

**MENÚ
COMIDA Y BEBIDA**

ENTRADAS Y ENSALADAS

LABNE GALLO NEGRO	\$125
<i>Salsa de labne con recado negro y aceite de olivo acompañado con totopos de pan pita.</i>	
LABNE CON TOMATES	\$125
<i>Orden de labne con tomates cherry, aceite de olivo y totopos de pan pita.</i>	
KIBI MAYA	\$155
<i>Mezcla de carne de res y cerdo con hierbabuena, salsa rustica, espejo de labne negro y cebolla curtida.</i>	
↕↕ EMPANADAS RIVERO	\$170
<i>Rellenas de calabaza, zanahoría, clásico puchero yucateco de 3 carnes y jugo de lima.</i>	
XEC GALLOS	\$110
<i>Mezcla de vegetales y cítricos de Oxkutzcab, jícama, chips de ajo y labne.</i>	
↕↕ ENSALADA LOKAL VEGANO	\$150
<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>	
ENSALADA CON FLOR DE JAMAICA DULCE Y CHAYA FRITA	\$160
<i>Mezcla de lechugas con Flor de Jamaica endulzada, duraznos rostizados, Chaya frita y vinagreta de Jamaica.</i>	
TABULE	\$165
<i>Ensalada de trigo, chaya, vegetales frescos, salsa de recado rojo.</i>	
*con camarones salteados	+\$80
SANTOS MOLOTES	\$110
<i>Plátano macho relleno de queso fresco, acompañado de ensalada y salsa de aguacate, tomatillo y hoja santa.</i>	
TOSTONES DE VENADO (3)	\$280
<i>Plátano macho machacado, venado con aliño de la casa y salsa de ajo rostizado.</i>	

TACOS

TACOS DE CASTACÁN AL MOJO DE AJO (3)	\$180
<i>Tradicional carne de cerdo con salsa de ajo y naranja agria acompañado de cebolla asada, cremoso de aguacate, rodaja de chile habanero y alineo.</i>	
↕↕ TACOS CASTACÁN EN SALSA DE RECADO NEGRO (3)	\$180
<i>Tradicional carne de cerdo en salsa negra con y salpicón de vegetales.</i>	
TACOS DE AGUACATE (3) VEGANO	\$150
<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	\$140
<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)	\$315
<i>Venado con aliño de la casa, salsa de tomatillo asado, y queso Oaxaca gratinado.</i>	
TACOS DE CODORNIZ (2)	\$195
<i>Codorniz marinada en recado rojo, rellena de piña, aguacate, mayonesa y cebolla morada curtida.</i>	
TACOS DE CAMARÓN (3)	\$212
<i>Base de tortilla de Maíz con camarones salteados al mojo de ajo acompañados de pico de gallo, queso Jack, confeti frito de papa y salsa de piña.</i>	

AL CENTRO PARA COMPARTIR

CEVICHE LIBANÉS	\$320
<i>Ceviche tradicional, con pulpo maya tatemado, pepino y labne negro.</i>	
↕↕ PAELLA YUCATECA (2 PERSONAS)	\$350
<i>Castacán, venado, pulpo maya, longaniza de Valladolid, aguacate y salsa negra.</i>	
1/2 KG PAPAS GAJO	\$100
COSTILLAR DE CERDO AL GRILL	COMPLETO: \$720
<i>Costillar aderezado con bbq de chile ancho, acompañado con chucrut, papas cambray al ajo y mix de ensalada.</i>	1/2 COSTILLAR: \$390

CLÁSICOS INDIVIDUALES

HOT DOG GALLOS	\$140
<i>Salchicha de res en pan con parmesano, mostaza con habanero curtido, tocino, chucrut y aderezo de hoja santa con papas gajo.</i>	
HAMBURGUESA GALLOS	\$195
<i>180 gramos de un mix de carne de res, y venado 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.</i>	
HAMBURGUESA KIMCHI X LUIS RONZÓN	\$185
<i>Pollo empanizado con panko, kimchi hecho en casa, aderezo de chile habanero tatemado, queso monterrey jack y aguacate local en un pan brioche japonés con papas gajo.</i>	
HAMBURGUESA GALLITOS (NIÑOS)	\$135
<i>Hamburguesa con carne de res, queso Monterrey jack, lechuga y jitomate en pan brioche japonés hecho en casa con papas gajo.</i>	
HAMBURGUESA VEGETARIANA	\$160
<i>Mezcla de soya con pimientos y verduras, acompañado de queso panela a la plancha, espinaca, aderezo de labne, mostaza de la casa y papas gajo.</i>	
↕↕ FLAUTAS DE CALABAZA MAYA VEGANO	\$140
<i>Acompañadas con salsa de papadzul y salsa rústica de jitomate hechas en casa.</i>	
HUARACHE DE PULPO	\$150
<i>Pulpo maya tatemado, con pipián verde, cebolla encurtida, frijol y rabano.</i>	
PASTA YUCAORIENTAL CON CEBOLLA	\$195
<i>Pasta rellena de res, salteada en mantequilla, guisada en mojo de ajo rostizado. acompañado de salsa de labne negro y queso parmesano.</i>	
NEW YORK EN AGUACHILE NEGRO	\$240
<i>New York al grill rebanado en una base de guacamole acompañado de verdura, salsa de aguachile negro (relleno negro) y brotes de cilantro.</i>	

POSTRES

CHOKÓ VEGANO	\$160
<i>Tarta de Chocolate amargo vegano con un toque de cacahuete, base de amaranto con nibs de cacao, caramelo y vinagre balsamico (sin gluten, paleo, sin lacteo, keto).</i>	
↕↕ FRESCO DE ROMERO	\$75
<i>Helado a base de crema y leche infusionado con romero y piel de lima, aceite de oliva y una pizca de sal.</i>	
FRESCO DE TEMPORADA	\$75
<i>Helado de temporada.</i>	
PAY DE NUEZ CASERO	\$135

BEBIDAS

AGUAS FRESCAS 330ml	\$40	CERVEZAS NACIONALES 355ml	
<i>Horchata, Limón con Chía, Coco, Tamarindo (org. de Motul).</i>		<i>Heineken 00 (sin alcohol)</i>	\$50
REFRESCOS 355ml	\$45	<i>XXLager</i>	\$45
<i>Coca Cola, Fanta, Sprite, Mundet, Fresca.</i>		<i>Indio</i>	\$45
AGUA NATURAL		<i>Ultra</i>	\$55
<i>Agua embotellada</i>	\$40	<i>Heineken</i>	\$55
<i>Acqua Panna</i>	\$110	<i>Bohemia clara y oscura</i>	\$55
AGUA MINERAL		PREPARADOS DE CERVEZA	+ \$25
<i>Topo Chico 355ml</i>	\$45	<i>Chelada, michelada, sangrita, clamato.</i>	
<i>Ciel Mineral 355ml</i>	\$45	CERVEZAS ARTESANALES 355ml	
<i>San pellegrino 250ml</i>	\$60	<i>CHEVA GALLOS</i>	\$85
<i>San pellegrino 505ml</i>	\$98	<i>IPA , Ambar, Dorada</i>	
<i>Agua Perrier 330ml</i>	\$75	CHEVA GALLOS BARRIL (480ml)	\$120
<i>Agua Franca</i>	\$115	<i>Dorada, IPA</i>	
CAFÉ 240ml		<i>CEIBA</i>	\$85
<i>Americano, Espresso y Cortado</i>	\$50	<i>Stout</i>	
<i>Capuccino</i>	\$55	<i>PATITO</i>	\$90
ORDEN EXTRA		<i>Lager yucateca, IPA</i>	
<i>Aguacate, Tortilla, Queso, Totopos de pan pita, Labne, otros.</i>		ESMERALDA	\$115
		<i>Yucatan, Celestun, Oasis</i>	
		THODES	\$115
		<i>Fenrir IPA, Phelldagrid Jamaica ALE, Blood Brew</i>	
		<i>American Pale Ale ShieldMarden, Mexican breakfast Stout</i>	
		MASTACHE	\$105
		<i>Ultra Lager, Viena, Stout</i>	



COCTELES

MEZCAL

JAMAIKINI \$145
Mezcal de la casa, jarabe de Jamaica, jugo de piña, jugo de limón, licor de naranja.

↕↕ **BLACK MAGIC WOMAN** \$145
Mezcal de la casa, jugo de limón, carbón activado, licor de naranja y magia negra.

MARA MARA \$145
Mezcal de la casa, jugo de piña, jugo de limón, jarabe de maracuyá.

XÓLO \$145
Mezcal de la casa, café expreso, jarabe té chai.

PALMA VIAJERA \$145
Mezcal de la casa, Kalani (licor de coco), jugo de piña, jugo de limón, jarabe de maracuyá.

WHISKY

WHISKEY FLIP \$135
Etiqueta roja, licor ancho reyes, jugo de limón, ginger ale y un toque picante.

WHISKEY SOUR \$145
Jack Daniels, jugo de limón, jarabe simple, clara de huevo.

MANHATTAN \$145
Jack Daniels, vermut rosso, angostura.

MUSTANG \$145
Jack Daniels, jarabe de miel, jugo de limón, ginger ale a 220 km/h.

SCOTHI \$145
Chivas 12, jengibre, jarabe natural, miel, jugo de limón, humeado con romero.

OLD FASHIONED \$145
Makers Mark, azúcar, angostura.

TEQUILA

↕↕ **MARGARITA YUCA** \$145
Tequila Altos, jarabe de habanero, jugo de limón, jugo de chaya, Gran Marnier.

MARGARITA \$145
Tequila Altos, jugo de limón, licor de naranja.

VODKA

BLUEBERRY MINT \$145
Absolut azul, agua de coco, mora azul, hierbabuena, jugo de limón, jarabe natural y miel.

PICA FRESA \$145
Smirnoff Tamarindo, jarabe de fresa, jugo de limón, jarabe natural.

MOSCOW MULE \$145
Smirnoff, jugo de limón, jarabe natural, cerveza de jengibre.

BLOODY MARY \$145
Smirnoff, mezcla de michelada, jugo de limón, jugo de tomate.

MARTINI DULCE \$145
Smirnoff, vermut rosso, almíbar de cereza.

EXPRESSO MARTINI \$145
Absolut, kahlúa, café expreso.

MARTINI DE MANZANA \$145
Smirnoff, Jarabe de manzana, cubos de manzana.

COSMOPOLITAN \$145
Absolut, licor de naranja, jugo de limón, jugo de arándano.

WHITE RUSSIAN \$145
Absolut. Kahlúa, Lecha evaporada.

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

↕↕ Clásicos Gallos



COCTELES

GIN

SANTA TONIC <i>Beefeater, jarabe de hoja santa, agua tónica.</i>	\$145
NEGRONI <i>Beefeater, Vermouth Rosso y Campari.</i>	\$145
FRESA SALVAJE <i>Beefeater, pepino, hierbabuena, jarabe de fresa, jugo de limón.</i>	\$145
ENGLISH GARDEN <i>Beefeater, jarabe de albahaca, jugo de lima, vino espumoso.</i>	\$145
GINGER FIZZ <i>Beefeater, jengibre, jugo de limón, jarabe natural, clara de huevo, ginger ale.</i>	\$145
MARTHA <i>Katún, rodajas de limón, piel de limón, jugo de lima, jarabe natural, angostura.</i>	\$145
FLASHDANCE <i>Beefeater, jarabe de mora azul, jugo de lima, vino espumoso.</i>	\$145
TOM COLLINS <i>Beefeater, jugo de limón, jarabe natural, agua mineral.</i>	\$145
MARTINI SECO <i>Beefeater, Vermouth seco.</i>	\$145

RON

VERANO PELIGROSO <i>Havana Club 7, jugo de lima, tamarindo y licor de naranja.</i>	\$145
QUETZAL <i>Havana club 7, jugo de piña, Jugo de limón, jarabe de manzana, albahaca, cardamomo y chile seco.</i>	\$145
MOJITO <i>Bacardí carta blanca, hierbabuena, jugo de limón, azúcar, agua mineral.</i>	\$145
DAIQUIRI <i>Bacardí carta blanca, jugo de limón, jarabe natural.</i>	\$145

APERITIVOS Y DIGESTIVOS

APEROL SOUR <i>Aperol, jugo de limón, jarabe natural, clara de huevo.</i>	\$145
APEROL ROSE <i>Aperol, licor de naranja, jugo de limón, jarabe de fresa, cardamomo.</i>	\$145
APEROL SPRITZ <i>Vino espumoso, aperol, agua mineral.</i>	\$145
EL POSH <i>Frappé fresco de Pox con Xtabentún, lima y cilantro.</i>	\$150
XTABAY <i>Licor de maíz, Xtabentún (licor de miel), jugo de limón, jarabe natural, cilantro.</i>	\$145
MARTINI DE GUANABANA <i>Huana (licor de guanábana), vermut blanco, jugo de lima.</i>	\$145
CHELADA DE COCO <i>Kalani (licor de coco), jugo de piña, jugo de limón, cubos de manzana, cerveza oscura.</i>	\$135
PATA DE GALLO <i>Licor Ancho Reyes de Chile Ancho, Piña y limón.</i>	\$150
HIBISCUS <i>Licor 43, Jarabe de Jamaica, jugo de limón, jugo de piña, Vino espumoso.</i>	\$145
↕↕ YUCAJILLO <i>Licor de hierbas yucatecas, café expresso.</i>	\$145
CARAJILLO <i>Licor 43, café expresso.</i>	\$145
KIKI WINE <i>Mediterráneo (vino tinto), té frutos rojos, mora azul, cereza, frambuesa, hierbabuena, azúcar, jugo de limón</i>	\$160

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

↕↕ Clásicos Gallos

DESTILADOS  1.5 OZ  750 ML

MEZCAL



Unión Joven Espadín	\$95	\$1,620
Saca Lagrimas	\$95	\$1,600
Apaluz	\$110	
Bruxo Receta Inicial	110	\$1,700
Bruxo 1	\$135	
Rey Zapoteco	\$125	
Ojo de Tigre	\$125	\$2,100
Amaras Espadín Reposado	\$155	\$2,200
Amaras Espadín	\$130	\$2,350
Amaras Cupreata	\$145	
Barro de Cobre Espadín	\$145	
↕↕ Barro de Cobre Ensemble	\$170	
Montelobos Espadín	\$130	\$2,200
Montelobos Ensemble	\$165	\$2,800
Montelobos Tobará	\$240	
Lucha Libre Espadín	\$165	
Lucha Libre Tobará	\$200	

LICORES/DIGESTIVOS/APERITIVOS



Xtabentun	\$85	
Licor Ancho Reyes	\$85	\$1,350
Anis dulce	\$85	
Anis seco	\$85	
Kahlúa	\$85	
Fernet Branca	\$105	
Campari	\$90	
Aperol	\$105	
Kalani	\$85	
Huana	\$90	
Licor 43	\$90	
Controy	\$95	
Jagermeister	\$95	
Frangelico	\$95	
Bailey´s	\$95	
Juerte	\$130	
Pox Chamo	\$130	
Grand Marnier	\$155	
S.T Germain	\$210	

WHISKY



Ballantines	\$95	
↕↕ Jameson	\$110	
Jack Daniel´s	\$105	
Jack Daniel´s Honey	\$105	
Markers Mark	\$110	\$1,700
Chivas 12	\$160	
Chivas 13	\$155	\$2,300
Chivas 18	\$260	
J. Walker Red Label	\$90	\$1,450
J. Walker Blonde	\$110	
J. Walker Black Label	\$140	\$2,400
J. Walker Double Black	\$170	\$2,900
J. Walker Green Label	\$230	
Buchanan´s 12	\$145	\$2,400
Buchanan´s 18	\$280	\$4,500
Macallan 12	\$180	\$3,000
Macallan 15	\$350	
Macallan 18	\$850	
Dewars 12	\$170	
Dewars 15	\$200	
Glenlivet 12	\$195	
Glenlivet Founders Reserve	\$195	
Glenlivet 15	\$295	
Glenlivet 18	\$460	

GINEBRA



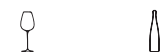
Beefeater Pink	\$100	
Beefeater	\$100	\$1,600
Beefeater Blackberry	\$100	
Bombay	\$110	\$1,800
Bulldog	\$120	\$2,100
↕↕ Katún	\$125	
Tanqueray London	\$145	\$2,400
Hendricks	\$150	\$2,400
Ginebra EV	\$160	
Fresco 77	\$160	
Clover club	\$165	
Brujade Agua N. 1	\$175	
Brujade Agua N. 2,3y4	\$170	
Gracias a Dios	\$200	
Monkey 47	\$265	

TEQUILA



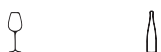
Cuervo Tradicional Reposado	\$95	\$1,600
Herradura Reposado	\$110	\$1,750
Dobel Maestro Tequilero	\$140	\$2,200
Don Julio Blanco	\$125	\$2,100
Don Julio Reposado	\$140	
Don Julio 70	\$160	\$3,000
7 Leguas Blanco	\$125	
7 Leguas Reposado	\$135	
Arette Blanco	\$140	
Arette Reposado	\$170	
Arette Gran Reserva	\$295	
Arette 101	\$195	
↕↕ Arette Cascahuin 48	\$210	
Lucha Libre Blanco	\$210	
Lucha libre Reposado	\$220	
Casa Dragones Blanco	\$275	
Avion Reserva	\$350	

RON



Matusalem Clásico	\$80	
Matusalem Platino	\$80	
Appleton Estate Especial	\$80	
Appleton Estate Signature	\$90	
Flor de Caña 7	\$100	
Flor de Caña 12	\$150	
Havana Club 7	\$100	\$1,650
Havana Seleccion	\$170	
Bandera Negra	\$115	
Bacardi Blanco	\$90	\$1,400
Bacardi 8	\$125	\$1,900
Capitain Morgan	\$90	
Zacapa Ambar 12	\$135	\$2,300
Zacapa 23	\$170	\$2,800

VODKA



Absolut Azul	\$125	
Absolut Elyx	\$170	
Absolut Extrakt	\$100	
Smirnoff 21	\$90	\$1,400
Smirnoff Tamarindo	\$100	\$1,550
Stolichnaya	\$110	\$1,750
Ketel One	\$100	
Vodka 1533	\$130	\$2,400
Grey Goose	\$145	

SOTOLES & RAICILLAS



Flor del Desierto Desierto	\$150	
Flor del Desierto Sierra	\$175	
Flor del Desierto Veneno	\$210	
La Venenosa Occidental	\$150	
La Venenosa Tigre	\$195	

SELECCIÓN DE VINOS

 150 ML  750 ML

TINTO

TINTO DE LA CASA

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

 \$130  \$650

P125 MEDITERRANEO

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

 \$120  \$600

P125 BORDALESA

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

 \$120  \$600

EN LA PARRA TINTO

Uvas : Bobal - vino ecológico vegano
Bodega : Nodus.
Región : Valencia, E.S.

 \$140  \$680


ENSAMBLE

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

 \$750

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.

 \$890

SKIN TEMPRANILLO

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

 \$950

JR CRUZ

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

 \$1,100

BICHI, FLAMA ROJA

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

 \$1,300

↕↕ LA MEZCLA MESTIZA


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

 \$1,480

SIDRA

SIDRA VIGAS DE ARTEAGA

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

 \$880

BLANCO

BLANCO DE LA CASA

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

 \$115  \$560

EN LA PARRA BLANCO

Uvas : Sauvignon Blanc.
Bodega : Nodus.
Región : Valencia, E.S.

 \$140  \$680


MANAZ

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

 \$150  \$750


CHARDONNAY

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

 \$890

DOÑA PANCHA

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

 \$950

ROSADO

ROSADO

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

 \$125  \$590

MADERA 5

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

 \$780

WINO CLARETE

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

 \$800

ESPUMOSOS

ESPUMA DE MAR

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

 \$550

ESPUMA DE PIEDRA

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

 \$1,250

BICHI ESPUMOSO PET MEX

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

 \$1,450