

Dia de Muertos Menu

Table sharing

Pambazos

Potato and chorizo | shredded cabbage | crema | queso cotija

Quesadillas de huitlacoche

Mexican mushroom | queso Oaxaca | salsa cruda

Elotitos de la calle

Street corn | chili mayo | queso | lime

Corralejo Silver or Finca Nueva, Rioja Viura



Ensalada

Verdolaga y flor de calabaza

Squash blossom | smoked squash | raisins | pomegranate | jocoque | preserved lemon vinaigrette

Corralejo Reposado or Garzon Single Vineyard Albarino



Al centro

Carnitas de Lechon

Braised Suckling pig | persimmon mole | pickled veggies

Pescado Zarandeado

Local fish | red and green salsa cruda

Costilla en recado negro

Short rib tomahawk | charred chile adobo

Side dishes

Fideo seco | frijoles de la olla | tamales con rajas | guacamole | tortillas

Corralejo Anejo or Celler Vall Llac, Priorat Exbruix



Sabores de South Baja

Varieties of table desserts representing each region of Baja from churros, tres leches, pan de muerto, orejas azucaradas.

Tears of Llorona Anejo or Port Bodegas Dios Baco Olorosa

\$59++ per person

additional \$39++ per person Tequila or Wine Pairing

31692 el camino real | san juan Capistrano ca | 949.503.5700 | www.ysidora.com