

**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>	
SOPA DE CEBOLLA	\$125
<i>Clásica sopa de cebolla al estilo gallo acompañado con pan tostado con mantequilla al ajo y queso</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, zanahoria, clásico puchero yucateco de 3 carnes y jugo de lima.</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>	
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 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>	
TACOS DE PULPO	\$190
<i>Pulpo con longaniza, pico de gallo con mango asado y coronado con confeti de camote frito</i>	
QUESABIRRIA	\$195
<i>Short rib al estilo birria gallos con costra de queso jack y gratinado con queso Oaxaca y pico de gallo verde</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

GLÁSICOS INDIVIDUALES

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.

HAMBURGUESA GALLOS **\$210**
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.

HAMBURGUESA KIMCHI X LUIS RONZÓN **\$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.

HAMBURGUESA GALLITOS (NIÑOS) **\$145**
Hamburguesa con carne de res, queso Monterrey jack, lechuga y jitomate en pan brioche japonés hecho en casa0,, con papas gajo.

HAMBURGUESA VEGETARIANA **\$172**
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.

↕↕ **FLAUTAS DE CALABAZA MAYA VEGANO** **\$151**
Acompañadas con salsa de papadzul y salsa rústica de jitomate hechas en casa.

HUARACHE DE PULPO **\$162**
Pulpo maya tatemado, con pipián verde, cebolla encurtida, frijol y rabano.

PASTA YUCAORIENTAL CON CEBOLLA **\$210**
Pasta rellena de res, salteada en mantequilla, guisada en mojo de ajo rostizado. acompañado de salsa de labne negro y queso parmesano.

NEW YORK EN AGUACHILE NEGRO **\$259**
New York al grill rebanado en una base de guacamole acompañado de verdura, salsa de aguachile negro (relleno negro) y brotes de cilantro.

POSTRES

CHOKÓ VEGANO **\$172**
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).

↕↕ **FRESCO DE ROMERO** **\$81**
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 **\$81**
Helado de temporada.

PAY DE NUEZ CASERO **\$145**

BEBIDAS

AGUAS FRESCAS 330ml **\$45** **CERVEZAS NACIONALES 355ml**
Horchata, Limón con Chía, Coco, Tamarindo (org. de Motul). Heineken 00 (sin alcohol) **\$50**

REFRESCOS 355ml **\$45** *Coca Cola, Fanta, Sprite, Mundet, Fresca.* **XXLager** **\$49**
Indio **\$49**
Ultra **\$55**
Heineken **\$59**
Bohemia clara y obscura **\$59**

AGUA NATURAL **\$40** **PREPARADOS DE CERVEZA** **+ \$25**
Agua embotellada **\$115** *Chelada, michelada, sangrita, clamato.*

AGUA MINERAL **\$55** **CERVEZAS ARTESANALES 355ml**
Topo Chico 355ml **\$45** **CHEVA GALLOS** **\$89**
Ciel Mineral 355ml **\$115** *IPA , Ambar, Dorada*
San pellegrino 750ml **\$75** **CEIBA** **\$120**
Agua Perrier 330ml **\$120** *Stout*
Agua Franca **\$95** **PATITO**

CAFÉ 240ml **\$50** *Lager yucateca, IPA*
Americano, Espresso y Cortado **\$55** **ESMERALDA** **\$115**
Capuccino **\$55** *Yucatan, Celestun, Oasis*

ORDEN EXTRA **\$105** *Ultra Lager, Viena, Stout*

Aguacate, Tortilla, Queso, Totopos de pan pita, Labne, otros.

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

↕↕ Clásicos Gallos



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

CÓCTELES

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  1.5OZ  750ML

MEZCAL

		
Unión Joven Espadín	\$98	\$1,695
Brujo Receta Inicial	\$115	\$1,820
Brujo 1	\$135	
Ojo de Tigre	\$155	\$2,185
Amaras Espadín Reposado	\$145	\$2,280
Amaras Espadín	\$149	\$2,390
Amaras Cupreata	\$170	
Montelobos Espadín	\$245	\$2,250
Montelobos Ensamble	\$169	\$2,890
Montelobos Tobaía	\$245	



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	
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
Tanqueray London	\$145	\$2,490
Gin Condesa	\$150	
Hendricks	\$155	\$2,490
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	
Casa Dragones Blanco	\$279	


RON

		
Matusalem Clásico	\$85	
Matusalem Platino	\$85	
Flor de Caña 7	\$105	
Flor de Caña 12	\$150	
Havana Club 7	\$105	\$1,750
Havana Selección	\$170	
Bacardi Blanco	\$95	\$1,500
Bacardi 8	\$125	\$1,980
Capitain Morgan	\$95	
Zacapa 23	\$180	\$2,900

VODKA

		
Absolut Azul	\$125	
Smirnoff 21	\$95	\$1,490
Smirnoff Tamarindo	\$105	\$1,600
Stolichnaya	\$115	\$1,820
Ketel One	\$105	
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