



BY **1800**
TEQUILA

el Gallo Colorado

SOPAS

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

Aguachile de Camarón \$ 27.300

Camarones sobre cremoso de aguacate, ensaladilla de jicama y tortilla frita.

Aguachile de Atún \$ 35.600

Láminas de atún con picadillo de mango, salsa verde, cebolla roja y pepino.

El Gallo Del Mar \$ 69.800

Pulpo en trozos con papa crujiente, pico e gallo, reducción de flor jamaica y aire de salsa verde.

Camarones Sonora \$ 32.400

En salsa de tamarindo, salsa roja, doble textura de cebolla y limón.

ENTRADAS Y PARA COMPARTIR

Guacamole Con Chicharron \$ 35.600

Guacamole cremoso, fresco con totopos y chicharrón.

Guacamole Y Totopos \$ 27.900

Prepara tu guacamole a tu estilo.

Enchiladas Mixtas \$ 29.800

Tortilla de maíz amarillo con pollo o carne, salsa verde y roja, gratinadas con queso Oaxaca.

ESQUITES

Esquites Killers \$ 22.400

Maíz desgranado, mayonesa, chilitos y queso.

Esquites Con Chicharrón \$ 34.500

Maíz desgranado, mayonesa, chilitos, queso y chicharrón.

TACOS 2 unds

Polvo De Gallo, Pa Que Se Lo Coma Rápido \$ 21.800

Cochinita pibil, cebolla encurtida y piña asada.

Que Gallo Comerlo \$ 22.400

Birria, picadillo, salsa roja y caldo.

No Es Lengua Viperina \$ 20.300

Lengua con chile guajillo, mayo alcaparrada y limón.

Conspiración Canastera \$ 22.400

Chicharrón, longaniza y cebolla.

Este Cerdo Es Un Berraco \$ 22.900

Costillas de cerdo, salsa verde y picadillo.

Camarón Capeado \$ 22.600

Camarón rebosado, pico e gallo, mayo limón.

Cuidado Con El Perro \$ 22.500

Tortilla de maíz, cola de res, salsa roja totopo, Picadillo de cebolla blanca, cilantro y Casco de limón

TOSTAS

Tostada De Gallo x1 \$ 18.600

Tortilla de maíz amarillo pechuga de pollo con chipotle, lechuga y costra de queso.

Tostada De Lomo x1 \$ 24.000

Fajitas de res, crema agria, queso, guacamole y jicama.



FUERTES

Fajitas De Pollo \$ 39.800

Pollo al estilo piri piri, frijol refrito, tortillas de maíz y mermelada de cebolla.

Costillas De Cerdo En Bbq De Tamarindo \$ 56.500

Costillas braseadas, guacamole, papas bravas y tortillas de maíz.

Corvina Achiotada \$ 78.500

Corvina a la plancha con arroz mexicano, pico e gallo y crocante de Calamar.

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



ACOMPAÑAMIENTOS

- 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

**NIVELES
DE PI-
CANTE**



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

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

Tequila reposado acompañado de una mil de piña, extracto de melocotón y cilantro.

\$ 45.800

CACTUS

Tequila reposado macerado con lulo, mermelada de nopal, licor de naranja y notas cítricas

\$ 44.500

CHIPOTE

Tequila reposado macerado con alcachofa, acompañado de un puré de kiwi, miel de limonaria y limón mandarino.

\$ 49.500

GUAYABA NEGRA

Mezcal 400 conejos macerado con bocadillo, acompañado de guayaba fresca, elixir de limonaria, licor de durazno y notas cítricas.

\$ 49.700

CÁNTARO

Tequila reposado macerado con tamarindo, acompañado de miel de piña, extracto de melocotón y limón.

\$ 43.500

MARGARITAS



MANGO BICHE

Tequila reposado acompañado de mango biche fresco, licor de naranja, mieles cítricas y sal de piña.

\$ 39.900

HIBISCUS

Tequila reposado acompañado de una extracción fresca de fresa y arándanos, acompañado de miel de flor de Jamaica, notas cítricas y sal de rosas.

\$ 44.300

GULUPA

Tequila reposado acompañado de miel de gulupa, extracción de melocotón, notas cítricas y sal de piña asada.

\$ 46.500

MEZCALITA



BLOODY

Mezcal 400 conejos acompañado de un extracto de flor de Jamaica, notas cítricas, jugo de piña y sal negra de cardamomo.

\$ 48.400

AZTECA

Mezcal 400 conejos acompañado con una miel de toronja y limonaria, zumo de naranja, notas cítricas y sal de piña

\$ 49.600

MICHELADAS

MICHELADA SOL

\$ 14.500

MICHELADA BICHE

\$ 14.900

MICHELADA TRADICINAL

\$ 16.400

AGUAS DEL CHAVO

JAMAICA

Jamaica, zumo de limón, romero, flor de jamaica y deshidratado de toronja.

\$ 17.400

TAMARINDO

Tamarindo, zumo de limón, limón deshidratado, tomillo.

\$ 17.400

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