

ENTRADAS Y ENSALADAS

LABNE GALLO NEGRO	\$120
<i>Salsa de labne con recado negro y aceite de olivo acompañado con pan árabe.</i>	
LABNE CON TOMATES	\$120
<i>Orden de labne con tomates cherry, aceite de olivo y pan árabe.</i>	
KIBI MAYA	\$147
<i>Croquetas de trigo con pescado boquinete, acompañadas de cebolla encurtida y labne negro.</i>	
↕↕ EMPANADAS RIVERO	\$155
<i>Rellenas de calabaza, zanahoría, clásico puchero yucateco de 3 carnes y jugo de lima.</i>	
XEC GALLOS	\$95
<i>Mezcla de vegetales y cítricos de Oxkutzcab, jícama, chips de ajo y labne.</i>	
↕↕ ENSALADA LOKAL VEGANO	\$140
<i>Mezcla de lechugas, chaya tatemada, aguacate local, cilantro, elote tatemado y tiritas de tortilla frita, vinagreta de jugo de lima y chile morita.</i>	
TABULE ESPECIAL	\$159
<i>Ensalada de trigo, chaya, vegetales frescos, salsa de recado rojo y camarones salteados.</i>	
SANTOS MOLOTES	\$98
<i>Plátano macho relleno de queso fresco, acompañado de ensalada y salsa de aguacate, tomatillo y hoja santa.</i>	
TOSTONES DE VENADO (3)	\$250
<i>Plátano macho machacado, venado con aliño de la casa y salsa de ajo rostizado.</i>	

TACOS

TACOS DE CASTACÁN AL MOJO DE AJO (4)	\$175
<i>Tradicional carne de cerdo con salsa de ajo y naranja agria acompañado de cebolla asada, aguacate y aceite de achiote.</i>	
↕↕ TACOS CASTACÁN EN SALSA DE RECADO NEGRO (3)	\$175
<i>Tradicional carne de cerdo en salsa negra con y salpicón de vegetales.</i>	
TACOS DE AGUACATE (3) VEGANO	\$145
<i>Aguacate tatemado y empanizado, acompañado de ensalada de mezcla de lechugas y cebolla morada curtida en naranja agria, salsa de tomatillo y calabacín.</i>	
TACOS DE JAMAICA VEGANO	\$135
<i>Sofrito de flor de Jamaica, cebolla blanca y granos de elote acompañado de salsa de jitomate y chile de árbol.</i>	
↕↕ TACOS DE VENADO (3)	\$295
<i>Venado con aliño de la casa, salsa de tomatillo asado, y queso Oaxaca gratinado.</i>	
TACOS DE CODORNIZ (2)	\$189
<i>Codorniz marinada en recado rojo, rellena de piña, aguacate, mayonesa y cebolla morada curtida.</i>	

AL CENTRO PARA COMPARTIR

CEVICHE LIBANÉS	\$290
<i>Ceviche tradicional, con pulpo maya tatemado, pepino y labne negro.</i>	
↕↕ PAELLA YUCATECA (2 PERSONAS)	\$290
<i>Castacán, venado, pulpo maya, longaniza de Valladolid, aguacate y salsa negra.</i>	
PASTA YUCAORIENTAL	\$189
<i>Pasta rellena de res, salteada en mantequilla, guisada en mojo de ajo rostizado. acompañado de salsa de labne negro y queso parmesano.</i>	
1/2 KG PAPAS GAJO	\$95

CLÁSICOS INDIVIDUALES

HOT DOG GALLOS \$120

Salchicha de res en pan con parmesano, mostaza con habanero curtido, tocino, chucrut y aderezo de hoja santa con papas gajo.

HAMBURGUESA GALLOS \$185

150 gramos de carne de venado, res y una pizca de tocino sobre una cama de mayonesa de chile maax acompañada de arúgula, cebolla caramelizada y queso monterrey jack en pan brioche japonés hecho en casa con papas gajo.

HAMBURGUESA KIMCHI X LUIS RONZÓN \$175

Pollo empanizado con panko, kimchi hecho en casa, aderezo de chile habanero tatemado y aguacate local en un pan brioche japonés con papas gajo.

HAMBURGUESA GALLITOS (NIÑOS) \$130

Hamburguesa con carne de res, queso Monterrey jack, lechuga y jitomate en pan brioche japonés hecho en casa con papas gajo.

↕↕ FLAUTAS DE CALABAZA MAYA VEGANO \$135

Acompañadas con salsa de papadzul y salsa rústica de jitomate hechas en casa.

HUARACHE DE PULPO \$140

Pulpo maya tatemado, con pipián verde y cebolla encurtida.

POLLO A LA CERVEZA \$190

Pierna y muslo en salsa de cerveza acompañado de tortillas hechas en casa.

POSTRES

CHOKÓ VEGANO \$150

Tarta de Chocolate amargo vegano con un toque de cacahuete, base de amaranto con nibs de cacao y caramelo (sin gluten, paleo, sin lacteo, keto).

↕↕ FRESCO DE ROMERO \$70

Helado a base de crema y leche infusionado con romero y piel de lima, aceite de oliva y una pizca de sal.

FRESCO DE TEMPORADA \$70

Helado de temporada.

PAY DE NUEZ CASERO \$130

BEBIDAS

AGUAS FRESCAS 330ml \$35 **CERVEZAS NACIONALES 355ml**

Horchata, Limón con Chía, Coco, Tamarindo (org. de Motul).

Heineken 00 (sin alcohol) \$40

REFRESCOS 355ml \$42 **CERVEZAS ARTESANALES 355ml**

Coca Cola, Fanta, Sprite, Mundet, Fresca.

XXLager \$40

Indio \$39

Carta Blanca \$40

Ultra \$45

Heineken \$45

Bohemia clara y oscura \$45

AGUA NATURAL \$45 **PREPARADOS DE CERVEZA** + \$17

Agua de Piedra 360ml \$57 Chelada, michelada, sangrita, clamato.

AGUA MINERAL \$55 **CERVEZAS ARTESANALES 355ml**

Agua San Pellegrino 250ml

Agua de Piedra 360ml \$66 **CEIBA** \$80

Agua Perrier 330ml \$70 Stout, Ambar, Dorada, IPA

Agua de Piedra 650ml \$105 PATITO \$84

CAFÉ 240ml \$40 Lager yucateca, Blonde ALE, IPA

Americano, Espresso y Cortado

Capuccino \$45 **CUERNO DE TORO** \$110

ORDEN EXTRA \$45 MASTACHE

Aguacate, Tortilla, Queso, Pan Arabe, Labne, otros.

Ultra Lager \$84

Stout, Viena, IPA \$98

THODES \$110

Fenrir, Draugar, Ragnar, Jamaica ALE, ShieldMarden



COCTELES

MEZCAL

JAMAIKINI \$130

Mezcal de la casa, jarabe de Jamaica, jugo de piña, jugo de limón, licor de naranja.

↕↕ **BLACK MAGIC WOMAN** \$130

Mezcal de la casa, jugo de limón, carbón activado, licor de naranja y magia negra.

MARA MARA \$130

Mezcal de la casa, jugo de piña, jugo de limón, jarabe de maracuyá.

XÓLO \$140

Mezcal de la casa, café expreso, jarabe té chai.

PALMA VIAJERA \$130

Mezcal de la casa, Kalani (licor de coco), jugo de piña, jugo de limón, jarabe de maracuyá

WHISKY

WHISKEY FLIP \$125

Etiqueta roja, licor ancho reyes, jugo de limón, ginger ale y un toque picante.

WHISKEY SOUR \$135

Jack Daniels, jugo de limón, jarabe simple, clara de huevo.

MANHATTAN \$135

Jack Daniels, vermut rosso, angostura.

MUSTANG \$130

Jack Daniels, jarabe de miel, jugo de limón, ginger ale a 220 km/h.

SCOTHI \$135

Chivas 12, jengibre, jarabe natural, miel, jugo de limón, humeado con romero.

OLD FASHIONED \$135

Makers Mark, azúcar, angostura.

TEQUILA

↕↕ **MARGARITA YUCA** \$135

Tequila altos, jarabe de habanero, jugo de limón, jugo de chaya, Gran Marnier

MARGARITA \$130

Tequila Espolón, jugo de limón, licor de naranja.

VODKA

BLUEBERRY MINT \$135

Absolut azul, agua de coco, mora azul, hierbabuena, jugo de limón, jarabe natural y miel.

PICA FRESA \$130

Smirnoff Tamarindo, jarabe de fresa, jugo de limón, jarabe natural.

MOSCOW MULE \$130

Smirnoff, jugo de limón, jarabe natural, agua de coco, cerveza de jengibre.

BLOODY MARY \$130

Smirnoff, mezcla de michelada, jugo de limón, jugo de tomate.

MARTINI DULCE \$130

Smirnoff, vermut rosso, almíbar de cereza.

EXPRESSO MARTINI \$130

Absolut, kahlúa, café expreso.

MARTINI DE MANZANA \$130

Smirnoff, Jarabe de manzana, cubos de manzana.

COSMOPOLITAN \$130

Absolut, licor de naranja, jugo de limón, jugo de arándano.

WHITE RUSSIAN \$135

Absolut. Kahlúa, Lecha evaporada.

*Los precios son en pesos MXN y ya incluyen IVA.

↕↕ Clásicos Gallos



240ML

COCTELES

GIN

SANTA TONIC <i>Beefeater, jarabe de hoja santa, agua tónica.</i>	\$130
NEGRONI <i>Beefeater, Vermouth Rosso y Campari.</i>	\$130
FRESA SALVAJE <i>Beefeater, pepino, hierbabuena, jarabe de fresa, jugo de limón.</i>	\$130
ENGLISH GARDEN <i>Beefeater, jarabe de albahaca, jugo de lima, vino espumoso.</i>	\$130
GINGER FIZZ <i>Beefeater, jengibre, jugo de limón, jarabe natural, clara de huevo, ginger ale.</i>	\$135
MARTHA <i>Katún, rodajas de limón, piel de limón, jugo de lima, jarabe natural, angostura.</i>	\$135
FLASHDANCE <i>Beefeater, jarabe de mora azul, jugo de lima, vino espumoso.</i>	\$130
TOM COLLINS <i>Beefeater, jugo de limón, jarabe natural, agua mineral.</i>	\$130
MARTINI SECO <i>Beefeater, Vermouth seco.</i>	\$130

RON

VERANO PELIGROSO <i>Havana Club 7, jugo de lima, tamarindo y licor de naranja.</i>	\$130
QUETZAL <i>Havana club 7, jugo de piña, Jugo de limón, jarabe de manzana, albahaca, cardamomo y chile seco.</i>	\$135
MOJITO <i>Bacardí carta blanca, hierbabuena, jugo de limón, azúcar, agua mineral.</i>	\$130
DAIQUIRI <i>Bacardí carta blanca, jugo de limón, jarabe natural.</i>	\$130

APERITIVOS Y DIGESTIVOS

APEROL SOUR <i>Aperol, jugo de limón, jarabe natural, clara de huevo.</i>	\$130
APEROL ROSE <i>Aperol, licor de naranja, jugo de limón, jarabe de fresa, cardamomo.</i>	\$135
APEROL SPRITZ <i>Vino espumoso, aperol, agua mineral.</i>	\$130
EL POSH <i>Frappé fresco de Pox con Xtabentún, lima y cilantro.</i>	\$140
XTABAY <i>Licor de maíz, Xtabentún (licor de miel), jugo de limón, jarabe natural, cilantro.</i>	\$135
MARTINI DE GUANABANA <i>Huana (licor de guanábana), vermut blanco, jugo de lima.</i>	\$135
CHELADA DE COCO <i>Kalani (licor de coco), jugo de piña, jugo de limón, cubos de manzana, cerveza oscura.</i>	\$125
PATA DE GALLO <i>Licor Ancho Reyes de Chile Ancho, Piña y limón.</i>	\$140
HIBISCUS <i>Licor 43, Jarabe de Jamaica, jugo de limón, jugo de piña, Vino espumoso.</i>	\$130
↕↕ YUCAJILLO <i>Licor de hierbas yucatecas, café expresso.</i>	\$120
CARAJILLO <i>Licor 43, café expresso.</i>	\$130
KIKI WINE <i>Mediterráneo (vino tinto), té frutos rojos, mora azul, cereza, frambuesa, hierbabuena, azúcar, jugo de limón</i>	\$145

*Los precios son en pesos MXN y ya incluyen IVA.

↕↕ Clásicos Gallos

DESTILADOS  1.5OZ  750ML

MEZCAL



Unión Joven Espadín	\$90	\$1,615
Saca Lagrimas	\$90	\$1,513
Bruxo Receta Inicial	\$98	\$1,666
Bruxo 1	\$130	
Rey Zapoteco	\$120	
Ojo de Tigre	\$120	\$2,040
Amaras Espadín Reposado	\$120	\$2,125
Amaras Espadín	\$125	\$2,295
Amaras Cupreata	\$135	
Barro de Cobre Espadín	\$139	
↔ Barro de Cobre Ensamble	\$165	
Montelobos Espadín	\$125	\$2,125
Montelobos Ensamble	\$155	\$2,635
Montelobos Tobalá	\$230	
Lucha Libre Espadín	\$159	
Lucha Libre Tobalá	\$190	
Derrumbes Michoacan	\$140	
Derrumbes San Luis	\$140	
Derrumbes Durango	\$159	
Derrumbes Oaxaca	\$159	
Derrumbes Tamaulipas	\$190	

WHISKY



Ballantines	\$90	
↔ Jameson	\$99	
Jack Daniel´s	\$96	
Jack Daniel´s Honey	\$96	
Markers Mark	\$96	\$1,632
Chivas 12	\$159	
Chivas 13	\$140	\$1,632
Chivas 18	\$259	
J. Walker Red Label	\$80	\$1,360
J. Walker Black Label	\$130	\$2,210
J. Walker Double Black	\$165	\$2,805
J. Walker Green Label	\$200	
Buchanan´s 12	\$125	\$2,125
Buchanan´s 18	\$260	\$4,420
Macallan 12	\$170	\$2,890
Macallan 15	\$340	
Macallan 18	\$840	
Dewars 12	\$165	
Dewars 15	\$195	
Glenlivet 12	\$195	
Glenlivet Founders Reserve	\$190	
Glenlivet 15	\$295	
Glenlivet 18	\$460	

TEQUILA



Cuervo Tradicional Reposado	\$95	\$1,615
Herradura Reposado	\$99	\$1,683
Dobel Maestro Tequilero	\$120	\$2,040
Don Julio Blanco	\$115	\$1,955
Don Julio Reposado	\$130	
Don Julio 70	\$150	\$2,850
7 Leguas Blanco	\$115	
7 Leguas Reposado	\$125	
Arette Blanco	\$124	
Arette Reposado	\$159	
Arette Gran Reserva	\$159	
Arette 101	\$181	
↔ Arette Cascahuin 48	\$195	
Arette Extra Añejo	\$290	
Lucha Libre Blanco	\$190	
Lucha libre Reposado	\$203	
Casa Dragones Blanco	\$250	
Avion Balco	\$120	
Avion Reposado	\$130	
Avion Reserva	\$269	

VODKA



Absolut Azul	\$120	
Absolut Elyx	\$159	
Absolut Extrakt	\$88	
Smirnoff 21	\$75	\$1,275
Smirnoff Tamarindo	\$85	\$1,445
Stolichnaya	\$95	\$1,615
Ketel One	\$89	
Vodka 1533	\$120	\$2,295
Grey Goose	\$135	

LICORES/DIGESTIVOS/APERITIVOS



Xtabentun	\$75	
Licor Ancho Reyes	\$75	\$1,275
Anis dulce	\$75	
Anis seco	\$75	
Kahlúa	\$75	
Fernet Branca	\$79	
Aperol	\$80	
Licor 43	\$85	
Controy	\$90	
Jagermeister	\$90	
Frangelico	\$90	
Bailey´s	\$90	
Juerte	\$120	
Pox Chamo	\$120	
Grand Marnier	\$140	
S.T Germain	\$190	

GINEBRA



Beefeater Pink	\$90	
Beefeater	\$90	\$1,530
Bombay	\$100	\$1,700
Bulldog	\$115	\$1,955
↔ Katún	\$120	
Tanqueray London	\$135	\$2,295
Tanqueray Sevilla	\$140	
Tanqueray N° Ten	\$149	\$2,530
Hendricks	\$130	\$2,040
Ginebra EV	\$150	
Fresco 77	\$150	
Clover club	\$155	
Brujate Agua N. 1	\$170	
Brujate Agua N. 2,3y4	\$165	
Gracias a Dios	\$190	
Monkey 47	\$250	

RON



Havana Club 7	\$95	\$1,615
Bandera Negra	\$105	
Bacardi Blanco	\$80	\$1,360
Bacardi 8	\$118	\$2,000
Capitain Morgan	\$80	
Zacapa Ambar 12	\$125	\$2,125
Zacapa 23	\$155	\$2,635
Aconte Blanco	\$99	
Aconte Añejo 3	\$120	
Aconte Añejo 7	\$160	
Valdeflores Blanco	\$150	
↔ Valdeflores Añejo	\$189	

SOTOLES & RAICILLAS



↔ Ono	\$115	
Flor del Desierto Desierto	\$140	
Flor del Desierto Sierra	\$169	
Flor del Desierto Veneno	\$190	
La Venenosa Occidental	\$140	
La Venenosa Tigre	\$180	

*Los precios son en pesos MXN y ya incluyen IVA. Los destilados por botella se sirven con 5 mezcladores.

↔ Clásicos Gallos

SELECCIÓN DE VINOS MEXICANOS  150ML  750ML

TINTO

TINTO DE LA CASA

Bodega : Aborigen.
Región : Valle de Guadalupe, B.C.

 \$130  \$630

P125 MEDITERRANEO

Uvas : Tempranillo, Zinfandel.
Bodega : Aborigen.
Región : Valle de Guadalupe, B.C.

 \$110  \$545

P125 BORDALESA

Uvas : Merlot, Cabernet Sauvignon.
Bodega : Aborigen.
Región : Valle de Guadalupe, B.C.

 \$110  \$545


ENSAMBLE

Uvas : Tempranillo, Merlot & Petit Syra.
Bodega : Cordus.
Región : Valle de Santo Tomas B.C.S.

 \$730

CANTO DE LUNA

Uvas : Tempranillo, Cabernet Sauvignon & Syrah.
Bodega : Finca la Carrodilla.
Región : Valle de Guadalupe, B.C.

 \$830

ROGANTO NEBBIOLO

Uvas : Nebbiolo.
Bodega : Roganto.
Región : Valle de Guadalupe, B.C.

 \$870

SKIN TEMPRANILLO

Uvas : Tempranillo
Bodega : Aborigen.
Región : Valle de Guadalupe, B.C.

 \$900

JR CRUZ

Uvas : Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Zinfandel.
Bodega : Vinos Cruz.
Región : Valle de Guadalupe, B.C.

 \$950

BICHI, FLAMA ROJA

Uvas : Tempranillo, Nebbiolo & Cabernet Sauvignon.
Bodega : Bichi Wines.
Región : Tecate, B.C.

 \$1,180

MEGACERO

Uvas : Merlot, Syra & Cabernet Sauvignon.
Bodega : Encinillas.
Región : Valle de Encinillas CH.

 \$1,440

↕↕ **LA MEZCLA MESTIZA**

Uvas : Zinfandel & Grenache.
Bodega : Vinicola 3 Mujeres.
Región : Valle de Guadalupe, B.C.S.

 \$1,330

BLANCO

BLANCO DE LA CASA

Uvas : Sauvignon Blanc.
Bodega : Aborigen.
Región : Valle de Guadalupe, B.C.

 \$110  \$545

MANAZ

Uvas : Viognier & Fiano.
Bodega : Casa Magoni.
Región : Valle de Guadalupe, B.C.

 \$140  \$620

CHARDONNAY

Uvas : Chardonnay.
Bodega : Roganto
Región : Valle de San Jacinto B.C.S.

 \$860

DOÑA PANCHA

Uvas : Chardonnay.
Bodega : San Miguel Allende.
Región : San Miguel de Allende, GTO.

 \$890

ROSADO


ROSADO

Uvas : Cabernet Sauvignon & Merl.
Bodega : Cordus.
Región : Valle de Santo Tomas B.C.S.

 \$120  \$540

MADERA 5

Uvas : Sangiovese.
Bodega : Cava Aragon 126.
Región : Valle de Guadalupe, B.C.S.

 \$730

WINO CLARETE

Uvas : Desconocido.
Bodega : Aborigen.
Región : Valle de Guadalupe, B.C.S.

 \$775

ESPUMOSOS

ESPUMA DE MAR

Uvas : Xarel-Parellada-Chard.
Bodega : Finca Sala Vivé.
Región : Tunas Blancas QRO.

 \$490

ESPUMA DE PIEDRA

Uvas : Chardonnay & Sau Blanc.
Bodega : Casa de Piedra.
Región : Valle de Guadalupe, B.C.S.

 \$1,140

BICHI ESPUMOSO PET MEX


Uvas : Rosa de Perú, Misión & Cariñena.
Bodega : Bichi Wines.
Región : Tecate, B.C.

 \$1,340

SIDRA

SIDRA VIGAS DE ARTEAGA

Sidra de Manzana.
Bodega : Vigas de Arteaga
Región : Sierra de Arteaga, COAH.

 \$788