

**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, zanahoría, 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**
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** **\$49**
Coca Cola, Fanta, Sprite, Mundet, Fresca. **\$49**
 XXLager

AGUA NATURAL **\$40** **\$55**
Agua embotellada **\$59**
 Acqua Panna **\$115** **\$59**
 Heineken

AGUA MINERAL **\$55** **PREPARADOS DE CERVEZA** **+ \$25**
Topo Chico 355ml **\$45** **\$59**
 Ciel Mineral 355ml **\$115** **\$59**
 San pellegrino 750ml **\$75** **\$59**
 Agua Perrier 330ml **\$120** **\$59**
 Agua Franca **\$120** **\$59**
 Bohemia clara y oscura

CAFÉ 240ml **\$50** **\$95**
Americano, Espresso y Cortado **\$55** **\$95**
 Capuccino **\$55** **\$95**
 PATITO

ORDEN EXTRA **\$105**
Aguacate, Tortilla, Queso, Totopos de pan pita, Labne, otros. **\$105**
 MASTACHE **\$105**
 Ultra Lager, Viena, Stout

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



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 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

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

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



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>	

RON

VERANO PELIGROSO	\$145
<i>Havana Club 7, jugo de lima, tamarindo y licor de naranja.</i>	
QUETZAL	\$145
<i>Havana club 7, jugo de piña, Jugo de limón, jarabe de manzana, albahaca, cardamomo y chile seco.</i>	
MOJITO	\$145
<i>Bacardí carta blanca, hierbabuena, jugo de limón, azúcar, agua mineral.</i>	
DAIQUIRI	\$145
<i>Bacardí carta blanca, jugo de limón, jarabe natural.</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>	

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 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
Bacardi 15	\$95	
Captain Morgan	\$180	
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	