

ESPADIN BAR

DRINK MENU

1 J's Ruby

Amaretto, Vodka & Lime Juice
Amaretto, Vodka y Jugo de Limón

2 Mad Hatter

Orange juice, Malibu, White Rum,
Blue Curaçao & Grenadine
*Naranja, Malibu, Ron Blanco,
Blue Curaçao y Granadina*

3 Passion Whisky

Whisky, Orange Juice, Passion Fruit
Whisky, Jugo de Naranja, Jugo de Chinola

4 Al's Chocolate Daiquiri

Chocolate Syrup, Lemon Juice,
White Rum, Vanilla
*Sirope Chocolate, Jugo de Limón, Ron Blanco,
Vainilla*

5 Blue Sky

Vodka, White Rum, Lemon Juice,
Blue Curaçao
Vodka, Ron Blanco, Jugo de Limón, Blue Curaçao

6 Diosa Eterna

Vodka, Licor 43, Peach Juice,
Lemon Juice, Almond Syrup
*Vodka, Licor 43, Jugo de Melocotón,
Jugo de Limón, Jarabe de Almendra*

7 Al's Grapefruit

Vodka, Triple Sec, Malibu,
Lemon Juice, Granadine
*Vodka, Triple sec, Malibu,
Jugo de Limón y Granadina*

8 Casa del Mar

Vodka, Banana Liquor,
Lemon Juice, Pineapple Juice
*Vodka, Licor de Banana,
Jugo de Limón, Jugo de Piña*

9 Dama Ardiente

Vodka, White Rum, Pineapple Juice, Strawberry Syrup
*Vodka, Ron Blanco, Jugo de Piña,
Sirope Fresa*

10 New York

Whisky, Coffee Liquor, Pineapple Juice
Whisky, Licor Café, Jugo de Piña

11 Temptation

Ginebra, Vodka, Amaretto,
Cranberry Juice, Lemon Juice
*Ginebra, Triple Sec, Vodka, Amaretto,
Jugo de Cranberry, Judo de Limón*

12 Sol Naciente

Tequila, Triple Sec, Passion Fruit Juice, Lemon Juice
*Tequila, Triple Sec, Jugo de Chinola,
Jugo de Limón*



FOOD MENU

Artesian Tacos

Poblano

Marinated Pork with Spices

Chorizo & Cheese (D)

Melted Cheese with Chorizo, served with Corn
Tortillas

Campechanos

Mix of Chorizo, Beef and Crispy Pork Skin

Chicken Tinga (S)

Chicken Stewed with Chipotle Pepper, Onions
and Tomato

Baja Style (SF) (G)

Deep Fried Battered Fish with Spicy Mayo,
Pico de Gallo and Cabbage

“Gobernador” (SF) (D)

Sautéed Shrimp, Tomato, Onion and Roasted
Peppers with Cheese

Beef Barbacoa

Slow Cooked Beef Shank and Ribs, Chillies,
Onions, Spices and Served with Beef Stock

Potato “Flautas” (VG) (V)

Deep Fried Stuffed Corn Tortillas Mashed
Potatoes Well-Seasoned, with or without Dairy

Spicy Sauces: Hot Guacamole, Habanero
Pepper “Tatemada”, Macha (N), Morita

Make your Own Bowl

Roasted Corn, Corn, Guacamole, Mexican
Rice, Mix of Lettuce, Roasted Pepper, Pico de
Gallo, Quinoa, Onions, Cilantro, Corn Chips,
Tomato and the Meat or Seafood of Your
Preference

Dressings: Chipotle Mayo, Cilantro
Vinaigrette, Yogurt Ranch (D) or Cumin
Vinaigrette

Special Drinks: Horchata & Hibiscus

Tacos Artesanales

Poblano

Cerdo Marinado con Especies

Chorizo y Queso (L)

Queso Derretido con Chorizo; Servido con
Tortillas de Maíz

Campechanos

Mix de Chorizo, Res y Chicharrón crujiente

Tinga de Pollo (P)

Pollo Guisado con Chile Chipotle, Cebolla y
Tomate

Estilo Baja (M) (G) (L)

Pescado Rebozado Frito, con Mayonesa Picante,
Pico De Gallo y Repollo

Gobernador (M) (L)

Camarones Salteados, Tomate, Cebolla y
Pimientos Asados con Queso

Barbacoa de Res

Pierna y Costillas De Res Cocidas a Fuego Lento,
Chiles, Cebollas, Especies y Servidas con Caldo

Flautas de Papa (VG) (V)

Tortillas De Maíz Fritas; Rellenas de Puré de Papa
Sazonado, con o sin Lacteo

Salsas: Guacamole Picante, Chile Habanero
“Tatemada”, Macha (N), Morita

HAZ TU PROPIO BOWL

Maíz Asado, Maíz, Aguacate, Arroz Mexicano, Mix
de Lechugas, Pimiento Asado, Pico de Gallo,
Quinoa, Cebolla, Cilantro, Chips de Maíz, Tomate
y la Carne o Marisco de tu Preferencia

Aderezos: Mayonesa De Chipotle, Vinagreta De
Cilantro, Ranchera (L) de Yogurt ó Vinagreta de
Comino

Bebidas Especiales: Horchata & Jamaica

L= Lacteo M= Mariscos G= Glúten P= Picante
VG= Vegano V= Vegetariano N= Nueces

D= Dairy SF= Seafood G= Contains Gluten S=
Spicy VG= Vegan V= Vegetarian N= Nuts