

**MENÚ
COMIDA Y BEBIDA**

ENTRADAS Y ENSALADAS

GUACAMOLE CON CHICHARRA	\$140
LABNE GALLO NEGRO <i>Salsa de labne con recado negro y aceite de olivo acompañado con totopos de pan pita.</i>	\$135
LABNE CON TOMATES <i>Orden de labne con tomates cherry, aceite de olivo y totopos de pan pita.</i>	\$135
SOPA DE CEBOLLA <i>Clásica sopa de cebolla al estilo gallo acompañado con pan tostado con mantequilla al ajo y queso</i>	\$125
KIBI MAYA <i>Mezcla de carne de res y cerdo con hierbabuena, salsa rustica, espejo de labne negro y cebolla curtida.</i>	\$167
↕↕ EMPANADAS RIVERO <i>Rellenas de calabaza, zanahoria, clásico puchero yucateco de 3 carnes y jugo de lima.</i>	\$184
↕↕ ENSALADA LOKAL VEGANO <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>	\$162
ENSALADA CON FLOR DE JAMAICA DULCE Y CHAYA FRITA <i>Mezcla de lechugas con Flor de Jamaica endulzada, duraznos rostizados, Chaya frita y vinagreta de Jamaica.</i>	\$172
SANTOS MOLOTES <i>Plátano macho relleno de queso fresco, acompañado de ensalada y salsa de aguacate, tomatillo y hoja santa.</i>	\$118
TOSTONES DE VENADO (3) <i>Plátano macho machacado, venado con aliño de la casa y salsa de ajo rostizado.</i>	\$302

TACOS

TACOS DE CASTACÁN AL MOJO DE AJO (3) <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>	\$194
↕↕ TACOS CASTACÁN EN SALSA DE RECADO NEGRO (3) <i>Tradicional carne de cerdo en salsa negra con y salpicón de vegetales.</i>	\$194
TACOS DE AGUACATE (3) VEGANO <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>	\$162
TACOS DE JAMAICA VEGANO <i>Sofrito de flor de Jamaica, cebolla blanca y granos de elote acompañado de salsa de jitomate y chile de árbol.</i>	\$151
↕↕ TACOS DE VENADO (3) <i>Venado con aliño de la casa, salsa de tomatillo asado, y queso Oaxaca gratinado.</i>	\$340
TACOS DE CAMARÓN (3) <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>	\$229
TACOS DE PULPO <i>Pulpo con longaniza, pico de gallo con mango asado y coronado con confeti de camote frito</i>	\$190
QUESABIRRIA <i>Short rib al estilo birria gallos con costra de queso jack y gratinado con queso Oaxaca y pico de gallo verde</i>	\$195

AL CENTRO PARA COMPARTIR

CEVICHE LIBANÉS <i>Ceviche tradicional, con pulpo maya tatemado, pepino y labne negro.</i>	\$345
↕↕ PAELLA YUCATECA (2 PERSONAS) <i>Castacán, venado, pulpo maya, longaniza de Valladolid, aguacate y salsa negra.</i>	\$378
1/2 KG PAPAS GAJO	\$108
COSTILLAR DE CERDO AL GRILL <i>Costillar aderezado con bbq de chile ancho, acompañado con chucrut, papas cambray al ajo y mix de ensalada.</i>	COMPLETO: \$777 1/2 COSTILLAR: \$421

CLÁSICOS 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

150 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 casa 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

↕↕ 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 y nibbs de cacao

FRESCO DE TEMPORADA \$81

Helado de temporada.

NAPOLITANO CON GELATO DE EXPRESO \$95

Tradicional postre de queso napolitano acompañado de un crumble de cacao, gelato de café expreso y coral falso.

HELADO FRITO \$149

Helado frito de vainilla montado sobre una base de mermelada de fresa y crumble de vainilla, bañado con un toque de caramelo casero y toque de azúcar glass y hierbabuena

BEBIDAS

AGUAS FRESCAS 330ml Horchata, Limón con Chía, Coco, Tamarindo (org. de Motul).	\$45	CERVEZAS NACIONALES 355ml Heineken 00 (sin alcohol)	\$50
REFRESCOS 355ml Coca Cola, Fanta, Sprite, Mundet, Fresca.	\$45	XXLager	\$49
AGUA NATURAL Agua embotellada	\$40	Indio	\$49
Acqua Panna	\$115	Ultra	\$55
AGUA MINERAL Topo Chico 355ml	\$55	Heineken	\$59
Ciel Mineral 355ml	\$45	Bohemia clara y oscura	\$59
San pellegrino 750ml	\$115	PREPARADOS DE CERVEZA	+ \$25
Agua Perrier 330ml	\$75	Chelada, michelada, sangrita, clamato.	
Agua Franca	\$120	CERVEZAS ARTESANALES 355ml	
CAFÉ 240ml Americano, Espresso y Cortado	\$50	CHEVA GALLOS	\$89
Capuccino	\$55	IPA , Ambar, Dorada	\$120
ORDEN EXTRA Aguacate, Tortilla, Queso, Totopos de pan pita, Labne, otros.		CEIBA	\$120
		Stout	
		PATITO	\$95
		Lager yucateca, IPA	
		RED BULL	\$75
		Regular, Sugar Free, Tropical y Sandía	

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



CÓCTELES

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.

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.

RON

VERANO PELIGROSO \$145
Havana Club 7, jugo de lima, tamarindo y licor de naranja.

QUETZAL \$145
Havana club 7, jugo de piña, Jugo de limón, jarabe de manzana, albahaca, cardamomo y chile seco.

MOJITO \$145
Bacardí carta blanca, hierbabuena, jugo de limón, azúcar, agua mineral.

DAIQUIRI \$145
Bacardí carta blanca, jugo de limón, jarabe natural.

WHISKY

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.

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

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.

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

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



CÓCTELES

GIN

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

APERITIVOS Y DIGESTIVOS



APEROL SOUR	\$145
<i>Aperol, jugo de limón, jarabe natural, clara de huevo.</i>	
APEROL ROSE	\$145
<i>Aperol, licor de naranja, jugo de limón, jarabe de fresa, cardamomo.</i>	
APEROL SPRITZ	\$145
<i>Vino espumoso, aperol, agua mineral.</i>	
MARTINI DE GUANABANA	\$145
<i>Huana (licor de guanábana), vermut blanco, jugo de lima.</i>	
CHELADA DE COCO	\$135
<i>Kalani (licor de coco), jugo de piña, jugo de limón, cubos de manzana, cerveza oscura.</i>	
CARAJILLO	\$145
<i>Licor 43, café expresso.</i>	
KIKI WINE	\$160
<i>Mediterráneo (vino tinto), té frutos rojos, mora azul, cereza, frambuesa, hierbabuena, azúcar, jugo de limón</i>	

CÓCTELES CON ALAAS



TROPICAL TEQUILA	\$155
<i>Tequila, Red bull Tropical, limón, sal.</i>	
SANDIA MEZCAL	\$155
<i>Mezcal Verde Amarás, Red Bull Sandía, frutos rojos.</i>	
VODKA BULL	\$155
<i>Vodka, Red Bull Energy Drink, arándano.</i>	
SUERO CON ALAAS	\$115
<i>Agua mineral, Red Bull Sugar Free, limón.</i>	

DESTILADOS  1.5OZ  750ML

MEZCAL

		
Amarás Espadín	\$145	\$2,185
Amarás Espadín Reposado	\$149	\$2,390
Amarás Espadín Tobalá	\$155	\$2,560
Amarás Cupreata	\$165	\$2,575
Amarás Americana	\$165	\$2,575
Amarás E.E Cenizo	\$210	\$2,870
Mezcal Amarás E.E Coyote	\$225	\$2,950
Unión Joven Espadín	\$98	\$1,695
Bruxo Receta Inicial	\$115	\$1,820
Montelobos Espadín	\$245	\$2,250
Montelobos Ensemble	\$169	\$2,890
Montelobos Tobalá	\$245	



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	



WHISKY

		
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	\$1,500
J. Walker Red Label	\$95	
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	



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


GINEBRA

		
Beefeater	\$105	\$1,700
Bombay	\$110	\$1,890
Bulldog	\$125	\$2,180
Tanqueray London	\$145	\$2,490
Gin Condesa	\$150	
Hendricks	\$155	\$2,490
Monkey 47	\$265	

VODKA

		
Absolut Azul	\$125	
Smirnoff 21	\$95	\$1,490
Smirnoff Tamarindo	\$105	\$1,600
Stolichnaya	\$115	\$1,820
Ketel One	\$105	
Grey Goose	\$145	

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	
S.T Germain	\$210	