LOS GALLOS

MEXICAN CUISINE

Breakfast Menu
Menú de Desayuno

Due to the risk of foodborne illness, the consumption of raw and/or undercooked foods is at the discretion of the consumer.
If you have any allergies, dietary restrictions, or alimentary intolerance, please inform your server.

Por la probabilidad de riesgo de intoxicación alimentaria el consumo de alimentos crudos y/o pocos cocidos es responsabilidad de quién los consume. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informa a tú mesero.

DAIRY PRODUCT *PRODUCTO LÁCTEO* · EGG *HUEVO* · TREE NUTS *NUECES* · PEANUTS *CACAHUATE* · SEEDS *SEMILLAS* · SHELLFISH, MOLLUSCS AND CRUSTACEANS MARISCOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS

FISH PESCADO · SPICY *PICANTE* · MUSTARD *MOSTAZA* · CELERY *APIO* · SULFITES *SULFITOS* · SOY *SOYA*

Your well-being is our priority. We encourage you to choose healthy options during your stay, and explore nutritious and delicious dishes at our restaurant.

Tú bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tú estancia, descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.

VEGETARIAN *VEGETARIANO* · VEGAN *VEGANO* · GLUTEN FREE *SIN GLUTEN* · SUGAR FREE *LIBRE DE AZÚCAR*

Juices
Jugos

Orange, Grapefruit, Apple, Green juice, Detox juice
Naranja, Toronja, Manzana, Verde, Detox

To Start the Day
Para Comenzar el Día

FRUTA DE LA ESTACIÓN

Guava, mango and mixed fruit chunks, with agave syrup
Fruta mixta, guayaba y mango, con jarabe de miel de agave

BIONICO DE JALISCO

Natural yogurt, mix of seeds and nuts
Yogurt natural, mezcla de semillas y frutos secos

MANGO BOWL

Creamy mango mousse, topped with toasted almonds, chia & shredded coconut
Cremoso mousse de mango coronado con almendra tostada, chía y coco rallado

CEREALES

Fruit Loops, Choco Crispies, Zucaritas, Corn Pops, Corn Flakes, Special K, All Bran

LECHES

Whole, light, lactose free, coconut, oatmeal, almond
Entera, light, deslactosada, coco, avena, almendra

Dulce
Sweet

CORN PANCAKES • *PANCAKES NATA Y ELOTE*

Foamy corn pancakes served with sweet curt cheese and salted caramel

Esponjosos hot cakes de elote acompañados con requesón dulce y caramelo salado

OATMEAL & CHIA • *AVENA & CHIA*

Rested on almond milk and served with grilled peaches

Reposadas en leche de almendra y servidas con duraznos asados

FRENCH TOAST • *PAN FRÁNCES*

Thick slices of bread, soaked in a mixture of beaten eggs with milk and cinnamon, toasted in a frying pan, and served with red fruits and maple syrup

Pan rebozado en una mezcla de huevo, leche y canela, acompañado con frutos rojos y jarabe de maple infusionado

Chefs Special's
Especiales del Chef

MOLLETES "LOS GALLOS"

Soft bread with fried beans, generous portion of beef "birria" and crowned with a piece of fried egg

Pan suave untado de frijol refrito, generosa porción de birria de res y gratinado, coronado con un huevo frito

OMELETTE MIRAFLORES

Stuffed with corn chips and grilled fresh cheese, covered in a tomato sauce from "Miraflores" orchard

Relleno de crujiente totopo de maíz y queso fresco asado,

bañado en salsa de tomates del huerto de Miraflores

HUEVOS MOTULEÑOS

Two fried eggs over corn tortilla and black beans, sauced with "ranchera", ham, green peas and plantain

Huevos fritos sobre tortilla y frijol negro, salseado con ranchera, jamón, chícharo y plátano frito

CHILAQUILES

Our chilaquiles in meat juice
or
Traditionals with red or green sauce

Nuestros chilaquiles de carne en su jugo
ó
Tradicionales en salsa roja o verde

HUEVOS A CABALLO

Eggs over beef slices, poblano pepper stripes, fried beans & panela cheese

Huevo frito sobre tampiqueña de res, rajas con queso, frijol refrito y panela asada

QUESABIRRIAS

Accompanied with “macha” sauce

Con salsa macha

SOPE DE COCHINITA

Corn dough with marinated pork, refried beans, pickle onion and avocado

Masa de maíz, cochinita pibil de cerdo, frijol, cebolla encurtida y aguacate

TACO DE CHICHARRÓN

Handmade tortilla, pork rinses, fresh avocado slices and “martajada” sauce

Tortilla de mano, chicharrón de pella, aguacate fresco y salsa martajada

ENFRIJOLADAS CON CHORIZO

Served with corn tortilla, beans sauce, chorizo and topped with onions, sour cream, cotija cheese & “macha” sauce

Servidas en tortilla de maíz con salsa de frijol, chorizo, cebolla, crema agria, queso cotija y salsa macha

EGGS STATION • *HUEVOS AL GUSTO*

Accompanied with sautéed potatoes and fried beans

Acompañado de papa campesina y frijoles refritos

Los Gallos

MEXICAN CUISINE

Lunch Menu

Due to the risk of foodborne illness, the consumption of raw and/or undercooked foods is at the discretion of the consumer.
If you have any allergies, dietary restrictions, or alimentary intolerance, please inform your server.

Por la probabilidad de riesgo de intoxicación alimentaria el consumo de alimentos crudos y/o pocos cocidos es responsabilidad de quién los consume. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informa a tú mesero.

DAIRY PRODUCT *PRODUCTO LÁCTEO* · EGG *HUEVO* · TREE NUTS *NUECES* · PEANUTS *CACAHUATE* · SEEDS *SEMILLAS* · SHELLFISH, MOLLUSCS AND CRUSTACEANS MARISCOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS

FISH PESCADO · SPICY *PICANTE* · MUSTARD *MOSTAZA* · CELERY *APIO* · SULFITES *SULFITOS* · SOY *SOYA*

Your well-being is our priority. We encourage you to choose healthy options during your stay, and explore nutritious and delicious dishes at our restaurant.

Tú bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tú estancia, descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.

VEGETARIAN *VEGETARIANO* · VEGAN *VEGANO* · GLUTEN FREE *SIN GLUTEN* · SUGAR FREE *LIBRE DE AZÚCAR*

TURN UP THE VOLUME

USDA prime flank 21 oz
Bife de vacío 600 gr ..... **$1100 MXN**

Grass-fed steak 10.5 oz
Ojo de ribeye orgánico 300 gr ..... **$1020 MXN**

Our big boy tomahawk angus 42 oz
Nuestro gran niño tomahawk angus 1190 gr ..... **$1980 MXN**

Lobster 26 oz
Langosta entera caribeña 750 gr ..... **$1400 MXN**

New Zealand lamb rack 16 oz
Rack de cordero de Nueva Zelanda 450 gr ..... **$840 MXN**

Fried huachinango 105 - 175 oz
Huachinango frito 105 - 175 oz ..... **$620 MXN**

CONSUMPTION OF RAW OR UNDERCOOKED FOODS FROM ANIMAL ORIGIN, SUCH AS BEEF OR LAMB, MAY RESULT IN AN INCREASED RISK OF FOODBORNE ILLNESS
WEIGHT SHOWN BEFORE COOKED • OUR PRICES INCLUDES TAXES

EL CONSUMO DE PRODUCTOS ANIMALES CRUDOS COMO LAS CARNES ROJAS DE TERNERA Y CORDERO, PUEDE RESULTAR EN UN INCREMENTO DEL RIESGO DE ENFERMEDADES
EL PESO MOSTRADO ES ANTES DE COCER • NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA

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

ENSALADA GALLOS

Grilled panela cheese, cherry tomatoes, mix lettuce and cilantro with lemon vinaigrette

Queso panela asado, tomates cherry, mix de lechugas, vinagreta de cítricos

ENSALADA DE SANDÍA

Spinach, lettuce, mint, goat cheese, caramelized pecans and honey vinaigrette

Espinacas, lechugas, menta, queso de cabra, nueces caramelizadas y vinagreta de miel

TOSTADA DE MARLÍN AHUMADO

Smoked marlin, corn tostada, coriander alioli, red onion and coriander

Marlín ahumado, tostada de maíz, alioli de cilantro, cebolla morada, cilantro

TOSTADA DE PULPO

Octopus, coriander, chipotle dressing

Pulpo, cilantro, aderezo de chipotle

TOSTADA DE ATÚN

Yellowfin tuna, mango, cucumber, serrano chili, coriander, jalapeño pepper alioli

Atún aleta amarilla, mango, pepino, chile serrano, cilantro, alioli de jalapeño

Ceviches

EL ARCO

Fish, red onion, tomato and coriander, garlic oil

Pescado, cebolla morada, tomate y cilantro, aceite de ajo

AGUACHILE CÍTRICO

Shrimp, citrus, jalapeño pepper, cucumber, coriander

Camarón, variedad de cítricos, chile jalapeño, pepino, cilantro

VUELVE A LA VIDA

Octopus, shrimp, clam, cocktail sauce, avocado, onion, coriander and serrano chili

Pulpo, camarón, almeja, salsa coctelera, aguacate, cebolla, cilantro y chile serrano

Traditional Mexican Soups

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,
les ofrecemos recetas caseras de sopas y cremas llenas de sabor y tradición

CREMA ELOTE

Sweet corn, farm cheese with herbs

Suave crema de maíz dulce y requesón con hierbas

SOPA AZTECA

Tortilla soup, sour cream, fresh cheese, crunchy pork chicharrón and corn tortilla strips

Sopa de tortilla, crema agria, queso fresco, chicharrón crujiente de cerdo y tiras de maíz fritas.

.

Tacos

TACOS ESTILO BAJA

Crispy fish batter with a classic coleslaw with shredded cabbage, carrots and a chipotle mayo

Pescado rebozado, ensalada de col y zanahoria con chipotle mayo

TACO GOBERNADOR

Corn tortilla, shrimp, cheese crust, avocado, coriander and pickled onion

Tortilla de maíz, camarón, costra de queso, aguacate, cilantro y cebolla encurtida

CARNITAS DE CERDO ESTILO MICHOACÁN

Corn tortilla, onion, cilantro and creamy avocado

Tortilla de maíz, cebolla, cilantro y cremoso de aguacate

CHICHARRÓN DE RIB EYE

Corn tortilla, poblano pepper slices, radish and creamy avocado

Tortilla de maíz, rajas de chile poblano, rábano y cremoso de aguacate

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

EMPANADAS DE CAMARÓN

Stuffed with sautéed shrimp, lettuce, sour cream and avocado sauce
Rellenas de camarón salteado, lechuga, crema agria y salsa de aguacate

COCHINITA PIBIL

Fried beans with fresh cheese, tortillas and xnipec sauce
Frijoles refritos con queso fresco, tortillas de maíz y salsa xnipec

ENMOLADAS

Corn tortilla filled, sauced in Poblano mole, fresh cheese and mousse avocado

Tortilla de maíz rellena de pollo, bañadas en salsa de mole poblano, queso fresco y mousse de aguacate

ARRACHERA MARINADA

Roasted cambray potatoes with coriander butter and red tatemada sauce and corn tortillas

Acompañada de papas cambray rostizadas con mantequilla de cilantro y salsa roja tatemada, tortillas de maíz

PESCADO ZARANDEADO

Marinated fish in guajillo pepper adobo, garlic mayo and white rice

Filete de pescado preparado en adobo de chile guajillo, mayonesa de ajo, arroz blanco

Tex-Mex

NACHOS GALLOS

Mexican pork beans, Chihuahua cheese, guacamole, pico de gallo and sour cream with chicken or flank steak

Bañados con frijoles puercos, queso chihuahua, guacamole mexicana y crema agria con pollo o arrachera

BURRITO DE CARNE AL PASTOR

Marinated pork with grilled pineapple, manchego cheese and green sauce

Con piña asada, queso manchego y salsa verde

Vegan Option
Opciones Veganas

TACOS CHILE POBLANO

Slices of poblano pepper, grilled corn and local zucchini with avocado sauce

Fajitas de chile poblano, elote asado y calabaza local con salsa de aguacate

ENCHILADAS

Corn tortilla filled with grilled vegetables, sauced in green and red sauce, lettuce, onion and tomato

Tortillas de maíz rellenas de vegetales asados, bañadas en dúo de salsa roja y verde, lechuga, cebolla y jitomate

Kid's Menu
Menú de Niños

HAMBURGUESA DE RES
Cheeseburger with french fries
Carne de res con queso y papas a la francesa

QUESADILLAS
Mozzarella cheese and green mix
Quesadilla de queso, mix de hojas

PECHUGA DE POLLO
Grilled chicken breast accompanied with vegetables
Pechuga de pollo con vegetales al vapor

Our Happy Ending!
¡Nuestro Final Felíz!

TEXTURAS DE ARROZ
Rice with milk, horchata ice cream, deep fried rice paper
Arroz con leche, helado de horchata, hoja de arroz frita

BUDÍN DE ELOTE
Vanilla cream and caramelized popcorn
Crema de vainilla y palomitas caramelizadas

SORBETS
Mango and soursop
Mango y guanábana

Cocktails
Cócteles

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

Mezcal, naranja, maracuyá

XOCHITL
Raicilla, honey, lime juice, Damiana tea, soda water

Raicilla, miel de abeja, té de Damiana, jugo de limón, agua mineral

XOLO
Mezcal, adobo, lime juice

Mezcal, jarabe de adobo, jugo de limón Tequila, limón, miel de agave, piña asada, licor de naranja

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

Miel de agave, sal de tortilla

HUMO ROJO
Mezcal, hibiscus, orange, lime, cinnamon syrup

Mezcal, jamaica, naranja, limón, jarabe de canela

TEPACHE (MOCKTAIL)
Pineapple, lime, brown sugar syrup, mint, date fruit

Piña, limón, jarabe de piloncillo, menta, dátil

Our staff will not serve alcohol to minors, or to anyone who appears to be intoxicated. If you choose to drink alcohol, please do so in moderation. Our policy is to serve you in a responsible, friendly, and professional manner. If you have any allergies, dietary restrictions, or alimentary intolerance please inform your server.

Nuestro personal no servirá alcohol a menores de edad o cualquier persona que parezca estar intoxicada, si decide beber alcohol hágalo con moderación. Nuestra política es servirle de una manera responsable, amable y profesional. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informe a su mesero.

LOS GALLOS
MEXICAN CUISINE

Tacos

Due to the risk of foodborne illness, the consumption of raw and/or undercooked foods is at the discretion of the consumer.
If you have any allergies, dietary restrictions, or alimentary intolerance, please inform your server.

Por la probabilidad de riesgo de intoxicación alimentaria el consumo de alimentos crudos y/o pocos cocidos es responsabilidad de quién los consume. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informa a tú mesero.

DAIRY PRODUCT *PRODUCTO LÁCTEO* · EGG *HUEVO* · TREE NUTS *NUECES* · PEANUTS *CACAHUATE* · SEEDS *SEMILLAS* · SHELLFISH, MOLLUSCS AND CRUSTACEANS MARISCOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS · FISH PESCADO · SPICY *PICANTE* · MUSTARD *MOSTAZA* · CELERY *APIO* · SULFITES *SULFITOS* · SOY *SOYA*

Your well-being is our priority. We encourage you to choose healthy options during your stay, and explore nutritious and delicious dishes at our restaurant.

Tú bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tú estancia, descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.

VEGETARIAN *VEGETARIANO* · VEGAN *VEGANO* · GLUTEN FREE *SIN GLUTEN* · SUGAR FREE *LIBRE DE AZÚCAR*

TURN UP THE VOLUME

USDA prime flank 21 oz
Bife de vacío 600 gr ..... **$1100 MXN**

Grass-fed steak 10.5 oz
Ojo de ribeye orgánico 300 gr ..... **$1020 MXN**

Our big boy tomahawk angus 42 oz
Nuestro gran niño tomahawk angus 1190 gr ..... **$1980 MXN**

Lobster 26 oz
Langosta entera caribeña 750 gr ..... **$1400 MXN**

New Zealand lamb rack 16 oz
Rack de cordero de Nueva Zelanda 450 gr ..... **$840 MXN**

Fried huachinango 105 - 175 oz
Huachinango frito 105 - 175 oz ..... **$620 MXN**

CONSUMPTION OF RAW OR UNDERCOOKED FOODS FROM ANIMAL ORIGIN, SUCH AS BEEF OR LAMB, MAY RESULT IN AN INCREASED RISK OF FOODBORNE ILLNESS
WEIGHT SHOWN BEFORE COOKED • OUR PRICES INCLUDES TAXES

EL CONSUMO DE PRODUCTOS ANIMALES CRUDOS COMO LAS CARNES ROJAS DE TERNERA Y CORDERO, PUEDE RESULTAR EN UN INCREMENTO DEL RIESGO DE ENFERMEDADES
EL PESO MOSTRADO ES ANTES DE COCER • NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA

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

ESQUITES

Corn, epazote, sour cream, mayo, cotija cheese and pequin pepper regular or bone marrow
Elote, epazote, crema, mayo, queso cotija y chile piquín naturales ó con tuétano

SIKIL PAK & CHIPS

To share | *Para compartir*

Tomato, roasted onion, pumpkin seed and cilantro
Tomate y cebolla tatemada, pepita de calabaza y cilantro

ENSALADA AL GRILL

Roasted romaine lettuce, carrots, cherry tomatoes in piloncillo, cotija cheese slices and hibiscus vinaigrette
Romanita asada, zanahorias y tomates cherry en piloncillo, lajas de queso cotija y vinagreta de jamaica

FRIJOLES GALLOS

To share | *Para compartir*

Chorizo, bacon, Oaxaca cheese, onion and cilantro
Chorizo, tocino, quesillo, cebolla y cilantro

Super Tacos Menu

Farm-to-Table...

HONGOS TEMPURA

Tempura mushrooms, corn salad, fresh cilantro, pickled red onion, guajillo hummus

Champiñón al tempura, ensalada de elote y cilantro fresco, cebolla morada encurtida, base de hummus de guajillo

ZAAL BUT DE ESCABECHE

Corn fritter with fired beans and pickled vegetables

Infladita de maíz embarrada de frijol refrito y coronada con vegetales escabeche

Fresh Catch Seafood...

EL BAJA

Tempura fish, coleslaw, chipotle mayo, fried leek

Pescado, col, mayonesa de chipotle, poro frito

RED MASALA

Grilled shrimp, coleslaw, cilantro, onion

Camarón asado, col, cilantro, cebolla

CALLITOS

Breaded scallops, chipotle mayo, citrus coleslaw

Callo empanizado, mayonesa de chipotle, ensalada de col con cítricos.

TUNA

Diced tuna marinated with sweet chili, garlic and soy sauce over a fried wonton tortilla

Cubos de atún macerados en chile dulce, ajo y salsa de soya, sobre tortilla de wonton frito

DORADO DE CHICHARRÓN Y AGUACHILE

Crunchy taco filled with pork rinds and covered with traditional shrimp “aguachile”

Relleno de chicharrón prensado de cerdo y bañado en aguachile de camarón

Poultry...

CONFIT DE PATO

Duck confit, dijon, onion, cilantro, pasilla pepper jam
Pato conflt, dijon, cebolla, cilantro, mermelada de chile pasilla

CRUSTED CHICKEN - *POLLO EN COSTRA*

Grilled chicken and cheese taco topped with pickled onions and light chipotle
Taco de pechuga a la parrilla con costra de queso, cebollita encurtida
y cremoso ligero de chipotle

Pork...

LOS GALLOS PASTOR

Marinated pork, roasted pineapple, onion, cilantro, creamy avocado, serrano pepper
Cerdo adobado, piña tatemada, cebolla, cilantro, cremoso de aguacate, chile serrano.

COSTILLA DE CERDO

Pork roasted ribs, green tomato sauce, zucchini, fry onion, cilantro, purslane
Costilla de cerdo rostizada, salsa verde, calabaza, cebolla frita, cilantro, verdolagas.

COCHINITA PIBIL

In slow cook 12hr, xnipec, caramelized lime, fresh cilantro, habanero coulis
En cocción lenta 12hr, xnipec, limón caramelizado, cilantro fresco, coulis de habanero

Beef...

CHICHARRÓN DE RIB EYE

Guacamole, grilled onion, cilantro
Guacamole, cebolla asada y cilantro

ARRACHERA

Cheese crust, potato, grilled corn, macha sauce, cilantro
Costra de queso, papa, costilla de elote asada, salsa macha, cilantro

QUESA - BAO

Bao bread, beef birria, cheese, onion, cilantro
Pan bao, birria de res, queso, cebolla y cilantro

PICADILLO

Grounded beef, white rice, potato, onion, tomato, cilantro
Carne de res, arroz blanco, papa, cebolla, tomate, cilantro

Our Happy Ending!
¡Nuestro Final Feliz!

There is no perfect dinner without a sweet ending.
No hay cena que se precie sin un dulce flnal.

CHURROS

Traditional deep-fried “churros” sprinkled with sugar and cinnamon with chocolate sauce.
(fried at the moment, consider the waiting time)
Tradicionales churros fritos espolvoreados con azúcar y canela con salsa de chocolate.
(fritos en el momento, tenga en cuenta el tiempo de espera)

CHOCOLATE TEXTURES

Chocolate mousse, ganache and cocoa
Mousse de chocolate, ganache y cacao

FRESAS CON CREMA

Strawberries, vanilla cream, caramelized walnuts
Fresas, crema de vainilla, nueces caramelizadas

DON´T GO UNLESS YOU TASTE OUR MOUTH-WATERING HOMEMADE ICE CREAMS
NO DEJE DE PROBAR NUESTROS DELICIOSOS HELADOS ARTESANALES

Caramel, Horchata, Eggnog, Guava sorbet
Caramelo, Horchata, Rompope, Sorbete de guayaba

Cocktails
Cócteles

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

Mezcal, naranja, maracuyá

XOCHITL
Raicilla, honey, lime juice, Damiana tea, soda water

Raicilla, miel de abeja, té de Damiana, jugo de limón, agua mineral

XOLO
Mezcal, adobo, lime juice

Mezcal, jarabe de adobo, jugo de limón Tequila, limón, miel de agave, piña asada, licor de naranja

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

Miel de agave, sal de tortilla

HUMO ROJO
Mezcal, hibiscus, orange, lime, cinnamon syrup

Mezcal, jamaica, naranja, limón, jarabe de canela

TEPACHE (MOCKTAIL)
Pineapple, lime, brown sugar syrup, mint, date fruit

Piña, limón, jarabe de piloncillo, menta, dátil

Our staff will not serve alcohol to minors, or to anyone who appears to be intoxicated. If you choose to drink alcohol, please do so in moderation. Our policy is to serve you in a responsible, friendly, and professional manner. If you have any allergies, dietary restrictions, or alimentary intolerance please inform your server.

Nuestro personal no servirá alcohol a menores de edad o cualquier persona que parezca estar intoxicada, si decide beber alcohol hágalo con moderación. Nuestra política es servirle de una manera responsable, amable y profesional. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informe a su mesero.