

mercadito

THIS IS CINCO

5-COURSE MENU SERVED SHARING STYLE | 45 PER PERSON

LA MEZ
AGAVE LOUNGE



GUACAMOLES - CHOOSE 2 FOR THE TABLE

-  **tradicional**
tomatillo pico de gallo, jalapeño, garlic, key lime, cilantro
-  **toreado**
tomatillo pico de gallo, serrano, garlic, oregano
-  **asparagus**
tomatillo pico de gallo, grilled asparagus, corn, serrano, queso fresco
-  **piña**
marinated pineapple, tomatillo pico de gallo, habanero, mint
-  **mango**
pico de gallo, jícama, chipotle

BOTANAS / CEVICHES - CHOOSE 2 FOR THE TABLE

-  **corn masa quesadillas**
mexican cheese, corn, poblano, zucchini, tomatillo salsa, crema fresca
- flautas**
crispy tortillas, green chicken tinga, black bean hash, cabbage, pico de gallo, tomatillo salsa, crema fresca, cotija cheese
- mahi-mahi taquitos**
crispy tortilla, mahi-mahi chipotle tinga, lettuce, pico de gallo, avocado, salsa roja
- camarón**
shrimp, tomatillo pico de gallo, grilled pineapple, orange, strawberry-morita broth, mint
- mixto**
shrimp, octopus, mahi-mahi, pico de gallo, cucumber, celery, avocado, garlic, michelada broth
- dorado**
mahi-mahi, pineapple, pico de gallo, jícama, pineapple-piquin broth

TACOS - CHOOSE 4 TYPES OF TACOS FOR THE TABLE

-  **pastor**
ancho rubbed pork, chile de árbol salsa, grilled pineapple
- camarón**
shrimp, roasted garlic, chipotle mojo, avocado
-  **estilo baja**
beer battered mahi mahi, chipotle aioli, mexican coleslaw
- espada**
blackened swordfish, chile de arbol aioli, cabbage-jalapeño slaw
-  **pollo**
herb marinated chicken, onion, cilantro, corn, bacon-morita salsa, crispy beet
- lobster** **add 2.5**
hominy & yellow corn, poblano, jalapeño emulsion, crispy potato
-  **carne**
rosemary marinated skirt steak, onion, cilantro, celery root-poblano fondue, crispy potatoes
-  **hongos**
wild mushrooms, onions, cilantro, salsa verde, queso fresco, radish, crema fresca
-  **rajas**
roasted poblano, corn, salsa de árbol, queso fresco, crispy potato
- carnitas de puerco**
braised pork, onion, cilantro, peanuts, coleslaw, chile de árbol
- barbacoa**
braised pork, onion, cilantro, salsa verde, watermelon radish slaw
- brisket**
smoked brisket, crispy turnip, parsnip & root vegetables, homemade bbq salsa

SIDES - CHOOSE 1 DISHES FOR THE TABLE

-  **brussel sprouts**
brussel sprouts, chorizo, pickled onion, salsa roja, crispy shallots
-  **green rice casserole**
baked mexican cheese, green herbs
-  **mac & cheese**
poblano, manchego, corn
add lobster 3/guest
-  **frijoles pintos**
refried pinto beans, queso fresco
-  **3-corn pico de gallo**
yellow and white corn, hominy, garlic, pico de gallo
-  **plátanos machos**
fried plantains, ginger-jalapeño sauce
-  **arroz y frijoles**
home style rice, black beans
-  **ensalada**
mixed greens, corn, jícama, pico de gallo, queso fresco, chipotle-balsamic vinaigrette

POSTRE - ONE PER GUEST

flan de cajeta • flan de coco • flan de tres leches

HORNITOS

100% PURO AGAVE TEQUILA

COCKTAILS 14

- margarita tradicional**
hornitos blanco, grand marnier,
lime, agave - **add smoke 3**
- aztec mule**
cuervo tradicional blanco,
pear, lime, ginger beer, aztec
chocolate bitters
- la vida rosa**
casa noble blanco, pomegranate,
dubonnet rouge, aperol, lemon,
agave, bubbles
- pepino el pyu**
hornitos blanco, cucumber, lemon,
hoja santa, cumin salt

- the turista**
casamigos blanco, grapefruit,
lime, black pepper, bbq bitters
- ma-hot-ma mama**
hornitos black barrel tequila,
guava, pineapple, lemon, garam
masala, habanero shrub
- death in the nude**
el tesoro blanco, tamarind, apple
soda, lime, angostura bitters
- little market**
herradura reposado, pineapple,
chile guajillo, lime, cilantro, pico
piquín

- paloma diablo**
herradura blanco, grapefruit, lime,
agave, habanero, cinnamon
- misty's sleeve**
el jimador blanco, ginger, hibiscus,
orange, lime, green yucateco,
hibiscus salt
- corner of merc & sangria**
apple-cinnamon tea infused
el jimador blanco, red wine,
orange & grapefruit juju
- smokey pablo**
herradura reposado, mango,
chile morita, lime, blueberry float

- big nose goes to mexico**
herradura blanco & reposado,
dark rum, guava, almond,
lime, fire
- los hermanos**
mezcal, passion fruit, mint,
agave, lime, green yucateco
- tres viejos**
hornitos reposado, honey,
grapefruit, orange, lime,
green yucateco

BEER

mexican				other			
corona light	7	pacifico	7	lagunitas ipa	7		
dos equis	7	tecate	6	revolution rotating	7		
negra modelo	7	victoria	7				

TEQUILA

BLANCO			
casamigos	14	fortaleza	16
casa noble	14	fortaleza “still strength”	17
cazadores	13		
chinaco	14	gran cent.	15
clase azul	18	herradura	14
código 1530	14	hornitos	13
código 1530 rosa	15	milagro	12
		milagro esp.	17
cuervo trad.	11	ocho	13
don julio	15	roca patron	17
el jimador	10	siete leguas	13
el tesoro	13	tres gen.	13

REPOSADO			
casamigos	15	el jimador	13
casa noble	15	el tesoro	15
cazadores	15	gran cent.	16
chinaco	15	herradura	14
clase azul	27	hornitos	14
código 1530	15	milagro	13
cuervo trad.	11	milagro esp.	19
don julio	16	ocho	15
el jimador	13	roca patron	20
el tesoro	15	siete leguas	14
fortaleza	17	tres gen.	15

AÑEJO			
casamigos	16	el tesoro	16
casa noble	16	gran cent.	17
cazadores	16	herradura	16
chinaco	16	hornitos	15
código 1530	16	milagro	16
don julio 1942	30	milagro esp.	21
		ocho	16
don julio	17	roca patron	22
el jimador	14	siete leguas	15
fortaleza	18	tres gen.	17

EXTRA AÑEJO & ESPECIAL			
casa noble alta belleza			100
casa noble añejo single barrel			22
chinaco negro			41
cuervo res.			23
don julio 70th			19
don julio real			51
el tesoro paradiso			31
grand patron burdeos			75
grand patron piedra			50
herradura seleccion suprema			49
maestro dobel			19

MEZCAL

del maguey	
chichicapa	16
crema de mezcal	15
minero	16
pechuga (seasonal)	36
san luis del rio	16
santo domino albarradas	16
vida	13
wild mountain / tobala´	26
fidencio	
clasico	14
madrecuixe	30
pechuga (seasonal)	21
tepextate	26
tierra blanca	18
clase azul	
cenzio	46

WINE

SPARKLING	
prosecco	11/40
adami / veneto / italy / nv	
rosé “brut de noir”	45
cleto chiarli / italy / nv	
cava	48
raventos reserva / spain / ‘08	
champagne brut	80
laurent perrier / nv	

WHITE	
pinot grigio	13/48
st. paul’s / alto adige / italy / ‘15	
sauvignon blanc	14/52
drylands / new zealand / ‘15	
chardonnay	14/52
hess collection / monterey / ‘13	
riesling	13/48
pewsey vale / eden valley / australia / ‘11	

ROSÉ	
fortant	12/44
fortant / languedoc / france / ‘16	

RED	
pinot noir	14/52
calista / coastal range / cali / ‘13	
malbec	14/52
bodega colomé / argentina / ‘12	
cabernet sauvignon	14/52
tom gore / california / ‘13	
rioja reserva	14/52
marqués de cáceres / spain / ‘11	

micelada +2

beer of choice, salsa inglesa,
lime, secrets

*ask your server about our available drafts