

BAR SÓTANO

Jaqueline Hernandez, Chef de Cuisine

Julianna Arquilla , General Manager & Beverage Director

Max Deneau Manager

Rick & Deann Bayless, Proprietors



@barsotanochi

A 20% service charge will be added to each check
We add a 20% service charge to checks to insure a full and equitable salary for all our staff. No additional gratuity is necessary, but if we have exceeded your expectations, please feel free to leave a little more. It will be split between the service staff.



1 oz pours

Bar Sótano Exclusives

5 Sentidos

Espadilla 18

Bañez

Espadín, Cuishe 14

Cuentacuentos

El Barro 9

NETA

Ensamble- Simitrio 27

Ensamble- García 29

5 Sentidos

Papalometl 17

Pechuga de Mole

Poblano 22

Sierra Negra 18

Tobala 19

Ensamble de

7 Plantas 18

Aguerrido

Papalote 2017 18

Alipus

San Miguel

Sola 12

Santa Ana XX 14

Amarás

Reposado 15

Cupreata 15

Bañez

Arroqueño 16

Cuishe 13

Tobala 16

Borroso

Tobasiche 13

Burrito Fiestero Mezcal

Cenizo 9

Convite

Espadín 10

Pechuga 15

Cruz De Fuego

Cirial 16

Tepeztate 18

Ensamble 14

Cuentacuentos

Tobala 19

Papalote Capón 19

Código 1530

Artesenal 12

Ancestral 32

Mezcal Comunidad

#1 Bramaderos

Ensamble 16

Del Maguey

Chichicapa 12

Minero 12

San Pedro Taviche 19

VIDA Puebla 9

VIDA Classico 12

VIDA Muertos 12

Wild Jabali 19

Derrumbes

Durango 12

San Luis Potosi 10

Tamaulipas 14

Don Mateo

Pechuga 23

El Mero Mero

Tepextate 17

El Jolgorio

Tobala 17

Gusto Histórico

Madrecuixe 15

Tobala 15

Fidencio

Classico 9

Ensamble 16

Pechuga 16

Lalocura

Espadín 21

Tobala 21

Tobaziche 21

La Luna

Cupreata 9

Espadincillo 12

La Medida

Espadín 11

Coyote 17

Madrecuishe 14

Los Nahuales

Joven 12

Reposado 15

Añejo 19

Special Edition No. 2 13

Metodo Antiguo 13

Lucy Pistolas

10

Madre Mezcal

Espadín Black Label 10

Ensamble 12

Mal Bien

Bicuixe 16

Papalote 16

Zacate Limón 16



1 oz pours

Macurichos

Arroqueño	19
Cirial Madrecuishe	
Barril Bicuíshe	18

Montelobos

Espadín	10
Ensamble	14
Pechuga	22
Tobala	17

Mezcalero

No. 23	17
No. 24	18

Mezcal de Leyenda

Guerrero	15
----------	----

Mezcalosfera

Espadín con Mango y Chile Habanero	22
------------------------------------	----

NETA

Espadín Capon	18
Jabali/Mexicano	32

Ojo de Tigre

10

Pal'Alma

Espadilla Puebla	22
Lechugilla Sonora	29
Nuevo Leon	33
Papalometl Puebla	34
Café de Olla	40

Pelotón

Espadín	10
Pechuga con Citricos	12

Prolijo

Añejo	22
Espadín	10
Madrecuishe	15
Pechuga	30

Real Minero

Barril	25
Espadín, Largo	21
Field Blend	27
Largo, Tobala	
Ancestral	25

Rey Campero

Espadín, Pulquero	13
Madrecuishe	13
Tobala	17

Rezpriral

Coyote	19
Cuishe	22
Espadín,	
Madrecuishe	19
Tepeztate	19

S.A.C.R.E.D. AGAVE

Lineno/Tuxca	15
Puntas	15
Verde	15
Ciro's Final Batch	
Cupreata	18

Siembre Metl

Cenizo	13
--------	----

Siete Misterios

Pechuga	20
---------	----

Union

Espadín	9
---------	---

Vamos Riendo

14

Vago

Elote	12
Arroqueño en Barro	12
Mexicanito	13
Mexicanito en Barro	15
Ensamble en Barro	12

Wahaka

Botaniko	10
Espadín	9
Madrecuishe	13
Reposado	
con Gusano	11
Tobala	15

Yola

Espadín	12
Pechuga	16

AGAVE

tequila

1.5 oz pour

Angelisco

Blanco	10
Reposado	12

Calle 23

Añejo	15
-------	----

Chinaco

Añejo	16
-------	----

Cazcanes

No. 10 Still	
Strength Blanco	26

Código 1530

Blanco	14
Strength Blanco	20
Rosa	18
Reposado	20

El Pintor

Blanco	12
--------	----

Espolón

Blanco	10
Reposado	11

El Tesoro

Blanco	10
Reposado	12
Añejo	14
Extra Añejo	40

Fortaleza

Blanco	17
Still Strength	19
Reposado	19
Añejo	26

G4

Blanco	13
Reposado	16

La Gritona

Reposado	14
----------	----

LALO

Blanco	13
Still Strength	20

Mijenta

Blanco	14
Reposado	20
Añejo	48

Ocho

Plata	12
Reposado	15
Reposado	
"Widow Jane"	18
Añejo	17
Extra Añejo	38

Tequila Real Del Valle

Blanco	9
Reposado	11

Siembra Valles

Reposado	13
----------	----

sotol

1 oz pour

Clande

Sotol	13
Ensamble	13

La Higuera

Cedrosanum	9
Leiophyllum	10
Wheeleri	9

Sotol Por Siempre

10

Flor del Desierto

Sierra	10
Rattlesnake Pechuga	13

Nocheluna

12

raicilla

1 oz pour

La Venenosa

Costa de Jalisco	14
Sierra del Tigre	22
Sierra Occidental	13
Sur de Jalisco	16
Puntas	23

Tabernas

Edition 2	12
Edition 3	11
Edition 3 Reposado	15

Mezonte

Japo	22
Santos Juarez	22

DRINKS

beers

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

Tecate | Lager (Mexico) **\$6**

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

Off Color Beer For Tacos | Gose (Chicago, IL) **\$8**

Monopolio IPA | IPA Especial (Mexico) **\$7**

wine

WHITE

2022 Casa Magoni, Manaz Blanco, Viognier/Fiano, Valle de Guadalupe, B.C., Mexico **\$16**

RED

2020 Aborigen, Incógnito, Valle de Guadalupe, B.C., Mexico (*Grenache, Cabernet, Tempranillo*) **\$14**

other

CH Vodka	14	Charanda Uruapan	11
		Charanda Urapan Añejo	13
CH Key Gin	14	El Dorado 12 Year	13
Condesa Clásica Gin	14	Tso'ok	13
Las Californias Citrico Gin	14	Ålander Nordic Spiced Rum	13
Las Californias Nativo Gin	14	El Dorado 12 Year	13
Abasolo Whisky	14	Amargo Vallet Amaro	11
Wild Turkey 101	14	Fernet Vallet	12
Prieto y Prieta Mexican	14	Fernet	11
Corn Whisky		Malort	9
		Nixta	9
		Xila	10



The Reserve List

A curated list of agave spirits with either limited production, availability or vintage. Sip and savor these liquid treasures. When they are gone they are **GONE!**

Mezcal 1oz pours

5 Sentidos

Mixteca Azul y Pichomel	27
Mixteca Candelillo	27
Pizorra	21
Jabali-Tobala	24

Aguerrido

Paplote	
'Refugio Caldaza'	18
Espadín	
'Anotonio Sonido'	18

Cuentacuentos

Tepextate Artensanal	
'Everardo Garcia Salvador'	32

Fidencio

Tierra Blanca	18
---------------	----

Gusto Histórico

Cuixito con Espadín	
'Eusebio Santos'	17

Pal'alma

San Luis Potosi	23
-----------------	----

Vago

Pechuga Barriga	35
Pechuga Jarquin	35
Pechuga Rey	35

Wahaka "Vino de Mezcal"

Michoacan Cupreata	50
Sonora Lechugilla	50

Tequila 1.5 oz pours

Cascahuin

Cerro De Luz blanco	33
---------------------	----

Fortaleza

Reposado	
Single Barrel	22
Reposado	
Winter Blend	
Reposado	40

Other Spirits 1 oz pours

La Venenosa

Azul	30
------	----

Sotoleros

Lalo y Nando	16
--------------	----

Campari

Casktales	15
-----------	----

The Celebration of Bat-Friendly Pechugas | *These limited releases of pechugas from Vago's mezcaleros, each of the producers used Bat-Friendly Espadín* **\$80**

Pechuga de Emigdio Jarquín - *Espadín*, Miahuatlán, Oaxaca
Pechuga de Salomon "Tio Rey" Rodriguez - *Espadín*, Sola de Vega, Oaxaca
Pechuga de Joel Barriga Aragón - *Espadín*, Hacienda Tapanala, Oaxaca

WHAT IS BAT-FRIENDLY? Bat-Friendly is a certification created by UNAM recognize Tequila and Mezcal brands that are working to create sustainable methods of production that maintain healthy populations of nectar-feeding bats. These small but incredible creatures are the main pollinators of agave plants, feeding at night on the nectar-rich flowers at the top of the flower stalk (quiote). By allowing some of the plants to flower rather than harvesting them to produce mezcal, we are able to maintain a healthy genetic diversity among agave populations, as the bats cross-pollinate flowers during their feeding process. This project helps us work to maintain a healthy ecosystem, as the bats will also pollinate other flowering plants in the surrounding environment. A healthy bat population is vital to a healthy agave population.