

SIGNATURE COCKTAILS

EL TAMARINDO 2.0

Cihuatan Indigo Rum, Amaras Mezcal, Spiced Tamarind, Mint, Lemon, Angostura bitters, Club Soda

\$15



LA PIPIRISNAIS

Lunazul Tequila, Del Maguey Mezcal, Chambord, Hibiscus, Wild Berries Tea, Lime

\$14



ANAMOROS

Cihuatan Indigo Rum, Marañón, Pineapple, Vanilla, Lime

\$14



MANGO EN ALGUAShte

Cihuatan Jade Rum, Evan Williams, Brenne, Mango, Alguashte, Banana, Lemon, Egg whites

\$15



SUNZAL

Copper Fox Vodka, Aperol, Passionfruit, Jocote, Lemon, Chile de Arbol

\$15



CHICA FRESA

Gin, Copper Fox Vodka, Luxardo Maraschino, Strawberry, Chia, Lime, Vegan foam

\$14

CARAJILLO DE HORCHATA

Licor 43, Cihuatan Indigo, Horchata, Cacao, Espresso, Cinnamon

\$14



EL TAMARINDO CLASSICS

Glass \$13 | Pitcher \$46

LA CLASICA MARGARITA

Tequila Blanco, Orange Liqueur, Lime, Agave

◆ Pick a flavor

Strawberry, Mango,
Passionfruit
+2

◆ Make it fancy

Add Lunazul
Tequila
+2



PIÑA COLADA

Cihuatan Jade Rum,
Pineapple, Coconut, Lime

SANGRIA ROJA

Red Wine, Brandy, Orange,
Lemon, Sparkling Wine

MOCKTAILS

MANGO MULE

Mango, Mint, Ginger, Lime
\$7

NA TAMARINDO MOJITO

NA Rum, Tamarindo,
Mint, Lime, Agave
\$8

NA STRAWBERRY COSMO

NA Rum, Strawberry, Chia
seeds, Chibola, Lime
\$8

DRAFT BEER

Pacifico	\$8
Modelo Negra	\$8
Modelo Especial	\$8
Miller Lite	\$7
DC Brau Corruption	\$9
Dos Equis	\$8
Sierra Nevada IPA	\$8

BOTTLED BEER

Corona	\$8
Heineken	\$8
Modelo Especial	\$8
Modelo Negra	\$8
Tecate	\$7

WINE

SPARKLING

	Glass	Bottle
Clavel <i>Brut, Spain</i>	\$11	\$40

WHITE

	Glass	Bottle
Vale Dos Pombos <i>Vinho Verde, Portugal, 2020</i>	\$12	\$44
Portillo <i>Sauvignon Blanc, Argentina, 2023</i>	\$12	\$44
Natura <i>Chardonnay, Chile, 2022</i>	\$13	\$48

RED

	Glass	Bottle
Viejo Feo <i>Pinot Noir, Chile, 2020</i>	\$12	\$44
Ruben & Flora <i>Cabernet Sauvignon – Carmenere Gran Reserva, Chile, 2019</i>	\$13	\$48
Septima <i>Malbec – Organic Mendoza, Argentina, 2022</i>	\$13	\$48

EL TAMARINDO FLIGHTS

CIHUATAN RUM \$35

Cihuatan Indigo 8 yr
Cihuatan Cinabrio 12 yr
Cihuatan Xo 16 yr

TEQUILA OCHO \$35

Lunazul Reposado
Lunazul Añejo
Lunazul Añejo Cristalino

LUNAZUL TEQUILA \$30

Lunazul Reposado
Lunazul Añejo
Lunazul Añejo Cristalino

AMARAS MEZCAL \$30

Amaras Verde
Amaras Espadin Reposado
Amaras Cupreata Papalote

AGAVE SPIRITS

From the heart of the agave, every tequila and mezcal tells a story of heritage carried through generations and hands devoted to their craft. Every pour reveals a unique expression of Mexico's land, soul, and tradition.

Desde el corazón del agave nace la historia de un legado transmitido por generaciones y las manos dedicadas a su arte. Cada copa revela una expresión única de la tierra, el alma y la tradición de México.

BLANCO

Pure & Vibrant
Fresco & Vibrante

Unaged or minimally rested tequila that showcases the purest expression of agave.

Tequila sin añejar o con un breve reposo, que revela la expresión más pura del agave.

Altos Blanco	\$11	Lunazul Blanco	\$14
Avion Blanco	\$15	Milagro Silver	\$14
Casamigos Blanco	\$16	Patron Silver	\$15
Don Julio Blanco	\$16	Tequila Ocho Plata	\$16

REPOSADO

Smooth & Balanced
Suave & Balanceado

Rested in oak for at least two months, adding smooth notes of vanilla, spice, and wood.

Reposado en roble por al menos dos meses, aportando suaves notas de vainilla, especias y madera

Altos Reposado	\$13	Don Julio Reposado	\$18
Tequila Ocho Reposado	\$18	Herradura Reposado	\$15
Casamigos Reposado	\$18	Patron Reposado	\$17

AÑEJO Y CRISTALINO

Rich & Refined
Intenso & Refinado

Aged tequilas with deeper, smoother flavors.

Tequilas añejados con sabores más profundos y suaves.

Altos Añejo	\$15	Herradura Añejo	\$16
Casa Maestri Añejo	\$XX	Milagro Cristalino	\$18
Casamigos Añejo	\$21	Añejo	
Don Julio Añejo	\$22	Patrón Añejo	\$19
Don Julio 70 Añejo Cristalino	\$30		

MEZCAL

Smoky & Expressive
Ahumado & Expresivo

Crafted from diverse agave varieties using traditional methods, with distinctive earthy, smoky and complex flavors shaped by the land.

Elaborado a partir de diversas variedades de agave con métodos tradicionales, revelando sabores únicos, ahumados y complejos marcados por la tierra.

400 Conejos Espadin	\$13	Alambique Serrano	\$17
5 Sentidos Pechuga de Mole Poblano	\$25	Cartier 30	
5 Sentidos Sierra Negra	\$25	Del Maguey Vida	\$14
Alambique Serrano 3 anos	\$16	Mezcal Union Joven	\$14
		Xicarú Silver	\$13
		Vago Elote	\$16

HAPPY HOUR

*Mon-Fri 4pm to 7pm
in dining rooms and patio*

ALL DAY AT THE BAR

SIGNATURE COCKTAILS

ANAMOROS

Cihuatán Indigo Rum,
Marañón, Pineapple,
Vanilla, Lime

\$12

SUNZAL

Titos Vodka, Aperol,
Passionfruit, Jocote,
Lemon, Chile de Arbol

\$12

PIPIRISNAIS

Lunazul Tequila, Del
Maguey Mezcal,
Chambord, Hibiscus,
Wild Berries Tea, Lime

\$12

EL TAM'S MICHELADA

Tomato juice,
Mexican beer, lime
& spices.

\$10

EL TAMARINDO CLASSICS

Glass \$10 | Pitcher \$36

LA CLASICA MARGARITA

Tequila Blanco, Orange
Liqueur, Lime, Agave

♦ Strawberry, Mango or
Passion Fruit \$2

♦ Make it Fancy? \$2
Add Lunazul Tequila

PIÑA COLADA

Cihuatán Jade Rum,
Pineapple, Coconut,
Lime

SANGRÍA ROJA

Red Wine, Brandy,
Orange, Lemon, Sparkling
Wine

BEER \$7

Pacifico
Modelo Negra
Modelo Especial
Miller Lite
DC Brau Corruption
Dos Equis

WINE \$8

Vale Dos Pombos
Vinho Verde, Portugal,
2020

Viejo Feo
Pinot Noir, Chile, 2020

SNACKS

Queso fundido
\$13

Yuquitas
\$7

Chicken wings
\$8

Papas con Mole Poblano
\$8

SIP + SABOR COMBOS

SALVI MEAL

Cocktail: Mango con Alguaste

Snack: Bean & Cheese Pupusa
served with curtido & salsa
de pupusa

\$13

MEXI MEAL

Cocktail: La Pipirsnais

Snack: Cheese quesadilla
served with our cream
and pico de gallo

\$13

SPANGLISH MEAL

Cocktail: Horchata Carajillo

Snack: Chicken Empanada

\$13

CAFÉ

DULCE DE LECHE LATTE

Iced or hot
\$6.50

HORCHATA LATTE

Iced or hot
\$6.50

FRENCH PRESS SALVADORAN COFFEE

\$6.90

CAFÉ DE OLLA

Coffee spiced with
cinnamon, cloves & panela.
Iced or hot
\$6

ESPRESSO

Single \$2.50
Double \$3.25

AMERICANO

Iced or hot
\$3.25

CORTADO

\$4.50

CAPUCCINO

Iced or hot
\$4.75

LATTE

Iced or hot
\$5.25

CHOCOLATE CALIENTE

\$4.75

HOT TEA / ICED TEA

\$4.99

SYRUPS +0.50

VANILLA CARAMEL
SUGAR FREE VANILLA
LAVENDER

MILK OPTIONS

OAT MILK 1.00
WHOLE MILK