

## ENTRADAS Y ENSALADAS

<b>LABNE GALLO NEGRO</b>	<b>\$120</b>
<i>Salsa de labne con recado negro y aceite de olivo acompañado con pan árabe.</i>	
<b>LABNE CON TOMATES</b>	<b>\$120</b>
<i>Orden de labne con tomates cherry, aceite de olivo y pan árabe.</i>	
<b>KIBI MAYA</b>	<b>\$147</b>
<i>Croquetas de trigo con pescado boquinete, acompañadas de cebolla encurtida y labne negro.</i>	
<b>↕↕ EMPANADAS RIVERO</b>	<b>\$155</b>
<i>Rellenas de calabaza, zanahoría, clásico puchero yucateco de 3 carnes y jugo de lima.</i>	
<b>XEC GALLOS</b>	<b>\$95</b>
<i>Mezcla de vegetales y cítricos de Oxkutzcab, jícama, chips de ajo y labne.</i>	
<b>↕↕ ENSALADA LOKAL VEGANO</b>	<b>\$145</b>
<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>	
<b>TABULE</b>	<b>\$159</b>
<i>Ensalada de trigo, chaya, vegetales frescos, salsa de recado rojo.</i>	
<b>*Con camarones salteados.</b>	<b>+\$60</b>
<b>SANTOS MOLOTES</b>	<b>\$98</b>
<i>Plátano macho relleno de queso fresco, acompañado de ensalada y salsa de aguacate, tomatillo y hoja santa.</i>	
<b>TOSTONES DE VENADO (3)</b>	<b>\$250</b>
<i>Plátano macho machacado, venado con aliño de la casa y salsa de ajo rostizado.</i>	

## TACOS

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

## AL CENTRO PARA COMPARTIR

<b>CEVICHE LIBANÉS</b>	<b>\$290</b>
<i>Ceviche tradicional, con pulpo maya tatemado, pepino y labne negro.</i>	
<b>↕↕ PAELLA YUCATECA (2 PERSONAS)</b>	<b>\$290</b>
<i>Castacán, venado, pulpo maya, longaniza de Valladolid, aguacate y salsa negra.</i>	
<b>1/2 KG PAPAS GAJO</b>	<b>\$95</b>

## CLÁSICOS INDIVIDUALES

**HOT DOG GALLOS** **\$135**

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

**HAMBURGUESA GALLOS** **\$185**

180 gramos de un mix de carne de res, tocino, venado 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.

**PASTA YUCAORIENTAL** **\$189**

Pasta rellena de res, salteada en mantequilla, guisada en mojo de ajo rostizado. acompañado de salsa de labne negro y queso parmesano.

## 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

<b>AGUAS FRESCAS 330ml</b>	\$35	<b>CERVEZAS NACIONALES 355ml</b>	
Horchata, Limón con Chía, Coco, Tamarindo (org. de Motul).		Heineken 00 (sin alcohol)	\$40
<b>REFRESCOS 355ml</b>	\$42	XXLager	\$40
Coca Cola, Fanta, Sprite, Mundet, Fresca.		Indio	\$39
<b>AGUA NATURAL</b>	\$35	Ultra	\$45
Agua embotellada		Heineken	\$45
Agua de Piedra 360ml	\$57	Bohemia clara y oscura	\$45
<b>AGUA MINERAL</b>	\$66	<b>PREPARADOS DE CERVEZA</b>	+ \$17
Agua de Piedra 360ml		Chelada, michelada, sangrita, clamato.	
Agua Perrier 330ml	\$70	<b>CERVEZAS ARTESANALES 355ml</b>	
Agua de Piedra 650ml	\$105	CEIBA	\$80
Agua Franca	\$105	Stout , Ambar, Dorada, IPA	
<b>CAFÉ 240ml</b>	\$40	PATITO	\$84
Americano, Espresso y Cortado		Lager yucateca, Blonde ALE, IPA	
Capuccino	\$45	CUERNO DE TORO	\$110
<b>ORDEN EXTRA</b>		Emperador, Joya, Titan	
Aguacate, Tortilla, Queso, Pan Arabe, Labne, otros.		MASTACHE	\$84
		Ultra Lager	\$98
		Stout, Viena, IPA	\$98
		THODES	\$110
		Fenrir, Draugar, Ragnar, Jamaica ALE, ShieldMarden	



## COCTELES

### MEZCAL

#### JAMAIKINI

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

\$130

#### ↕↕ BLACK MAGIC WOMAN

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

\$130

#### MARA MARA

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

\$130

#### XÓLO

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

\$140

#### PALMA VIAJERA

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

\$130

### WHISKY

#### WHISKEY FLIP

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

\$125

#### WHISKEY SOUR

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

\$135

#### MANHATTAN

Jack Daniels, vermut rosso, angostura.

\$135

#### MUSTANG

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

\$130

#### SCOTHI

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

\$135

#### OLD FASHIONED

Makers Mark, azúcar, angostura.

\$135

### TEQUILA

#### ↕↕ MARGARITA YUCA

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

\$135

#### MARGARITA

Tequila Altos, jugo de limón, licor de naranja.

\$130

### VODKA

#### BLUEBERRY MINT

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

\$135

#### PICA FRESA

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

\$130

#### MOSCOW MULE

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

\$130

#### BLOODY MARY

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

\$130

#### MARTINI DULCE

Smirnoff, vermut rosso, almíbar de cereza.

\$130

#### EXPRESSO MARTINI

Absolut, kahlúa, café expreso.

\$130

#### MARTINI DE MANZANA

Smirnoff, Jarabe de manzana, cubos de manzana.

\$130

#### COSMOPOLITAN

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

\$130

#### WHITE RUSSIAN

Absolut. Kahlúa, Lecha evaporada.

\$135

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

↕↕ Clásicos Gallos



240ML

## COCTELES

## GIN

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

## RON

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

## APERITIVOS Y DIGESTIVOS

<b>APEROL SOUR</b> <i>Aperol, jugo de limón, jarabe natural, clara de huevo.</i>	\$130
<b>APEROL ROSE</b> <i>Aperol, licor de naranja, jugo de limón, jarabe de fresa, cardamomo.</i>	\$135
<b>APEROL SPRITZ</b> <i>Vino espumoso, aperol, agua mineral.</i>	\$130
<b>EL POSH</b> <i>Frappé fresco de Pox con Xtabentún, lima y cilantro.</i>	\$140
<b>XTABAY</b> <i>Licor de maíz, Xtabentún (licor de miel), jugo de limón, jarabe natural, cilantro.</i>	\$135
<b>MARTINI DE GUANABANA</b> <i>Huana (licor de guanábana), vermut blanco, jugo de lima.</i>	\$135
<b>CHELADA DE COCO</b> <i>Kalani (licor de coco), jugo de piña, jugo de limón, cubos de manzana, cerveza oscura.</i>	\$125
<b>PATA DE GALLO</b> <i>Licor Ancho Reyes de Chile Ancho, Piña y limón.</i>	\$140
<b>HIBISCUS</b> <i>Licor 43, Jarabe de Jamaica, jugo de limón, jugo de piña, Vino espumoso.</i>	\$130
↕↕ <b>YUCAJILLO</b> <i>Licor de hierbas yucatecas, café expresso.</i>	\$120
<b>CARAJILLO</b> <i>Licor 43, café expresso.</i>	\$130
<b>KIKI WINE</b> <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
Apaluz	\$100	
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 Ensemble	\$165	
Montelobos Espadín	\$125	\$2,125
Montelobos Ensemble	\$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 Blonde	\$100	
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	
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	
Campari	\$75	
Aperol	\$75	
Kalani	\$75	
Huana	\$85	
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
Beefeater Blackberry	\$95	
Bombay	\$100	\$1,700
Enmienda 18	\$110	
Bulldog	\$115	\$1,955
↕↕ Katún	\$120	
Condesa	\$125	
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	
Brujade Agua N. 1	\$170	
Brujade Agua N. 2.3y4	\$165	
Gracias a Dios	\$190	
Monkey 47	\$250	

**RON**



Matusalem Clásico	\$65	
Matusalem Platino	\$65	
Appleton Estate Especial	\$65	
Appleton Estate Signature	\$75	
Flor de Caña 7	\$85	
Flor de Caña 12	\$130	
Havana Club 7	\$95	\$1,615
Havana Seleccion	\$155	
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
Zacapa XO	\$450	
Aconte Blanco	\$99	
Aconte Añejo 3	\$120	
Aconte Añejo 7	\$160	
Valdeflores Blanco	\$150	
↕↕ Valdeflores Añejo	\$189	

**SOTOLES & RAICILLAS**



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

**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