

# LOS GALLOS

MEXICAN CUISINE

## Dinner Menu

DINNER • CENA .....	3
KID'S MENU • MENÚ DE NIÑOS .....	7
DESSERTS • POSTRES .....	8
COCKTAILS • CÓCTELES .....	9
WINE • VINOS .....	10

# Turn Up The Volume

750g Picanha Wagyu Americano ..... \$1,150 MN \$50 USD

For 2 people • *Para 2 personas*

Molcajete de Mariscos ..... \$1,495 MN \$65 USD

# 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*



  
DAIRY PRODUCT  
PRODUCTO  
LÁCTEO

  
EGG  
HUEVO

  
PORK  
PUERCO

  
SHELLFISH  
MARISCOS

  
TREE NUTS  
NUECES

  
PEANUTS  
CACAHUATE

  
GLUTEN FREE  
SIN GLUTEN

  
VEGETARIAN  
VEGETARIANO

  
VEGAN  
VEGANO

  
SLIGHTLY SPICY  
LIGERAMENTE  
PICANTE

  
SPICY  
PICANTE

  
VERY SPICY  
MUY PICANTE

  
SUGAR FREE  
SIN AZÚCAR

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 huevos 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.*

# 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 las abuelas mexicanas,  
es ofrecemos recetas caseras de sopas y cremas lenas 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*



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 huevos 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.*

# A little something to munch on

## *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*



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 huevos 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.*

## 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*

## 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*



  
DAIRY PRODUCT  
PRODUCTO  
LÁCTEO

  
EGG  
HUEVO

  
PORK  
PUERCO

  
SHELLFISH  
MARISCOS

  
TREE NUTS  
NUECES

  
PEANUTS  
CAJAHUATE

  
GLUTEN FREE  
SIN GLUTEN

  
VEGETARIAN  
VEGETARIANO

  
VEGAN  
VEGANO

  
SLIGHTLY SPICY  
LIGERAMENTE  
PICANTE

  
SPICY  
PICANTE

  
VERY SPICY  
MUY PICANTE

  
SUGAR FREE  
SIN AZÚCAR

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 huevos 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.*

# 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*

### ¡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*

### BRISKET AHUMADO

Slow-cooker beef brisket cooked, served with mashed cauliflower, caramelized carrot and demi of chiles  
*Pecho de res ahumado a baja temperatura, acompañado de puré de coliflor, zanahoria caramelizada y demi de chiles*



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 huevos 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.*



# 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 SOPAS CASERAS

Chicken and vegetables • Broccoli and asparagus cream    
Pollo y verduras • Crema de brócoli y espárragos

### CARBS • CARBOHIDRATOS

Spaghetti with tomato sauce or butter • Mac & cheese   
Espagueti con mantequilla o tomate • Macarrones con queso

### PROTEINS • PROTEÍNAS

Chicken nuggets and French fries • Nuggets de pollo con papas fritas   
Fish fingers and grilled sweet corn • Palitos de pescado con elote asado   
Corn or wheat quesadillas • Quesadillas con tortilla de maíz o trigo   
McRock burger and onion rings • Hamburguesa McRock con aros de cebolla  
Shrimp stir-fry with sweet & sour sauce • Camarones salteados con salsa agridulce   
Grilled beef steak and mashed potatoes • Filete de res a la parrilla con puré de papa

### SPECIALTY CUISINE 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*



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 huevos 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 cinammon, 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*



DAIRY PRODUCT  
PRODUCTO  
LÁCTEO



EGG  
HUEVO



PORK  
PUERCO



SHELLFISH  
MARISCOS



TREE NUTS  
NUECES



PEANUTS  
CACAHUATE



GLUTEN FREE  
SIN GLUTEN



VEGETARIAN  
VEGETARIANO



VEGAN  
VEGANO



SLIGHTLY SPICY  
LIGERAMENTE  
PICANTE



SPICY  
PICANTE



VERY SPICY  
MUY PICANTE



SUGAR FREE  
SIN AZÚCAR

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 huevos 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.*

# 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*