

# Specialty COCKTAILS

	Glass	Pitcher
<b>Margaritas</b>		
Classic . . . . .	.85	30
Frozen changes monthly . . . . .	.85	30
Tamarind . . . . .	.95	32
Guava . . . . .	.95	32
Mango . . . . .	.95	32
Jalapeño Pineapple. . . . .	.95	32
Bell Pepper Basil . . . . .	.95	32
Blackberry Cabernet. . . . .	.95	32
Passion in Oaxaca mezcal, passion fruit . . . . .	.95	32
Mucho Grande . . . . .	15	
<b>Sangria</b>		
Blanco . . . . .	.75	28
Rojo. . . . .	.75	28
Paloma blanco tequila, grapefruit soda. . . . .	8	
Michelada beer, sangrita, lime . . . . .	6	

## TEQUILA

### BLANCO

- Cazadores - 9
- Espolon - 10
- El Mayor - 10
- Corralejo - 10
- Milagro - 10.5
- Siembra Valles - 12.5
- Chamucos - 12
- Sauza Hornitos Plata - 9
- Sauza - 13
- Tres Generaciones
- El Tesoro - 14
- Avion - 14.5
- Casamigos - 15
- Volcan - 13
- Olmeca Altos Plata - 9
- Don Julio - 15
- Arta - 16
- Clase Azul - 19

### REPOSADO

- Sauza Hornitos - 9.5
- Cazadores - 10
- Espolon - 10.5
- Don Julio - 16.5
- Chamucos - 13
- Olmeca Altos - 10
- El Mayor - 13
- Sauza - 13.5
- Tres Generaciones
- Maestro Dobel - 14.5
- Avion - 15
- Casa Noble - 16
- Casamigos - 16
- Arta - 17
- Clase Azul - 20

### ANEJO

- Herradura - 14.5
- Siembra Azul - 16
- Milagro - 16
- Avion - 16.5
- Casa Noble - 18
- Corralejo - 17
- Casamigos - 17
- Don Julio - 17.5
- Don Julio 1942 - 25
- Espolon - 15
- Chinaco - 18
- Chamucos - 18
- Kah - 19
- Malinalli - 23
- Volcan - 17

### MEZCAL

- Del Maguey
- Vida - 12
- Chichicapa - 19
- Santo Domingo Albarradas - 19
- San Luis Del Rio - 19
- Illegal
- Joven - 14
- Reposado - 18
- Añejo - 25
- Los Amantes
- Joven - 16
- Reposado - 18
- Añejo - 19
- Alipus
- San Juan Del Rio - 18
- San Luis - 18
- Santa Ana Del Rio - 18
- Sombra
- Joven - 16

# BEER

<b>Tecate - Can</b> Mexico . . . . .	4
<b>Corona</b> Mexico . . . . .	5
<b>Modelo Especial - Can</b> Mexico. . . . .	5
<b>Pacifico</b> Mexico. . . . .	5
<b>Negra Modelo</b> Mexico . . . . .	5
<b>Dogfish Head 60 Minute IPA</b> DE . . . . .	7
<b>Yards Love Stout</b> PA . . . . .	6
<b>Jack's Cider - Can</b> PA . . . . .	6
<b>Kaliber NA</b> Ireland. . . . .	4

## DRAFT

<b>Yuengling Lager</b> PA. . . . .	5	16
	<small>Glass</small>	<small>Pitcher</small>
<b>Corona Light</b> Mexico . . . . .	6	20
<b>Yards PPA</b> PA. . . . .	6	20
<b>Rotating IPA</b> . . . . .	Ask your server	
<b>Seasonal Draft</b> . . . . .	Ask your server	

# Wine

	<small>Glass</small>	<small>Bottle</small>
<b>Blanc Brut.</b> . . . . .	9	40
<small>MARQUIS DE LA TOUR: France</small>		
<b>Sauvignon Blanc.</b> . . . . .	10	45
<small>MONKEY BAY: New Zealand</small>		
<b>Chardonnay</b> . . . . .	11	50
<small>PENFOLDS KOONUNGA HILL: South Australia</small>		
<b>Garnacha.</b> . . . . .	10	45
<small>BORSAO: Campo de Borja, Spain</small>		
<b>Pinot Noir</b> . . . . .	9	
<small>BOLLA: Northeast Italy</small>		
<b>Cabernet Sauvignon.</b> . . . . .	9	40
<small>10 SPAN: Livermore, California</small>		