	Florencio Carlos Sarmiento	12
	<b>San Luis del Rio, Espadín</b>	San Luis del Rio, Oaxaca	Paciano Cruz Nolasco, Marcos Cruz Mendez	11
	<b>Vida, Espadín</b>	San Luís del Río, Oaxaca	Paciano and Marcos Cruz Nolasco	8
	<b>Wild Jabali</b>	Santa Maria Albarradas	Rogelio Martinez Cruz	16
<b>DERRUMBES</b>	<b>San Luís Potosí, Salmiana</b>	Central Mexican Plateau, San Luís Potosí	J. Manuel Pérez	11
	<b>Tamaulipas, Funkiana, Univittata Montena, Americana</b>	San Carlos, Tamaulipas	Cuauthemoc Jacquez	12
	<b>Durango, Durengensis</b>	Nombre de Dios	Urial Simental	12

	Mezcal	Region	Maestro Mezcalero	
<b>DON MATEO DE LA SIERRA</b>	<b>Pechuga</b> , <i>Cenizo</i>	Pino Bonito, Michoacán	José Emilio Vieyra Rangel	11
<b>FIDENCIO</b>	<b>Clásico</b> , <i>Espadín</i>	Santiago Matatlán, Oaxaca	Enrique Jiménez	7
	<b>Ensamble</b> , <i>Tepextate, Madrecuixe, Espadín</i>	Santiago Matatlán, Oaxaca	Enrique Jiménez	16
	<b>Tierra Blanca</b> , <i>Espadín</i>	Santiago Matatlán, Oaxaca	Enrique Jiménez	11
<b>LALOCURA</b>	<b>Espadín</b>	Santa Catarina Minas, Oaxaca	Eduardo Angeles	21
	<b>Tobaziche</b>	Santa Catarina Minas, Oaxaca	Eduardo Angeles	21
	<b>Tobalá</b>	Santa Catarina Minas, Oaxaca	Eduardo Angeles	21
<b>LOS NAHUALES</b>	<b>Metodo Antigo</b> , <i>Espadín</i>	Santiago Matatlán, Oaxaca	Joel Antonio Juan	12
	<b>Special Edition No. 2</b> , <i>Espadín &amp; Cuishe</i>	Santiago Matatlán, Oaxaca	Joel Antonio Juan	13
<b>MEZCALERO</b>	<b>No. 17</b> , <i>Lumbre &amp; Espadín</i>	Guelavila, Oaxaca	Cirilo Hernández	16
	<b>No. 23</b> , <i>Sierrudo</i>	Guelavila, Oaxaca	Don Cosme Hernández a	16
<b>MEZCALES DE LEYENDA</b>	<b>Oaxaca Special Edition</b> , <i>Cuixe</i>	San Jerónimo Tavich, Oaxaca	Catarino Hernández	16
	<b>Durango</b> , <i>Durangensis</i>	Nombre de Dios, Durango	Ventura Gallegos	11
	<b>Guerrero</b> , <i>Cupreata</i>	Mazatlán, Guerrero	Oscar Obergón	11
	<b>Puebla</b> , <i>Tobala</i>	S.N. Huajuapán, Puebla	Federico Valentín Alva Ibáñez	13
	<b>San Luis Potosí</b> , <i>Salmiana</i>	Santa Isabel, Sn. Luis Potosí	Juan José Hernández	13
<b>MEZCALOSFERA</b>	<b>Field Blend</b>	Miahuatlán, Oaxaca	Felipe Cortés	22
	<b>Espadín con Mango y Chile Habanero</b>	Miahuatlán, Oaxaca	Margarito Cortés	22
	<b>Espadín con Cacao</b>	Miahuatlán, Oaxaca	Margarito Cortés	22
<b>MONTELOBOS</b>	<b>Espadín</b>	Santiago Matatlán, Oaxaca	Lopez family	7
	<b>Tobala</b>	Puebla	Alva family	15
<b>REAL MINERO</b>	<b>Ancestral Blend</b> , <i>Largo, Tobalá</i>	Santa Catarina Minas, Oaxaca	Edgar Ángeles	21
	<b>Barril</b>	Santa Catarina Minas, Oaxaca	Edgar Ángeles	16
	<b>Espadín</b> , <i>Largo</i>	Santa Catarina Minas, Oaxaca	Edgar Ángeles	19
	<b>Pechuga</b> , <i>Espadín</i>	Santa Catarina Minas, Oaxaca	Edgar Ángeles	22

	Mezcal	Region	Maestro Mezcalero	
<b>REY CAMPERO</b>	<b>Cuishe</b>	Candelaria Yegolé, Oaxaca	Rómulo Sánchez Parada	12
	<b>Espadín, Pulquero</b>	Candelaria Yegolé, Oaxaca	Rómulo Sánchez Parada	12
	<b>Jabalí</b>	Candelaria Yegolé, Oaxaca	Rómulo Sánchez Parada	16
	<b>Madre Cuishe</b>	Candelaria Yegolé, Oaxaca	Rómulo Sánchez Parada	10
	<b>Sierra Negra</b>	Candelaria Yegolé, Oaxaca	Rómulo Sánchez Parada	18
<b>REZPIRAL</b>	<b>Coyote</b>	San Baltazar Güelavila, Oaxaca	Aureliano Hernandez Marinez	19
	<b>Espadín, Madrecuish</b>	San Agustin Amatengo, Oaxaca	Familia de Apolonio Ramirez	19
	<b>Tepestate</b>	San Luis Imatlan, Oaxaca	Reina Sanchez	19
<b>SIEMBRE METL DON MATEO</b>	<b>Cenizo</b>	Pino Bonito, Michoacán	José Emilio Vieyra Rangel	10
<b>SIETE MISTERIOS</b>	<b>Mexicano</b>	Sola de Vega, Oaxaca	Joel Velasco	12
	<b>Pechuga</b>	Santiago Matatlán, Oaxaca	Celerinas Blas	20
<b>VAGO</b>	<b>Arroqueño en Barro</b>	Sola de Vega, Oaxaca	Tio Rey	12
	<b>Elote</b>	Candelaria Yegolé, Oaxaca	Aquilino Garcia López	9
	<b>Ensamble en Barro, Espadín &amp; Coyote</b>	Sola de Vega, Oaxaca	Salomon Rey Rodríguez	11
	<b>Mexicano</b>	Candelaria Yegolé, Oaxaca	Aquilino Garcia López	13
	<b>Mexicanito en Barro</b>	Sola de Vega, Oaxaca	Salomon Rey Rodríguez	15
	<b>Tobalá</b>	El Nanche, Miahuatlán, Oaxaca	Emigdio Jarquín Ramirez	16
<b>WAHAKA</b>	<b>Botaniko, Espadín</b>	San Dionisio Ocotepc, Oaxaca	Alberto Morales	14
	<b>Espadín</b>	San Dionisio Ocotepc, Oaxaca	Alberto Morales	8
	<b>Reposado con Gusano, Espadín</b>	San Dionisio Ocotepc, Oaxaca	Alberto Morales	8
	<b>Tepeztate</b>	San Dionisio Ocotepc, Oaxaca	Alberto Morales	20

# tequila

<b>Chinaco Blanco</b>	10	<b>G4 Reposado</b>	13
<b>Chinaco Reposado</b>	12	<b>G4 Añejo</b>	19
<b>Chinaco Añejo</b>	16	<b>G4 Extra Añejo</b>	29
<b>Chinaco Negro</b>	55	<b>Herradura Selección Suprema Extra Añejo</b>	65
<b>El Tesoro Platinum</b>	9	<b>Ocho Plata</b>	10
<b>El Tesoro Reposado</b>	12	<b>Ocho Reposado</b>	15
<b>El Tesoro Añejo</b>	13	<b>Ocho Añejo</b>	17
<b>El Tesoro Paradiso</b>	30	<b>Ocho Extra Añejo</b>	38
<b>Fortaleza Blanco</b>	14	<b>Siembra Valles Blanco</b>	10
<b>Fortaleza Still Strength</b>	15	<b>Siembra Valles High Proof Blanco</b>	11
<b>Fortaleza Reposado</b>	16	<b>Siembra Valles Reposado</b>	12
<b>Fortaleza Añejo</b>	19	<b>Siembra Azul Añejo</b>	11
<b>G4 Blanco</b>	12		

---

# other agave spirits

<b>Balancan Tuxca Artesanal</b>	15	<b>Sotol La Higuera Cedrosanum</b>	9
<b>Clande Sotol</b>	13	<b>Sotol La Higuera Leiophyllum</b>	9
<b>Clande Sotol Ensemble</b>	13	<b>Sotol La Higuera Wheeleri</b>	7
<b>Comiteco D'Antaño</b>		<b>Sotol Por Siempre</b>	7
<b>Mezonte Raicilla Japo</b>	22	<b>Raicilla La Venenosa Costa de Jalisco</b>	13
<b>Mezonte Raicilla Santos Juarez</b>	22	<b>Raicilla La Venenosa Sierra de Jalisco</b>	12
<b>Santo Cuviso Bacanora Blanco</b>	13	<b>Raicilla La Venenosa Sur de Jalisco</b>	14
<b>Sotol Coyote Chihuahua</b>	10		