



## cocktails

### FRUIT STAND, RIPE AND JUICY

**Pineapple, Ginger** | Pelotón mezcal, field-ripened Mexican pineapple, fresh ginger, Amargo Vallet, fresh lime \$14

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

**Raspberry, Sotol** | Chinaco blanco tequila, Por Siempre sotol, Michigan raspberries, Aperol, fresh lime \$15

**Guava, Rum** | Paranubes Oaxacan sugarcane rum, Few bourbon, guava, crème de banana, fresh lime, Angostura \$14

---

### BOTÁNICA, FRESH AND REVITALIZING

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

**Lemongrass, Sugarcane** | Sótano mezcal, Top Note tonic, lemongrass, fresh sugarcane juice \$13

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

**Chamomile, Root Beer** | Chamomile-infused El Tesoro reposado tequila, Carpano Antica, Cynar, house-made root beer bitters \$15

## CHILE STALL, FLAVOR AND SPICE

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

**Serrano, Cucumber** | Wahaka Joven Espadín mezcal, serrano, Ancho Verde, fresh lime, shaken with an egg white \$15

**Pasilla, Orange** | El Tesoro Añejo tequila, Ramazzotti dry curacao, toasted pasilla chile, orange bitters \$18

**Árbol Mahattan** | Wild Turkey 101 bourbon, árbol infused Cinzano Rosso vermouth, Angostura \$14

---

## FONDA, PROVOCATIVE INSPIRATIONS

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

**"Escabeche"** | Sneaky Fox vodka, Dolin Dry vermouth, escabeche pickling liquid, Bigallet Thym, orange bitters \$15

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

**"Hot Chocolate"** | Vida mezcal, Brovo bitter chocolate liqueur, Xoco hand-ground chocolate (from Mexican beans) \$14

## wines

### WHITES

2017 Casa Magoni, "Manaz" Vino Blanco, Viognier/Fiano, Valle de Guadalupe, Baja California, Mexico \$13

2017 Bodegas Henri Lurton, "Le Sauvignon" Sauvignon Blanc, Valle de San Vicente, Baja California, Mexico \$16

### REDS

2017 Casa Magoni, Sangiovese/Cabernet, Valle de Guadalupe, Baja California, Mexico \$14

2016 Bodegas Roganto, "Piccolo" Vino Tinto de la Casa, Baja California, Mexico \$16

### SPARKLING

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

## beers

**Aguamala Mako** | Pale Ale (Ensenada, Baja California) \$8.50

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

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

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

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

mezcal

	Mezcal	Region	Maestro Mezcalero	
<b>BAR SÓTANO MEZCAL</b>	<b>Espadín</b> <i>Barril</i>	Ejutla, Oaxaca		7
	<b>Espadín</b> <i>Cuishe</i>	Ejutla, Oaxaca		9
<b>ALIPÚS</b>	<b>San Andrés Ensemble,</b> <i>Espadín &amp; Bicuíshe</i>	Miahuatlán, Oaxaca	Valente Ángel García Juárez	11
	<b>San Miguel Sola,</b> <i>Espadín</i>	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>Papalometl</b>	Santa María Ixcatlan, Oaxaca	Amando Alvarez	17
	<b>Pechuga de Mole Poblano,</b> <i>Espadilla</i>	Zoyatla, Puebla	Marecelo Luna	21
	<b>Sierra Negra</b>	Santa Catarina Albarradas, Oaxaca	Alberto Marinez	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>Minero,</b> <i>Espadín</i>	Santa Catarina Minas, Oaxaca	Florencio Carlos Sarmiento	12
	<b>Chichicapa,</b> <i>Espadín</i>	San Báltazar Chichicapam, Oaxaca	Faustino and Máximo García Vásquez	11
	<b>Vida,</b> <i>Espadín</i>	San Luís del Río, Oaxaca	Paciano and Marcos Cruz Nolasco	8
<b>DERRUMBES</b>	<b>San Luís Potosí,</b> <i>Salmiana</i>	Central Mexican Plateau, San Luís Potosí	J. Manuel Pérez	11
	<b>Tamaulipas,</b> <i>Funkiana, Univittata Montena, Americana</i>	San Carlos, Tamaulipas	Cuauthemoc Jacquez	12
	<b>Durango,</b> <i>Durengensis</i>	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>EL JOLGORIO</b>	<b>Madrecuixe</b>	Río Seco, Oaxaca	Régulo Mtz. Parada	19
	<b>Mexicano</b>	Santa María Zoquitlan, Oaxaca	Ignacio Parada	19
<b>FIDENCIO</b>	<b>Clásico,</b> <i>Espadín</i>	Santiago Matatlán, Oaxaca	Enrique Jiménez	7
	<b>Tobalá</b>	Santiago Matatlán, Oaxaca	Enrique Jiménez	16
<b>LOS NAHUALES</b>	<b>Metodo Antiguo,</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. 19,</b> <i>Espadín &amp; Cirial</i>	San Báltazar Güelavila, Oaxaca	Cirilo Hernández	16
	<b>No. 20,</b> <i>Arroqueño</i>	Santa María La Pila, Oaxaca	Valente Ángel	16
<b>MEZCALES DE LEYENDA</b>	<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>MEZCALOSFERA</b>	<b>Tobaxiche, Tepeztate, Madrecuixe, Cuixe</b>	Miahuatlán, Oaxaca	Felipe Cortés	22
	<b>Espadín con Mango y Chile Habanero</b>	Miahuatlán, Oaxaca	Margarito Cortés	22
<b>MONTELOBOS</b>	<b>Espadín</b>	Santiago Matatlán, Oaxaca	Lopez family	7
<b>REAL MINERO</b>	<b>Barril</b>	Santa Catarina Minas, Oaxaca	Lorenzo Ángeles Mendoza	16
	<b>Espadín, Largo, Trípción, Barril</b>	Santa Catarina Minas, Oaxaca	Lorenzo Ángeles Mendoza	21
	<b>Pechuga,</b> <i>Espadín</i>	Santa Catarina Minas, Oaxaca	Lorenzo Ángeles Mendoza	22

	Mezcal	Region	Maestro Mezcalero	
<b>REY CAMPERO</b>	<b>Cuishe</b>	Candelaria Yegolé, Oaxaca	Rómulo Sánchez Parada	12
	<b>Espadín, Cuishe, Tepeztate</b>	Candelaria Yegolé, Oaxaca	Rómulo Sánchez Parada	16
	<b>Jabalí</b>	Candelaria Yegolé, Oaxaca	Rómulo Sánchez Parada	16
<b>SIEMBRE METL DON MATEO</b>	<b>Cenizo</b>	Pino Bonito, Michoacán	José Emilio Vieyra Rangel	10
<b>SIETE MISTERIOS</b>	<b>Arroqueño</b>	Sola de Vega, Oaxaca	Fernando Damián	16
	<b>Coyote</b>	Sola de Vega, Oaxaca	José Cruz Calvo	16
	<b>Doba Yej</b>	San Luís del Río, Oaxaca	Joel Velasco	6
	<b>Pechuga</b>	Santiago Matatlán, Oaxaca	Celerinas Blas	20
<b>VAGO</b>	<b>Elote</b>	Candelaria Yegolé, Oaxaca	Aquilino Garcia López	9
	<b>Ensamble en Barro, Espadín, Coyote &amp; Mexicano</b>	Sola de Vega, Oaxaca	Salomon Rey Rodríguez	11
	<b>Mexicano</b>	Candelaria Yegolé, Oaxaca	Aquilino Garcia López	13
<b>WAHAKA</b>	<b>Botaniko, Espadín</b>	San Dionisio Ocotepec, Oaxaca	Alberto Morales	14
	<b>Espadín</b>	San Dionisio Ocotepec, Oaxaca	Alberto Morales	8
	<b>Reposado con Gusano, Espadín</b>	San Dionisio Ocotepec, Oaxaca	Alberto Morales	8
	<b>Tepeztate</b>	San Dionisio Ocotepec, Oaxaca	Alberto Morales	20

## sotol & raicilla

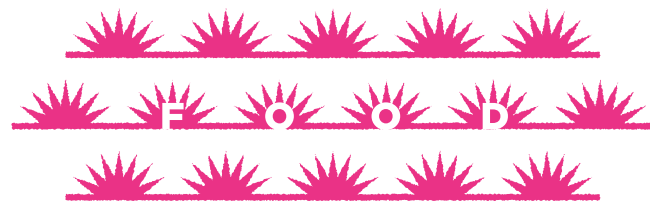
<b>Sotol La Higuera Cedrosanum</b>	9	<b>Raicilla La Venenosa Costa de Jalisco</b>	13
<b>Sotol La Higuera Leiophyllum</b>	9	<b>Raicilla La Venenosa Sierra de Jalisco</b>	12
<b>Sotol La Higuera Wheeleri</b>	7	<b>Raicilla La Venenosa Sur de Jalisco</b>	14
<b>Sotol Por Siempre</b>	7		

## tequila

<b>Chinaco Blanco</b>	7	<b>Herradura Blanco</b>	8
<b>Chinaco Reposado</b>	9	<b>Herradura Reposado</b>	9
<b>Chinaco Añejo</b>	11	<b>Herradura Añejo</b>	11
<b>Chinaco Negro</b>	28	<b>Herradura Selección Suprema Extra Añejo</b>	45
<b>El Tesoro Platinum</b>	7	<b>Ocho Plata</b>	9
<b>El Tesoro Reposado</b>	8	<b>Ocho Reposado</b>	11
<b>El Tesoro Añejo</b>	9	<b>Ocho Añejo</b>	12
<b>El Tesoro Paradiso</b>	17	<b>Ocho Extra Añejo</b>	25
<b>Fortaleza Blanco</b>	9	<b>Siembra Valles Blanco</b>	7
<b>Fortaleza Still Strength</b>	10	<b>Siembra Valles High Proof Blanco</b>	9
<b>Fortaleza Reposado</b>	11	<b>Siembra Valles Reposado</b>	8
<b>G4 Blanco</b>	9	<b>Siembra Azul Añejo</b>	9
<b>G4 Reposado</b>	10		
<b>G4 Añejo</b>	14		
<b>G4 Extra Añejo</b>	22		

## other spirits

<b>Sneaky Fox Vodka</b>	7	<b>Paranubes</b>	7
<b>CH Vodka</b>	9	<b>El Dorado 12 Year</b>	9
<b>Wild Turkey 101</b>	7	<b>St. George Terrior Gin</b>	9
<b>Koval Rye</b>	9	<b>J. Rieger Midwest Dry Gin</b>	9



## raw bar & seafood cocktails

### Oysters

#### ON THE HALF SHELL

**Baja kumiai** | three garnishes: michelada shaved ice, herby miñoneta \$18 for 6, \$35 for 12\*

#### BROILED

**Baja paipai** | pasilla chile crema, toasted panko, micro shiso \$10 for 3

---

**Sótano Ceviche** | albacore tuna, tomato, olive, serrano, cilantro, toasted sesame, Sotol \$16\*

**Baja Hiramasa Yellowtail Aguachile** | herby-spicy lime juice (hoja santa, Ancho Verde liqueur, serrano chile), cucumber, tomatillo, red onion, cilantro \$16\*

**“Chamoy” Scallop & Shrimp Cocktail** | poached Hudson Canyon scallops and Florida pink shrimp, smoky-sweet chamoy (apricot, morita chile, lime), crunchy jícama \$17.50

## bar snacks

**Oaxacan Drinking Snacks** | Oaxacan peanuts with red chile & garlic, avocado dip, chile mixe salsa, roasted chapulines, crispy Oaxacan corn tlayudas \$10

**Palomitas** | Nichol's Farm popcorn, exotic salt, Valentina, cilantro \$4

**Charcutería** | served with crispy corn tlayudas from Oaxaca, prickly pear-ginger chutney & spicy pickled vegetables in escabeche. Order individually or enjoy a board of everything for \$28

- Potted carnitas spread with pickled pigs' feet \$12
- Homemade fresh panela cheese with Baja olive oil \$12
- Gunthorp suckling pig ham with pasila chile and cacao \$15

## smaller

**Taquitos Ahogados** | crispy tortillas around tender pork carnitas, spicy tomato broth, pickled vegetables in escabeche, cilantro \$9

**Yucatan Fire Fried Chicken** | crispy chicken thigh nuggets, mango-habanero glaze \$13

**Plancha-Charred Broccoli** | mojo de ajo, peanuts & pumpkin seeds \$8

**Roasted Vegetables with Mole** | homemade almond mole \$10

**Piedrazo Salad** | Oaxacan spicy toasted bread salad with local tomato, pickled onions and carrots, Baja olive oil, cincho cheese, shaved striped beets, nance and tangy arbol salsa \$8.50

**Roasted Bone Marrow** | salsa macha (arbol with garlic, peanut, sesame, herbs, olive oil), knob onions, cilantro and grilled mojo de ajo bread \$10

## del dia

**Tlayuditas** | rustic, crispy "tostadas" with today's topping: your server will fill you in \$5/piece

**Taco del Dia** | fresh made heirloom corn tortillas with today's topping: your server will fill you in \$5/ taco

## larger

**Topolo Burger** | patty made from 28-day dry-aged CDK farms beef, choriqueso sauce, yuca fries, cilantro-jalapeño crema & tomato jam \$16\*

**Mussels** | charred güero & serrano chiles, ham, slow-cooked garlic, lemongrass, cilantro, grilled knob onions, lobster stock \$14

**Red Chile, Grill-Roasted A5 Wagyu** | sunchoke mash, smoky-spicy chintextle aioli, Oaxacan pasilla crumble, toasted sesame \$35\*

**Mexican Paella** (cooked to order; please allow 25 minutes) | large fresh Gulf shrimp, Gunthorp chicken thighs, red chile adobo, roasted poblano, tomato, peas, avocado, chicken chicharron \$36

## desserts

**Donas con Chocolate** | fried-to-order fritters, Mexican chocolate hot fudge, Mezcal whipped cream \$7.50

**Natilla al Tequila** | Rich custard infused with añejo tequila, plantains "Foster," Mexican vanilla ice cream \$7.50

*\*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness*



# MEXICANO



# FONDAS



# MERCADO

