

**MENÚ
COMIDA Y BEBIDA**

ENTRADAS Y ENSALADAS

LABNE GALLO NEGRO	\$135
<i>Salsa de labne con recado negro y aceite de olivo acompañado con totopos de pan pita.</i>	
LABNE CON TOMATES	\$135
<i>Orden de labne con tomates cherry, aceite de olivo y totopos de pan pita.</i>	
KIBI MAYA	\$167
<i>Mezcla de carne de res y cerdo con hierbabuena, salsa rustica, espejo de labne negro y cebolla curtida.</i>	
↕↕ EMPANADAS RIVERO	\$184
<i>Rellenas de calabaza, zanahoría, clásico puchero yucateco de 3 carnes y jugo de lima.</i>	
XEC GALLOS	\$119
<i>Mezcla de vegetales y cítricos de Oxkutzcab, jícama, chips de ajo y labne.</i>	
↕↕ ENSALADA LOKAL VEGANO	\$162
<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	\$172
<i>Mezcla de lechugas con Flor de Jamaica endulzada, duraznos rostizados, Chaya frita y vinagreta de Jamaica.</i>	
TABULE	\$178
<i>Ensalada de trigo, chaya, vegetales frescos, salsa de recado rojo.</i>	
*con camarones salteados	+\$80
SANTOS MOLOTES	\$118
<i>Plátano macho relleno de queso fresco, acompañado de ensalada y salsa de aguacate, tomatillo y hoja santa.</i>	
TOSTONES DE VENADO (3)	\$302
<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)	\$194
<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)	\$194
<i>Tradicional carne de cerdo en salsa negra con y salpicón de vegetales.</i>	
TACOS DE AGUACATE (3) VEGANO	\$162
<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	\$151
<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)	\$340
<i>Venado con aliño de la casa, salsa de tomatillo asado, y queso Oaxaca gratinado.</i>	
TACOS DE CODORNIZ (2)	\$210
<i>Codorniz marinada en recado rojo, rellena de piña, aguacate, mayonesa y cebolla morada curtida.</i>	
TACOS DE CAMARÓN (3)	\$229
<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	\$345
<i>Ceviche tradicional, con pulpo maya tatemado, pepino y labne negro.</i>	
↕↕ PAELLA YUCATECA (2 PERSONAS)	\$378
<i>Castacán, venado, pulpo maya, longaniza de Valladolid, aguacate y salsa negra.</i>	
1/2 KG PAPAS GAJO	\$108
COSTILLAR DE CERDO AL GRILL	COMPLETO: \$777
<i>Costillar aderezado con bbq de chile ancho, acompañado con chucrut, papas cambray al ajo y mix de ensalada.</i>	1/2 COSTILLAR: \$421

CLÁSICOS INDIVIDUALES

HOT DOG GALLOS	\$151
<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	\$210
<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	\$199
<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)	\$145
<i>Hamburguesa con carne de res, queso Monterrey jack, lechuga y jitomate en pan brioche japonés hecho en casa0...</i> <i>con papas gajo.</i>	
HAMBURGUESA VEGETARIANA	\$172
<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	\$151
<i>Acompañadas con salsa de papadzul y salsa rústica de jitomate hechas en casa.</i>	
HUARACHE DE PULPO	\$162
<i>Pulpo maya tatemado, con pipián verde, cebolla encurtida, frijol y rabano.</i>	
PASTA YUCAORIENTAL CON CEBOLLA	\$210
<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	\$259
<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	\$172
<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	\$81
<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	\$81
<i>Helado de temporada.</i>	
PAY DE NUEZ CASERO	\$145

BEBIDAS

AGUAS FRESCAS 330ml	\$45	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>	\$49
<i>Coca Cola, Fanta, Sprite, Mundet, Fresca.</i>		<i>Indio</i>	\$49
AGUA NATURAL		<i>Ultra</i>	\$55
<i>Agua embotellada</i>	\$40	<i>Heineken</i>	\$59
<i>Acqua Panna</i>	\$115	<i>Bohemia clara y oscura</i>	\$59
AGUA MINERAL		PREPARADOS DE CERVEZA	+ \$25
<i>Topo Chico 355ml</i>	\$55	<i>Chelada, michelada, sangrita, clamato.</i>	
<i>Ciel Mineral 355ml</i>	\$45	CERVEZAS ARTESANALES 355ml	
<i>San pellegrino 750ml</i>	\$115	<i>CHEVA GALLOS</i>	\$89
<i>Agua Perrier 330ml</i>	\$75	<i>IPA , Ambar, Dorada</i>	\$120
<i>Agua Franca</i>	\$120	<i>CEIBA</i>	\$120
CAFÉ 240ml		<i>Stout</i>	\$95
<i>Americano, Espresso y Cortado</i>	\$50	<i>PATITO</i>	
<i>Capuccino</i>	\$55	<i>Lager yucateca, IPA</i>	\$115
ORDEN EXTRA		<i>ESMERALDA</i>	\$115
<i>Aguacate, Tortilla, Queso, Totopos de pan pita, Labne, otros.</i>		<i>Yucatan, Celestun, Oasis</i>	\$115
		<i>THODES</i>	\$115
		<i>Fenrir IPA, Phelldagrid Jamaica ALE, Blood Brew</i>	
		<i>American Pale Ale ShieldMarden, Mexican breakfast Stout</i>	
		<i>MASTACHE</i>	\$105
		<i>Ultra Lager, Viena, Stout</i>	



COCTELES

MEZCAL

JAMAIKINI

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

\$145

↕↕ BLACK MAGIC WOMAN

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

\$145

MARA MARA

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

\$145

XÓLO

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

\$145

PALMA VIAJERA

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

\$145

WHISKY

WHISKEY FLIP

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

\$135

WHISKEY SOUR

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

\$145

MANHATTAN

Jack Daniels, vermut rosso, angostura.

\$145

MUSTANG

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

\$145

SCOTHI

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

\$145

OLD FASHIONED

Makers Mark, azúcar, angostura.

\$145

TEQUILA

↕↕ MARGARITA YUCA

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

\$145

MARGARITA

Tequila Altos, jugo de limón, licor de naranja.

\$145

VODKA

BLUEBERRY MINT

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

\$145

PICA FRESA

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

\$145

MOSCOW MULE

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

\$145

BLOODY MARY

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

\$145

MARTINI DULCE

Smirnoff, vermut rosso, almíbar de cereza.

\$145

EXPRESSO MARTINI

Absolut, kahlúa, café expreso.

\$145

MARTINI DE MANZANA

Smirnoff, Jarabe de manzana, cubos de manzana.

\$145

COSMOPOLITAN

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

\$145

WHITE RUSSIAN

Absolut. Kahlúa, Lecha evaporada.

\$145

*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>	\$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	\$98	\$1,695
Saca Lagrimas	\$95	\$1,695
Apaluz	\$110	
Brujo Receta Inicial	115	\$1,820
Brujo 1	\$135	
Rey Zapoteco	\$129	
Ojo de Tigre	\$155	\$2,185
Amaras Espadín Reposado	\$145	\$2,280
Amaras Espadín	\$149	\$2,390
Amaras Cupreata	\$170	
Barro de Cobre Espadín	\$135	
↕↕ Barro de Cobre Ensemble	\$169	
Montelobos Espadín	\$245	\$2,250
Montelobos Ensemble	\$169	\$2,890
Montelobos Tosalá	\$245	
Lucha Libre Espadín	\$169	
Lucha Libre Tosalá	\$200	

LICORES/DIGESTIVOS/APERITIVOS



Xtabentun	\$90	
Licor Ancho Reyes	\$90	\$1,450
Anis dulce	\$90	
Anis seco	\$90	
Kahlúa	\$90	
Fernet Branca	\$115	
Campari	\$95	
Aperol	\$109	
Kalani	\$90	
Huana	\$95	
Licor 43	\$95	
Controy	\$105	
Jagermeister	\$115	
Frangelico	\$110	
Bailey´s	\$110	
Juerte	\$135	
Pox Chamo	\$135	
Grand Marnier	\$155	
S.T Germain	\$210	

WHISKY



Ballantines	\$99	
↕↕ Jameson	\$110	
Jack Daniel´s	\$109	
Jack Daniel´s Honey	\$109	
Markers Mark	\$115	\$1,800
Chivas 12	\$160	
Chivas 13	\$155	\$2,400
Chivas 18	\$290	
J. Walker Red Label	\$95	\$1,500
J. Walker Blonde	\$145	
J. Walker Black Label	\$125	\$2,490
J. Walker Double Black	\$175	\$2,980
J. Walker Green Label	\$240	
Buchanan´s 12	\$145	\$2,490
Buchanan´s 18	\$295	\$4,550
Macallan 12	\$190	\$3,200
Macallan 15	\$355	
Macallan 18	\$855	
Dewars 12	\$175	
Dewars 15	\$205	
Glenlivet 12	\$199	
Glenlivet Founders Reserve	\$199	
Glenlivet 15	\$305	
Glenlivet 18	\$460	

GINEBRA



Beefeater Pink	\$109	
Beefeater	\$105	\$1,700
Beefeater Blackberry	\$105	
Bombay	\$110	\$1,890
Bulldog	\$125	\$2,180
↕↕ Katún	\$125	
Tanqueray London	\$145	\$2,490
Hendricks	\$155	\$2,490
Ginebra EV	\$160	
Fresco 77	\$160	
Clover club	\$165	
Bruja de Agua N. 1	\$179	
Bruja de Agua N. 2,3y4	\$175	
Gracias a Dios	\$200	
Monkey 47	\$265	

TEQUILA



Cuervo Tradicional Reposado	\$95	\$1,650
Herradura Reposado	\$120	\$1,790
Dobel Maestro Tequilero	\$149	\$2,300
Don Julio Blanco	\$135	\$2,200
Don Julio Reposado	\$145	
Don Julio 70	\$175	\$3,100
7 Leguas Blanco	\$135	
7 Leguas Reposado	\$145	
Arette Blanco	\$149	
Arette Reposado	\$175	
Arette Gran Reserva	\$299	
Arette 101	\$199	
↕↕ Arette Cascahuin 48	\$215	
Lucha Libre Blanco	\$215	
Lucha libre Reposado	\$225	
Casa Dragones Blanco	\$279	
Avion Reserva	\$350	

RON



Matusalem Clásico	\$85	
Matusalem Platino	\$85	
Appleton Estate Especial	\$85	
Appleton Estate Signature	\$95	
Flor de Caña 7	\$105	
Flor de Caña 12	\$150	
Havana Club 7	\$105	\$1,750
Havana Selección	\$170	
Bandera Negra	\$115	
Bacardi Blanco	\$95	\$1,500
Bacardi 8	\$125	\$1,980
Capitain Morgan	\$95	
Zacapa Ambar 12	\$145	\$2,400
Zacapa 23	\$180	\$2,900

VODKA



Absolut Azul	\$125	
Absolut Elyx	\$170	
Absolut Extrakt	\$105	
Smirnoff 21	\$95	\$1,490
Smirnoff Tamarindo	\$105	\$1,600
Stolichnaya	\$115	\$1,820
Ketel One	\$105	
Vodka 1533	\$135	\$2,490
Grey Goose	\$145	

SOTOLES & RAICILLAS



Flor del Desierto Desierto	\$155	
Flor del Desierto Sierra	\$179	
Flor del Desierto Veneno	\$210	
La Venenosa Occidental	\$155	
La Venenosa Tigre	\$199	