

LOS GALLOS

MEXICAN CUISINE

Dinner - <i>Cena</i>	2
Kids Menu - <i>Menú Niños</i>	7
Desserts - <i>Postres</i>	8
Drinks - <i>Bebidas</i>	9
Wine List - <i>Lista de Vinos</i>	11

A little something to munch on

Algo para picar...

Enjoy an array of traditional appetizers hailing all the way from the northern regions of Mexico to the south. This is the beginning of a culinary journey through the time-honored recipes of Mexican cuisine

Disfruta de una amplia selección de entrantes, cuya variedad pertenece a regiones del norte al sur del país. Este es el inicio de un viaje culinario a través de la cocina ancestral mexicana

GUACAMOLE ARTESANAL

Fresh mint scented guacamole, chili, green tomato and grasshoppers
Guacamole aromatizado con hierbabuena, chile piquín, tomate y chapulín

CEVICHE DEL MAR DE CORTEZ TATEMADO

Chili crust catch of the day, avocado, tomatoes, coriander and grilled onions, sprinkle with chili oil and lime

Pesca del día en costra de chiles, aguacate, tomates, cilantro, cebollas tatemadas en aceite de chile de árbol y limón

LA COLORADITA


Beet and ricotta cheese salad topped with crispy corn
Ensalada de remolacha y requesón con crujiente de maíz



 Mild · Poco picante

 Spicy · Picante

 Hot · Muy Picante

 Vegan · Vegano

And now something a bit warmer

Y ahora algo calientito

CRUJIENTE DE COTIJA

Pulled beef with blue corn, sweet peas and crispy cheese
Carne mechada de res con maíz azul, chícharos y queso crujiente

FRITOS DE CHIAPAS

Deep fried plantain stuffed with fresh spicy cheese and cumin sauce
Plátano macho frito relleno de queso fresco picante con salsa de comino

Traditional Mexican broths

Caldos tradicionales de México

From the wooden fire ovens of Mexican grandmothers,
we offer homemade soups full of flavor and tradition

*Desde los hornos de leña de las abuelas mexicanas,
les ofrecemos recetas caseras de sopas y cremas
llenas de sabor y tradición*

CREMA POBLANA

Cream of flame-roasted pepper with mezcal and crispy pork sausage
Cremosa de chile poblano flameado con mezcal y crujiente de longaniza

SOPA AZTECA


Smoky roasted tomato soup with fried tortilla and sour cream
Sopa ahumada de tomates asados y tortilla frita servida con crema agria



 Mild · Poco picante

 Spicy · Picante

 Hot · Muy Picante

 Vegan · Vegano

Day-to-day Cooking

La Cocina De Siempre, La Cocina Del Pueblo

We offer the most representative Mexican Cuisine, people's day-to-day kitchen

*Les ofrecemos los platillos más representativos de la gastronomía mexicana,
la cocina del pueblo, del día a día*

POZOLE ROJO DE CERDO

Accompanied with lettuce, onion, serrano pepper, radish, avocado and lime
Acompañado de lechuga, cebolla, chile serrano, rábano, aguacate y limón

BARBACOA DE BORREGO

Served with onion, coriander, rice and black beans
Servida con cebolla, cilantro, arroz y frijoles negros

ENCHILADAS VERDES

Stuffed with cheese, served with lettuce, tomato, avocado, sour cream and cotija cheese, covered with green sauce
Bañadas en salsa de tomate verde, rellenas de queso y servidas con lechuga, tomate, aguacate, crema agria y queso Cotija

ENMOLADAS DE POLLO

Stuffed with chicken and covered with "mole negro" sauce, served with onion, sesame seeds and cheese
Relleno de pollo y cubierto con salsa de mole negro, servido con cebolla, semillas de sésamo y queso

TOSTADA DE RES

Served with beans, lettuce, avocado sauce, sour cream, tomato, onion and grated carrot
Servidas con frijoles, lechuga, salsa de aguacate, crema agria, tomate, cebolla y zanahoria rallada



Mild · Poco picante



Spicy · Picante



Hot · Muy Picante



Vegan · Vegano

GORDITAS DE REQUESÓN

Stuffed with curd cheese, lettuce, tomato, red onion, cheese, and sour cream
Rellenas de requesón, lechuga, tomate, cebolla morada, queso y crema agria

FLAUTAS DE POLLO

Served with lettuce, sour cream, Cotija cheese, tomato, avocado, grated carrot, accompanied with chicken broth
Servidas con lechuga, crema ácida, queso Cotija, tomate, aguacate, zanahoria rallada y acompañada de consomé de pollo

TACOS DE PESCADO ESTILO ENSENADA

Fried fish tacos accompanied with cabbage and carrot slaw, avocado sauce and chipotle dressing
Tacos de pescado frito, acompañado de ensalada de col y zanahoria, salsa de aguacate y aderezo de chipotle

From our Chef's Kitchen

De la cocina de nuestro Chef

Inspired by the ancient flavors of Mexican gastronomy, our chef fused traditional ingredients with modern techniques to create these singular dishes

Esta selección de platillos ha sido creada a partir de la interpretación de la gastronomía mexicana basándose en sabores prehispánicos y la fusión de técnicas modernas

LA CARNE DE LOS GALLOS

Beef tenderloin served in a chile coffee marinade with smoked sweet potato puree
Filete de res en adobo de café y chile cascabel con puré ahumado de camote



Mild · Poco picante



Spicy · Picante



Hot · Muy Picante



Vegan · Vegano

¡OH MOLE MÍO!

Free-range chicken served with red, black and poblano chile mole sauce
Pollo de corral con moles; coloradito, chichilo negro y poblano

DEL MAR A LA MESA 🌿

Catch of the day in Castacán crust with chile pasilla,
lentils hummus, pumpkin seeds and corn
*Pesca del día en costra de Castacán, chile pasilla con
hummus de lenteja, pepita de calabaza y elote*

CAMARONES CHAMUCO 🌶️

Tiger prawns sautéed with mezcal
and Yucatán spiced pasted
*Camarones tigre salteados, flameados con mezcal
y recado blanco*

¡LA BESTIA!

Slow-cooked pork knuckle served
with potatoes, carrots and pumpkin
*Chamorro de cerdo ahogado en adobo de chile pasilla,
papa, zanahoria y calabaza*



🌿 Mild · Poco picante

🌶️ Spicy · Picante

🔥 Hot · Muy Picante

🌿 Vegan · Vegano

Kid's Menu - *Menú de Niños*

BABY FOOD

For our smallest Rockers we have Heinz baby food of various flavors available
Para nuestros Rockers más pequeños tenemos disponibles papillas Heinz de varios sabores

JR. ROCKERS HOMEMADE SOUPS *JR. ROCKERS SOPAS CASERAS*

Chicken and vegetables

Pollo y verduras

Cream of broccoli and asparagus  

Crema de brócoli y espárragos

CARBS · CARBOHIDRATOS

Spaghetti with tomato sauce or butter

Espagueti con mantequilla o tomate

Mac & cheese 

Macarrones con queso

PROTEINS · PROTEÍNAS

Chicken nuggets and French fries 

Fish fingers and grilled sweet corn 

Corn or wheat quesadillas

McRock burger and onion rings

Shrimp stir-fry with sweet & sour sauce 

Grilled beef steak and mashed potatoes

Nuggets de pollo con papas fritas 

Palitos de pescado con elote asado 

Quesadillas con tortilla de maíz o trigo

Hamburguesa McRock con aros de cebolla

Camarones salteados con salsa agridulce 

Filete de res a la parrilla con puré de papa

SPECIALTY CUISIN · ESPECIALIDAD DE LA COCINA

Every restaurant has a kid's specialty, ask the Chef and he will surprise you!

¡Todos los restaurantes tienen una especialidad para niños, pregúntale al Chef y él te sorprenderá!


SWEET ENDINGS! · ¡DULCE FINAL!

Do not forget your favorite ice cream with lots of toppings

No te olvides de tu helado favorito lleno de toppings

 Eggs · Huevo

 Vegetarian · Vegetariano

 Dairy Product · Producto Lácteo

 Seafood · Mariscos

*These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

**El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevo crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.*



Our Happy Ending! *¡Nuestro Final Feliz!*

A sweet treat is the best way to cap off a savory meal. Made with local ingredients, our desserts pay respect to the long and delicious history of chocolate

No hay cena que se aprecie sin un dulce final. Elaborados con ingredientes autóctonos, nuestra oferta de postres representa la importancia que merece el origen del chocolate

CHURROS QUETZALCOATL

Traditional deep-fried "churros" sprinkled with sugar and cinnamon, served with dulce de leche, goat's milk and traditional mexican hot chocolate from Chiapas

Tradicionales churros fritos espolvoreados con azúcar y canela, servidos con cajeta y chocolate caliente de Chiapas

SWEET CORN & PAPANTLA VANILLA

Sweet corn sponge cake, vanilla cream, agave nectar and caramelized popcorn ice cream

Bizcocho tierno de maíz, crema de vainilla, miel de agave y helado de palomitas caramelizadas

MEXICALI CAKE

Mexicali ricotta cheesecake and creamy guava sauce

Tarta de queso crema y requesón de Mexicali con cremoso de guayaba

3 VÍRGENES

Artisan chocolate with plum "Mole" covered in Damiana's liqueur

Chocolate fondant artesanal con Mole de ciruela y bañado en licor de Damiana

Try our delicious artisanal ice cream using spiced chocolate from Chiapas

Don't miss the opportunity to try our delicious artisanal ice cream using chocolate from Chiapas



Drinks

Bebidas

MEZCALITA MARACUYÁ

Mezcal, orange, passion fruit,
agave nectar, tortilla salt

*Mezcal, naranja, maracuyá,
miel de agave, sal de tortilla*



PACIFIC SUNSET

Pox, lime, raspberry,
watermelon, orange liqueur,
agave nectar

*Pox, limón, frambuesa,
sandía, licor de naranja,
miel de agave*



NEGRETE

Tequila añejo,
Campari sweet vermouth

*Tequila añejo,
Campari vermut dulce*

GRILL MARGARITA

Tequila, lime, agave nectar,
grilled pineapple,
orange liqueur

*Tequila, limón, miel de agave,
piña asada, licor de naranja*



HUMO ROJO

Mezcal, hibiscus, orange,
lime, cinnamon syrup

*Mezcal, jamaica, naranja,
limón, jarabe de canela*



TEPACHE (MOCKTAIL)

Pineapple, lime, piloncillo
syrup, mint, date fruit

*Piña, limón, jarabe de
piloncillo, menta, dátil*

WINE LIST

LISTA DE VINOS



MÉXICO

WHITE

	PESOS	USD
2018 CASA MADERO, CHARDONNAY, COAHUILA	\$600	\$26
2018 MONTE XANIC, SAUVIGNON BLANC, GUADALUPE VALLEY	\$880	\$40

ROSÉ

	PESOS	USD
2019 CASA MADERO V ROSÉ, SHIRAZ, COAHUILA	\$650	\$30

RED

	PESOS	USD
2016 LA CETTO RESERVA PRIVADA, NEBBIOLO, GUADALUPE VALLEY	\$640	\$28
2018 SANTO TOMÁS, MERLOT, GUADALUPE VALLEY	\$750	\$33
2016 VINO DE LA REINA, MALBEC, GUADALUPE VALLEY	\$790	\$35
2018 3V CASA MADERO, CABERNET BLEND, COAHUILA	\$790	\$35
2017 ENCINILLAS ANXELIN, CABERNET SAUVIGNON, CHIHUAHUA	\$880	\$40
2015 CUNA DE TIERRA, CABERNET-MERLOT, DOLORES HIDALGO, GUANAJUATO	\$1,050	\$46
2019 EL PERDÓN, NEBBIOLO, SYRAH & MALBEC, GUANAJUATO	\$1,150	\$50
2015 CASA MADERO, CAB. SAUVIGNON, GRAN RVA, COAHUILA	\$1,500	\$65
2015 CASA MADERO, GRAN RVA, SHIRAZ, COAHUILA	\$1,650	\$72
2017 ENCINILLAS MEGARCERO, CABERNET BLEND, CHIHUAHUA	\$1,720	\$75
2016 ADOBE GUADALUPE, RAFAEL, CABERNET-NEBBIOLO, GUADALUPE VALLEY	\$1,890	\$83
2016 HACIENDA ENCINILLAS, CABERNET BLEND, CHIHUAHUA	\$1,920	\$86
2017 GRAN RICARDO, MONTE XANIC, CABERNET BLEND GUADALUPE VALLEY	\$2,400	\$105

USA

WHITE

	PESOS	USD
2017 ROUND HILL, CHARDONNAY, CALIFORNIA	\$600	\$26
2017 COASTAL ESTATES, CHARDONNAY, CALIFORNIA	\$620	\$27
2018 DECOY, CHARDONNAY, SONOMA COUNTY	\$1,200	\$55
2016 RUTHERFORD RANCH, CHARDONNAY, NAPA VALLEY	\$1,300	\$59
2018 DUCKHORN, SAUVIGNON BLANC, NAPA VALLEY	\$1,520	\$69
2017 FRANK FAMILY, CHARDONNAY, CARNEROS	\$1,950	\$85

ROSÉ

	PESOS	USD
2018 DECOY ROSE, SHIRAZ BLEND, SONOMA COUNTY	\$1,100	\$50

RED

	PESOS	USD
2018 ROUND HILL, CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIA	\$600	\$26
2017 COASTAL ESTATES, CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIA	\$620	\$27
2017 COASTAL ESTATES, PINOT NOIR, CALIFORNIA	\$620	\$27
2017 LEAPING HORSE, CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIA	\$700	\$31
2018 IRONSTONE, PINOT NOIR, CALIFORNIA	\$850	\$37
2018 IRONSTONE, CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIA	\$900	\$39
2017 LANDER JENKINS, PINOT NOIR, CALIFORNIA	\$990	\$43
2016 COLUMBIA CREST, CABERNET SAUVIGNON, WASHINGTON STATE	\$1,050	\$45
2017 PREDATOR, ZINFANDEL, OLD VINE, CALIFORNIA	\$1,100	\$48
2017 LADY HILL RADICLE PINOT NOIR, OREGON	\$1,500	\$68
2016 RUTHERFORD RANCH, MERLOT, NAPA VALLEY	\$1,700	\$74
2016 IRONSTONE, ROUS VINEYARD RESERVE, ZINFANDEL, LODI, CALIFORNIA	\$1,800	\$78
2016 RUTHERFORD RANCH, CABERNET SAUVIGNON, NAPA VALLEY	\$2,200	\$96

USA

	PESOS	USD
2016 IRONSTONE, CABERNET FRANC, CALIFORNIA	\$2,350	\$102
2018 FRANK FAMILY, PINOT NOIR, NAPA VALLEY	\$2,300	\$105
2016 DUCKHORN, MERLOT, NAPA VALLEY	\$2,860	\$130
2017 DUCKHORN, CABERNET SAUVIGNON, NAPA VALLEY	\$3,400	\$155
2016 STAGS LEAP, CABERNET SAUVIGNON, NAPA VALLEY	\$3,850	\$173
2015 SILVER OAK, CABERNET SAUVIGNON, ALEXANDER VALLEY	\$4,800	\$218
2017 FAR NIENTE, CABERNET SAUVIGNON, NAPA VALLEY	\$8,500	\$369
NV OVERTURE, CABERNET SAUVIGNON, NAPA VALLEY	\$8,600	\$374

ARGENTINA

WHITE

	PESOS	USD
2017 CATENA ALTA, CHARDONNAY, MENDOZA	\$1,400	\$61

RED

	PESOS	USD
2018 FUZION, MALBEC, MENDOZA	\$550	\$24
2017 FINCA FLICHTMAN, MISTERIO, MALBEC, MENDOZA	\$600	\$26
2017 ALTA VISTA PREMIUM, MALBEC, MENDOZA	\$790	\$35
2017 ZUCCARDI, SERIA A, BONARDA, MENDOZA	\$790	\$35
2015 ZUCCARDI Q, CABERNET SAUVIGNON, MENDOZA	\$1,200	\$52
2017 ZUCCARDI Q, MALBEC, MENDOZA	\$1,200	\$52
2015 TERRAZAS DE LOS ANDES, SINGLE VINEYARD, MALBEC, MENDOZA	\$1,400	\$61
2015 CHEVAL DES ANDES, MALBEC, CABERNET, PETIT VERDOT, MENDOZA	\$3,100	\$135
2013 ZUCCARDI, ALUVIONAL, MALBEC, GUALTALLARY, UCO VALLEY, MENDOZA	\$4,000	\$174

Prices are in USD dollars- taxes and services included.

Precios en dólares americanos - incluyen impuestos y servicios.

FRANCE

CHAMPAGNE

	PESOS	USD
NV MOËT & CHANDON, BRUT IMPERIAL, EPERNAY	\$1,800	\$78
NV VEUVE CLICQUOT, BRUT, REIMS	\$1,900	\$82
NV TAITTINGER, BRUT RESERVE, REIMS	\$1,950	\$86
NV MOËT & CHANDON, ICE IMPERIAL, EPERNAY	\$2,250	\$98
NV TAITTINGER NOCTURNE, SEC, REIMS	\$2,300	\$105
NV RUINART, BLANC DE BLANCS, REIMS	\$2,900	\$126
2008 DOM PERIGNON, BRUT, EPERNAY	\$7,360	\$320
2008 LOUIS ROEDERER CRISTAL	\$8,800	\$400

CHAMPAGNE ROSÉ

	PESOS	USD
NV MOËT & CHANDON, ROSÉ IMPERIAL, EPERNAY	\$2,200	\$96
NV VEUVE CLICQUOT, BRUT ROSÉ, REIMS	\$2,250	\$98
NV TAITTINGER NOCTURNE ROSÉ, SEC, REIMS	\$2,300	\$105
NV TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ, REIMS	\$2,450	\$109

ROSÉ

	PESOS	USD
2019 LE POUSSIN, PAYS D'OC	\$600	\$26
2018 AIX, COTEAUX D'AIX EN PROVANCE	\$1,250	\$57
2017 LA CHAPELLE GORDONNE, CÔTE DE PROVENCE	\$1,600	\$70

WHITE

	PESOS	USD
2018 LA POULE BLANCHE, SAUVIGNON BLANC, PAYS D'OC	\$600	\$26
2016 LOUIS LATOUR, ARDÈCHE, CHARDONNAY, BURGUNDY	\$700	\$31
2016 GÉRARD BERTRAND, RÉSERVE SPÉCIALE, SAUVIGNON BLANC, NARBONNE	\$750	\$33
2017 BOUCHARD PÈRE & FILS, POUILLY-FUISSÉ, MÂCONNAIS	\$1,300	\$57

FRANCE

RED

	PESOS	USD
2017 COTES DU RHONE BELLERUCHE, GRENACHE	\$790	\$35
2017 LOUIS JADOT COUVENT DES JACOBIN, BURGUNDY	\$1,00	\$45
2015 CHÂTEAU LES HAUTS-CONSEILLANTS, POMEROL	\$1,800	\$78
2014 LA SIRENE DE GISOURS, MARGAUX	\$2,900	\$126

ITALY

SPARKLING/FRIZZANTE

	PESOS	USD
LA GIOIOSA, FRIZZANTE, MOSCATO, VENETO	\$550	\$24
VILLA SANDI, PROSECCO, IL FRESCO, BRUT, VENETO, DO	\$680	\$30
VILLA SANDI, ROSATO, BRUT, VENETO, DOC	\$680	\$30
DANZANTE, PROSECCO, EXTRA DRY, TUSCANY, DOC	\$790	\$34

WHITE

	PESOS	USD
2018 NICCHIO, PINOT GRIGIO, SICILY	\$450	\$20
2017 FAZI BATTAGLIA, TITULUS, VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI, MARCHE, DOC	\$700	\$31
2017 TORMARESCA, CHARDONNAY, PUGLIA, IGT	\$700	\$31
2017 DANZANTE, PINOT GRIGIO, VENEZIA, DOC	\$750	\$33
2018 DONACCHIARA, FIANO DI AVELINO, CAMPANIA, DOCG	\$1,100	\$48

RED

	PESOS	USD
2015 DANZANTE CHIANTI, VENEZIA, DOC	\$750	\$33
2016 SANTA CRISTINA, CHIANTI SUPERIORE, TUSCANY, DOCG	\$790	\$34
2015 BATASIOLO, BARBARESCO, PIEDMONT, DOCG	\$990	\$43
2016 LA BRACCESCA, ANTINORI, NOBILE DI MONTEPULCIANO, TUSCANY, DOCG	\$1,200	\$52
2014 FRESCOBALDI, NIPOZZANO, CHIANTI RUFINA, RISERVA, TUSCANY, DOCG	\$1,500	\$65
2016 LUCENTE, LUCE, SANGIOVESE-MERLOT, SUPER TUSCAN	\$1,890	\$82
2013 BANFI, BRUNELLO DI MONTALCINO, TUSCANY, DOCG	\$2,300	\$100
2014 PASQUA, BLACK LABEL, AMARONE DELLA VALPOLICELLA, VENETO, DOCG	\$2,400	\$104
2014 PIO CESARE, BAROLO, PIEDMONT, DOCG	\$2,900	\$126
2013 FRESCOBALDI, CASTEL GIOCONDO, BRUNELLO DI MONTALCINO, TUSCANY, DOCG	\$3,200	\$139

Prices are in USD dollars- taxes and services included.

Precios en dólares americanos - incluyen impuestos y servicios.

SPAIN

WHITE

	PESOS	USD
2017 MARTÍN CÓDAX, ALBARIÑO, RÍAS BAIXAS	\$700	\$31

RED

	PESOS	USD
2015 VERSOS DE VALTUILLE, BIERZO	\$680	\$30
2015 VERSOS DE VALTUILLE, ROBLE, CEPAS CENTENARIAS, BIERZO	\$790	\$35
2017 SERICIS CEPAS VIEJAS, BOBAL, NAVARRA, ESPAÑA	\$1,610	\$70
2016 PSI, DOMINIO DE PINGUS, TEMPRANILLO, RIBERA DEL DUERO	\$1,890	\$82
2012 LÓPEZ CRISTOBAL, RESERVA, RIBERA DEL DUERO	\$2,000	\$87
2016 MAURO, COSECHA, BODEGAS MAURO, CASTILLA Y LEÓN	\$2,300	\$100
2015 ALIÓN, VEGA SICILIA, RIBERA DEL DUERO	\$4,500	\$196
2006 ÚNICO, VEGA SICILIA, RIBERA DEL DUERO	\$14,000	\$608

OTHER COUNTRIES

WHITE

	PESOS	USD
2017 MUD HOUSE, SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH, NEW ZEALAND	\$990	\$43

RED

2017 FISH HOEK, PINOTAGE, SOUTH AFRICA	\$550	\$24
2015 KOONUNGA HILL, SHIRAZ- CABERNET SAUVIGNON, AUSTRALIA	\$920	\$41

PORT

	PESOS	USD
TAYLOR'S, TAWNY 10 YEARS , PORTUGAL	\$120	\$5
BOTTLE	\$2,200	\$95

SAKE

	PESOS	USD
MOMOKAWA, PEAR JUNMAI GINJO, NIGORI, OREGON, USA	\$990	\$43
MURAI, JUNMAI, GINJO, SUGIDAMA, AOMORI, JAPAN	\$1,700	\$74