



BY **1800**
TEQUILA

*el Gallo
Colorado*

SOPAS

ENTRADAS
& TACOS

De Pozole Blanco	\$ 34.400
Caldo a base de cerdo, maíz blanco, vegetales frescos y chiles secos	
De Tortillas	\$ 27.600
Caldo a base de pollo, tomates, queso, chicharrón y tortillas.	

FRESCOS

ENTRADAS Y PARA COMPARTIR

Aguachile de Camarón	\$ 27.300	Guacamole Con Chicharron	\$ 35.600
Camarones sobre cremoso de aguacate, ensaladilla de jicama y tortilla frita.		Guacamole cremoso, fresco con totopos y chicharrón.	
Aguachile de Atún	\$ 35.600	Guacamole Y Totopos	\$ 27.900
Láminas de atún con picadillo de mango, salsa verde, cebolla roja y pepino.		Prepara tu guacamole a tu estilo.	
El Gallo Del Mar	\$ 69.800	Enchiladas Mixtas	\$ 29.800
Pulpo en trozos con papa crujiente, pico e gallo, reducción de flor jamaica y aire de salsa verde.		Tortilla de maiz amarillo con pollo o carne, salsa verde y roja, gratinadas con queso Oaxaca.	
Camarones Sonora	\$ 32.400		
En salsa de tamarindo, salsa roja, doble textura de cebolla y limón.			

ESQUITES

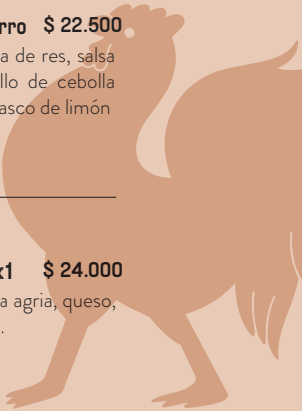
Esquites Killers	\$ 22.400	Esquites Con Chicharrón	\$ 34.500
Maíz desgranado, mayonesa, chilitos y queso.		Maíz desgranado, mayonesa, chilitos, queso y chicharrón.	

TACOS 2 unds

Polvo De Gallo, Pa Que Se Lo Coma Rápido	\$ 21.800	Este Cerdo Es Un Berraco	\$ 22.900
Cochinita pibil, cebolla encurtida y piña asada.		Costillas de cerdo, salsa verde y picadillo.	
Que Gallo Comerlo	\$ 22.400	Camarón Capeado	\$ 22.600
Birria, picadillo, salsa roja y caldo.		Camarón rebosado, pico e gallo, mayo limón.	
No Es Lengua Viperina	\$ 20.300	Cuidado Con El Perro	\$ 22.500
Lengua con chile guajillo, mayo alcaparrada y limón.		Tortilla de maíz, cola de res, salsa roja totopo, Picadillo de cebolla blanca, cilantro y Casco de limón	
Conspiración Canastera	\$ 22.400		
Chicharrón, longaniza y cebolla.			

TOSTAS

Tostada De Gallo x1	\$ 18.600	Tostada De Lomo x1	\$ 24.000
Tortilla de maiz amarillo pechuga de pollo con chipotle, lechuga y costra de queso.		Fajitas de res, crema agria, queso, guacamole y jicama.	



FUERTES

Fajitas De Pollo	\$ 39.800	Corvina Achiotada	\$ 78.500
Pollo al estilo piri piri, frijol refrito, tortillas de maíz y mermelada de cebolla.		Corvina a la plancha con arroz mexicano, pico e gallo y crocante de Calamar.	
Costillas De Cerdo En Bbq De Tamarindo	\$ 56.500		
Costillas braseadas, guacamole, papas bravas y tortillas de maíz.			

FUERTES

CARNES

Todas las carnes van en una mantequilla de chilitos no picantes pero si sabrosos:

Picanha 400gr	\$ 128.500
Arrachera 150gr	\$ 114.300
Chuletón 600gr	\$ 432.600

Elige 1 acompañamiento

ACOMPÑAMIENTOS

- Guacamole con totopos
- Papas Bravas
- Papas a la Francesa
- Ensalada De La Casa
- Arroz mexicano Con frijol negro



Gallo Ardiente



Gallo Temible



Gallo Colorado



Gallinita



SI TE ENCHILASTE, LLAMA CON UN SÓS A TU ASESOR,
UN CANTARITO DE LECHE LLEGARA A RESCATARTE

NIVELES
DEPI-
CANTE

POSTRES

Churros del Churrero x5	\$ 18.600
Con salsa de cajeta, orchata y flor Jamaica	
Barril del churro x1	\$ 16.400
Flan de cajeta	\$ 17.800
Helado de tamarindo	\$ 14.200
El último taco y no más	\$ 17.900
Tarta de queso, pistacho, chocolate y frutos amarillos	

COLA DEL GALLO

GALLO	\$ 45.800
Tequila reposado acompañado de una mil de piña, extracto de melocotón y cilantro.	
CACTUS	\$ 44.500
Tequila reposado macerado con lulo, mermelada de nopal, licor de naranja y notas cítricas	
CHIPOTE	\$ 49.500
Tequila reposado macerado con alcachofa, acompañado de un puré de kiwi, miel de limonaria y limón mandarino.	
GUAYABA NEGRA	\$ 49.700
Mezcal 400 conejos macerado con bocadillo, acompañado de guayaba fresca, elixir de limonaria, licor de durazno y notas cítricas.	
CÁNTARO	\$ 43.500
Tequila reposado macerado con tamarindo, acompañado de miel de piña, extracto de melocotón y limón.	

MARGARITAS



MANGO BICHE	\$ 39.900
Tequila reposado acompañado de mango biche fresco, licor de naranja, mieles cítricas y sal de piña.	
HIBISCUS	\$ 44.300
Tequila reposado acompañado de una extracción fresca de fresa y arándanos, acompañado de miel de flor de Jamaica, notas cítricas y sal de rosas.	
GULUPA	\$ 46.500
Tequila reposado acompañado de miel de gulupa, extracción de melocotón, notas cítricas y sal de piña asada.	

MEZCALITA



BLOODY	\$ 48.400
Mezcal 400 conejos acompañado de un extracto de flor de Jamaica, notas cítricas , jugo de piña y sal negra de cardamomo.	
AZTECA	\$ 49.600
Mezcal 400 conejos acompañado con una miel de toronja y limonaria , zumo de naranja , notas cítricas y sal de piña	

MICHELADAS

MICHELADA SOL	\$ 14.500
MICHELADA BICHE	\$ 14.900
MICHELADA TRADICINAL	\$ 16.400

AGUAS DEL CHAVO

JAMAICA	\$ 17.400
Jamaica ,zumo de limón, romero, flor de jamaica y desidratado de toronja.	
TAMARINDO	\$ 17.400
Tamarindo, zumo de limón, limón desidratado, tomillo.	

LICORES



TEQUILA Y MEZCAL

	TRAGO	BOTELLA
1800 SILVER	\$ 52.200	\$ 522.800
1800 REPOSADO	\$ 60.500	\$ 605.400
1800 AÑEJO	\$ 63.700	\$ 870.200
1800 CRISTALINO	\$ 94.900	\$ 637.000
JOSE CUERVO TRADICIONAL	\$ 40.900	\$ 408.700
TEQUILA JOSE CUERVO RESERVA DE FAMILIA	\$ 156.900	\$ 1.569.400
MAESTRO DOBEL	\$ 119.100	\$ 1.091.600

VODKA	TRAGO	BOTELLA
GREY GOOSE	\$ 57,200	\$ 747,000
SMIRNOFF	\$ 26,200	\$ 280,200
GINEBRAS		
BOMBAY	\$ 42,600	\$ 412,800
TANQUERAY	\$ 43,000	\$ 425,700
TANQUERAY TEN	\$ 75,900	\$ 751,300
HENDRICKS	\$ 65,800	\$ 651,300

WHISKY		
GLENFIDDICH 12	\$ 56,900	\$ 614,900
GLENFIDDICH 15	\$ 85,900	\$ 927,400
GLENFIDDICH 18	\$ 142,400	\$ 1,538,200
MACALLAN SHERRY OAK 12	\$ 93,800	\$ 943,000
MACALLAN DOUBLE 15 YEARS OLD	\$ 160,600	\$ 1,615,500
MACALLAN 18 DOUBLE CASK	\$ 366,500	\$ 3,713,500
SINGLETON OF DUFFTOWN 12 AÑOS	\$ 54,500	\$ 539,300

BLEND		
BUCHANAN'S MASTER	\$ 52,200	\$ 563,500
BUCHANAN'S 18	\$ 90,500	\$ 992,800
DEWARS 12	\$ 35,500	\$ 383,600
DEWARS 15	\$ 46,500	\$ 502,300
DEWARS 18	\$ 91,400	\$ 986,600
JACK DANIELS	\$ 33,800	\$ 334,300
BLACK LABELL	\$ 49,800	\$ 492,800
JW BLUE LABEL	\$ 270,000	\$ 2,984,200
MONKEY SHOULDER	\$ 44,500	\$ 440,600

RON	TRAGO	BOTELLA
BACARDI CARTA BLANCA	\$ 17,300	\$ 177,400
BACARDI AÑEJO	\$ 15,500	\$ 161,000
BOTRAN 18	\$ 40.500	\$ 437.300
SANTA TERESA 1796	\$ 65.600	\$ 649.300

OTROS		
LIMONCELLO	\$ 30,000	\$ 432,000
PISCO DEMONIO DE LOS ANDES	\$ 36,700	\$ 396,000
LICOR 43	\$ 39,800	\$ 442,400
DISARONNO	\$ 39,000	\$ 421,900
HENNESSY V.S.O.P	\$ 122,700	\$ 1,234,300
VICHE MONTE MANGLAR	\$ 43.600	\$ 432.000

CERVEZAS		
HEINEKEN		\$ 14,000
CORONA EXTRA		\$ 16,000

AGUAS		
HATSU		\$ 12,800
HATSU GAS		\$ 9,000

PASANTES		
COCA COLA ZERO		\$ 9,100
SODA		\$ 7,000
COCA COLA		\$ 7,800
TÓNICA INDI MIL976		\$ 14,400
REDBULL		\$ 20,000
AGUA PERRIER		\$ 14.800

LICORES

ADVERTENCIA DE PROPINA: El establecimiento sugiere a los consumidores propina del 10%, la cual puede ser aceptada, rechazada o modificada de acuerdo con la valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta indíquelo al asesor. Circular 07 del 2012 Super Intendencia de Industria y Comercio. ADVERTENCIA DE IMPOCONSUMO: Los precios en carta incluyen el Impuesto al Consumo del 8% o IVA del 19% 12% o 5% de acuerdo con la reglamentación tributaria. DEC. 0219 de 2023. "El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad" Ley 124 de 1994