



Para empezar...

ENTRADAS

★ SANTOS MOLOTES \$118

Plátano macho relleno de queso fresco, acompañado de ensalada y salsa de aguacate, tomatillo y hoja santa.

EMPANADAS RIVERO \$184

Rellenas de calabaza, zanahoría, clásico puchero yucateco de 3 carnes y jugo de lima.

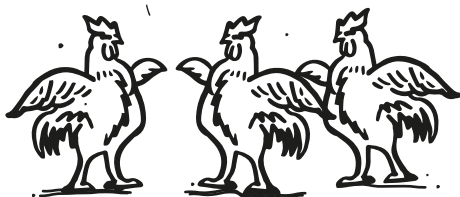
★ KIBIS MAYA \$167

Mezcla de carne de res y cerdo con hierbabuena, salsa rustica, espejo de labne negro y cebolla curtida.

GUACAMOLE \$167

Aguacate perfectamente maduro, mezclado con jitomate, cebolla, cilantro y jugo de limón. Acompañado con totopos crujientes hechos en casa.

SNACKS



Para compartir

PAPAS GAJO \$108

Medio kilo de papas gajo con un delicioso aderezo de chile ancho.

PECHUGUINES \$165

Ricoas bolitas de pollo bañada en la salsa de tu preferencia. * Bufalo - Habanero Mango - BBQ.

★ HOT DOG GALLOS \$151

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

HAMBURGUESAS

KIMCHI \$199

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.

GALLOS \$210

150 gramos de carne de res (sirloin y lomo,) sobre una cama de mayonesa de chile maax acompañada de lechuga, , cebolla caramelizada y queso monterrey jack en pan brioche hecho en casa con papas gajo.

GALLITOS (INFANTIL) \$145

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

VEGETARIANA \$172

Mezcla de soya con pimientos y verduras, acompañado de queso panela a la plancha, espinaca, champiñones, mostaza de la casa y papas gajo.



★ CASTACÁN AL MOJO DE AJO \$194

Tradicional carne de cerdo con salsa de ajo y naranja agria acompañado de cebolla asada, cremoso de aguacate, rodaja de chile habanero y alineo.

★ CASTACÁN EN RECADO NEGRO \$229

Tradicional carne de cerdo en salsa negra con y salpicón de vegetales.

CAMARÓN \$229

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.

PULPO \$190

Pulpo, pico de gallo con mango asado y coronado con confeti de camote frito.

QUESABIRRIA \$195

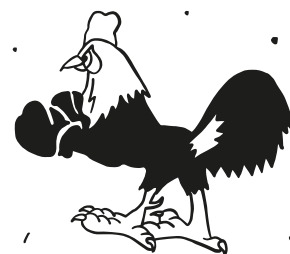
Short rib al estilo birria gallos con costra de queso jack y gratinado con queso Oaxaca y pico de gallo verde.

JAMAICA (VEGANO) \$151

Sofrito de for de Jamaica, cebolla blanca y granos de elote acompañado de salsa de jitomate y chile de árbol.



BEBIDAS Y CÓCTELES



MEZCAL \$160 C/U

JAMAIKINI ★

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

BLACK MAGIC WOMAN ★

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

MARA MARA ★

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

XÓLO

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

PALMA VIAJERA

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

TEQUILA \$160 C/U

MARGARITA YUCA

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

MARGARITA

Tequila, jugo de limón, licor de naranja.

WHISKY \$165 C/U

OLD FASHION

Makers Mark, azúcar, angostura.

MANHATTAN

Jack Daniels, Vermut Rosso, angostura.

VODKA \$155 C/U

COSMOPOLITAN

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

MOSCOW MULE ★

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

EXPRESSO MARTINI

Absolut, kahlúa, café expreso.

APERITIVOS / \$155 C/U DIGESTIVOS

APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperol y agua mineral, con una rodaja de naranja.

APEROL ROSE

Aperol, licor de naranja, jugo de limón, jarabe de fresa, cardamomo.

CARAJILLO ★

Licor 43, café expreso.

GINEBRA \$155 C/U

NEGRONI

Ginebra Gl, Campari y Vermouth Rosso.

FRESA SALVAJE

Ginebra Gl, pepino, hierbabuena, jarabe de fresa, jugo de limón.

TOM COLLINS

Ginebra Gl, jugo de limón, jarabe natural, agua mineral.

MARTINI SECO

Ginebra Gl, Vermouth seco.

RON

\$160 C/U

CAS RUNNER

Mosquito Runner 3 años, jarabe de jengibre, jugo de naranja agria y limón, agua mineral.

MY HELLEN RUNNER

Mosquito Runner 12 años, shot de espresso, licor de café y crema de cacahuete.

VERANO PELIGROSO

Havana Club 7, jugo de lima, tamarindo y licor de naranja.

MOJITO

Bacardí carta blanca, hierbabuena, jugo de limón, azúcar, agua mineral.

BEBIDAS

VARIEDAD DE BEBIDAS \$50 C/U

Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola lighth, Fanta, Sprite, Mundet, Fresca, Agua de horchata, limon y chia, tamarindo y jamaica, Agua mineral y Natural.

CERVEZAS \$55 C/U

Heineken 00, Heineken, XX Lager, XX Ambar, Indio Bohemia clara, Bohemia Obscura, Amstel Ultra.
+\$20 : Chelada - Michelada - Sangrita
+\$45 : Ojo rojo (Clamato y michelada)

CHEVA GALLOS \$95 C/U

ARTESANAL: IPA - AMBAR - DORADA.

CAFÉ \$60 C/U

Americano / Espresso / Capuccino.

SALÓN GALLOS

DESTILADOS

MEZCAL

EPICO	\$165
400 CONEJOS ESPADÍN	\$110
400 CONEJOS REP	\$135
MARIN Y MARIN ESPADIN	\$130
AMARAS ESPADÍN	\$145
UNIÓN JOVEN	\$115
OJO DE TIGRE	\$155
MONTELOBOS ESPADÍN	\$155

TEQUILA

CUERVO TRADICIONAL	\$95
HERRADURA REPOSADO	\$130
DOBEL MAESTRO TEQUILERO	\$140
DON JULIO BLANCO	\$120
DON JULIO REPOSADO	\$140
DON JULIO	\$195

WHISKY

JACK DANIEL'S	\$95
MAKER'S MARK	\$120
J. WALKER RED LABEL	\$95
J. WALKER BLACK LABEL	\$145
BUCHANAN'S 12	\$210
MACALLAN 12	\$390
GLENLIVET 12	\$235

RON

MOSQUITO RUNNER 3	\$145
MOSQUITO RUNNER 12	\$195
MATUSALEM CLÁSICO	\$85
MATUSALEM PLATINO	\$85
FLOR DE CAÑA 7	\$105
HAVANA CLUB 7	\$105
BACARDÍ BLANCO	\$95
CAPITÁN MORGAN	\$95



GINEBRA

GINEBRA GI	\$130
BEEFEATER	\$105
BOMBAY	\$110
TANQUERAY LONDON	\$145
HENDRICK'S	\$155

VODKA

ABSOLUT AZUL	\$125
SMIRNOFF 21	\$95
SMIRNOFF TAMARINDO	\$105
STOLICHNAYA	\$115

APERITIVOS / DIGESTIVOS

XTABENTÚN	\$90
ANÍS DULCE	\$90
ANÍS SECO	\$90
KAHLÚA	\$90
CAMPARI	\$95
APEROL	\$109
KALANI	\$90
LICOR 43	\$95
BAILEY'S	\$110
ST. GERMAIN	\$210

SALÓN



GALLOS

Salón Gallos abre sus alas para convertirse en espacio donde convivir libremente, donde los locales y nuevos locales se encuentran aunque sea por un día.

Situado en el corazón de Mérida para reunir amigos y propiciar conversaciones en un entorno de gastronomía, cine, música y arte.

Reunidos para disfrutar, todo bajo el mismo techo.