

PATRÓN

DÍA DE LOS MUERTOS TEQUILA DINNER

Welcome Cocktail

PURPLE CALAVERA

Patrón Blanco, apricot brandy, lemon, Sea Pines Resort lemongrass



Amuse Bouche

PAN DE MUERTO

sweet bread, flavored butter, a tradition!

Patrón Reposado

First Course

TOSTADA DE CACHETE

crispy blue corn tostada, refried beans, smoked beef cheeks,
cilantro crema, poblano hot sauce, cotija cheese,
pickled red onions and radish

Patrón Cristalino

Second Course

TACOS AL PASTOR

pastor marinated pork, corn tortillas, onions, cilantro,
lime, salsa roja

Patrón Añejo

Third Course

TAMALES DE MOLE

pulled mojo chicken, dark mole, smoked cotija, pico de gallo, salsa verde

Illegal Mezcal

Dessert

TRIPLE CHOCOLATE BROWNIE

spiced pecans, Patrón XO Café spiced chocolate sauce,
dulce de leche ice cream

Patrón XO Café

PATRÓN

DÍA DE LOS MUERTOS
TEQUILA DINNER