



 @cachasolmx

December 2025 Men's Journal named Cachasol Best Small-Batch, Best Everyday, and Best Savory Tequila—one of only two brands reviewed to earn three honors (Fortaleza was other), and the youngest brand by decades.

Hello Amigos, welcome to Cachasol.

This place was built by hand, using what the land and nearby towns gave us—stone from the fields, reclaimed tiles and bricks, custom-made furniture and lights—so it feels grounded, open, and easy. A spot to slow down, enjoy good food and drinks, and spend time with family, old friends, and make new ones.

If you want to take a little of today with you, our tequila is an easy way—small-batch, additive-free, made with Nayarit agave and crafted using a one-of-a-kind IPA-inspired fermentation. Take a bottle home, ship one to your door, or share it with someone you love—so the flavors, sun, and memories of this place stay with you long after the trip ends.

Abrazos, Monty

---

Hola Amigos, bienvenidos a Cachasol.

Este lugar fue construido a mano, usando lo que la tierra y los pueblos cercanos nos dieron—piedra de los campos, azulejos y ladrillos recuperados, muebles y luminarias hechas a medida—para que se sienta arraigado, abierto y natural. Un espacio para bajar el ritmo, disfrutar buena comida y bebidas, y compartir tiempo con la familia, viejos amigos y conocer nuevos.

Si quieren llevarse un pedacito de hoy con ustedes, nuestro tequila es una forma sencilla—de pequeños lotes, sin aditivos, elaborado con agave de Nayarit y una fermentación única inspirada en IPA. Llévense una botella, envíen una a su casa o compártanla con alguien que quieran, para que los sabores, el sol y los recuerdos de este lugar los acompañen mucho después de que termine el viaje.

Abrazos, Monty

## Entradas | Appetizers

Caldo de Camarón   Shrimp Broth	\$100
Ensalada de Nopales   Nopal Salad	\$100
Esquites   Street Corn in a Bowl	\$100
Ceviche de dorado   Mahi Mahi Ceviche	\$120
Guacamole en Molcajete   Fresh-made Guacamole	\$150

## Del Comal / From The Griddle

Quesadillas o Sopes   Quesadillas or Sopes	\$80
Elige tu relleno   Choose your filling	
Champiñon   Mushroom	+\$20
Chorizo	+\$20
Tinga de Pollo   Stewed Chicken	+\$20
Pechuga de Pollo   Chicken Breast	+\$30
Cecina   Thinly Sliced Beef	+\$40
Quesadillas de Camaron   Shrimp	\$140
Quesadilla de Arrachera   Flank Steak	\$160
Servido con frijoles refritos y arroz   Served with refried beans and Mexican rice	

## Postres / Desserts

Pastel de Elote   Delicious Corn Cake	\$250
Pay de guayaba   Guava Pie	\$250

Pregunta por nuestros helados y sorbetes | Ask about our ice creams and sorbets

## Cachasol Additive Free Spirits

Tequila Blanco - 40% ABV	\$175
Tequila Epic Strength - 48% ABV	\$225
Tequila Reposado - 42% ABV	\$250
Raicilla de la Costa, Unaged - 48% ABV	\$325

## Cachasol Spirit Flights

Unaged Spirits Flight	\$360
Blanco Tequila   Epic Strength Tequila   Raicilla de la Costa	

## Specialty Margaritas & Cocktails

Tequila Barba-Rita Margarita (Skinny-ish)	\$200
Classic Tequila Margarita	\$200
Tequila Paloma	\$225
Spicy Margarita	\$225
Seasonal Tequila Margaritas	\$225
Cacharillo Espresso Cocktail	\$225
Hibiscus Margarita	\$300

All prices MXN. Gratuity not included – please tip our wonderful staff! Todos los precios en MXN. Propina no incluida – agradecemos tu apoyo a nuestro excelente equipo.