

★ ★ ★ ★ ★ Este es un espacio para todos ★ ★ ★ ★ ★



Para empezar...

## ENTRADAS

### ★ SANTOS MOLOTES \$118

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

### EMPAÑADAS 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 RECAZO 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 con longaniza, 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 flor de Jamaica, cebolla blanca y granos de elote acompañado de salsa de jitomate y chile de árbol.

★ ★ ★ ★ ★ Este es un espacio para todos ★ ★ ★ ★ ★



# 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.

## RON \$160 C/U

### VERANO PELIGROSO

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

### MOJITO

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

## WHISKY \$165 C/U

### OLD FASHION

Makers Mark, azúcar, angostura.

### MANHATTAN

Jack Daniels, vermut rosso, angostura

## APERITIVOS / \$155 C/U DIGESTIVOS

### APEROL SPRITZ

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

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

### FRESA SALVAJE

Beefeater, pepino, hierbabuena, jarabe de fresa, jugo de limón.

### TOM COLLINS

Beefeater, jugo de limón, jarabe natural, agua mineral.

### MARTINI SECO

Beefeater, Vermouth seco.

## 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.

### COSMOPOLITAN

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

## BEBIDAS

### VARIEDAD DE BEBIDAS \$50 C/U

Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola light, 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. +35 pesos pide tu preparado: Chelada - Michelada - Sangrita - Ojo rojo.

### CHEVA GALLOS \$95 C/U

IPA - AMBAR - DORADA.

### CAFÉ \$60 C/U

Americano / Espresso / Capuccino.

**SALÓN  
GALLOS**

★ ★ ★ ★ ★ Este es un espacio para todos ★ ★ ★ ★ ★



# DESTILADOS



## MEZCAL

AMARAS ESPADÍN	\$145
UNIÓN JOVEN	\$115
OJO DE TIGRE	\$155
MONTELOBOS ESPADÍN	\$155
.....	.....

## TEQUILA

CUERVO TRADICIONAL	\$95
HERRADURA REPOSADO	\$130
DOBEL MAESTRO	\$140
TEQUILERO	.....
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

MATUSALEM CLÁSICO	\$85
MATUSALEM PLATINO	\$85
FLOR DE CAÑA 7	\$105
HAVANA CLUB 7	\$105
BACARDÍ BLANCO	\$95
CAPITÁN MORGAN	\$95



## GINEBRA

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.