

Seafood!

FRESH FROM THE SEA TO YOU

¡MARISCOS FRESCOS DEL MAR PARA TI!

Spiny Lobster
Langosta
$44 USD

Taxes are Included
Impuestos incluidos

LOS GALLOS

MEXICAN CUISINE



A little something to munch on...
Algo para picar...

TACOS DORADOS
Chicken tinga, paired with sour cream, cheese and molcajete sauce
Tinga de pollo, acompañados de crema agria, queso y salsa molcajete

EMPANADA CAMPESINA
Stuffed with mozzarella cheese, mushrooms and corn
with purépecha bean sauce, bacon and chipotle
Rellena de queso mozzarella, champiñones y maíz con
salsa purépecha de frijol, tocino y chipotle

GUACAMOLE Y PICO DE GALLO
Guacamole with tomato, onion, and coriander
Guacamole con jitomate, cebolla y cilantro

TOSTADA DE CEVICHE A LA MEXICANA
Marinated fish with lemon, tomato, onion, coriander,
over a corn toast with a guacamole bed
Pescado marinado con limón, jitomate, cebolla, cilantro,
montado en una tostada de maíz con una cama de guacamole

AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN
Cucumber, red onion, serrano chili, coriander, radish and tortilla chips
Pepino, cebolla morada, chile serrano, cilantro, rábano y chips de tortilla

DAIRY PRODUCT *PRODUCTO LÁCTEO* · EGG *HUEVO* · PORK *PUERCO* · SHELLFISH *MARISCOS* · TREE NUTS *NUECES* · PEANUTS *CACAHUATE* · GLUTEN FREE *SIN GLUTEN* · VEGAN *VEGANO* · SPICY *PICANTE* · VERY SPICY *MUY PICANTE*

ENSALADA LOS GALLOS

Spinach, arugula, tortilla chips, pineapple mezcal, avocado,
almond mousse and red fruit vinaigrette
Espinaca, rúcula, chips de tortilla, piña al mezcal, aguacate,
mousse de almendra y vinagreta de frutos rojos

ENSALADA DEL CAMPO

Lettuce mix, heart of palm, cherry tomato, mango, peanuts, goat cheese,
sesame and agave honey and mustard vinaigrette
Mix de lechugas, palmito, tomate cherry, mango, palanqueta de cacahuate,
queso de cabra, ajonjolí en vinagreta de miel de agave y mostaza

Traditional Mexican broths
Caldos tradicionales mexicanos

SOPA AZTECA

Tortilla soup and roast tomatoes, guajillo chili and fried tortilla, accompanied
by sour cream, fried pasilla chili and avocado
Sopa de tortilla y jitomates asados, chile guajillo y tortilla frita, acompañado de
crema agria, chile pasilla frito y aguacate

POZOLE ROJO DE CERDO

Pozole with cacahuazintle corn, dried chillies and oregano,
accompanied with lettuce, radish, onion and lemon
Pozole con maíz cacahuazintle, chiles secos y orégano,
acompañado de lechuga, rábano, cebolla y limón

DAIRY PRODUCT *PRODUCTO LÁCTEO* · EGG *HUEVO* · PORK *PUERCO* · SHELLFISH *MARISCOS* · TREE NUTS *NUECES* · PEANUTS *CACAHUATE* · GLUTEN FREE *SIN GLUTEN* · VEGAN *VEGANO* · SPICY *PICANTE* · VERY SPICY *MUY PICANTE*

Tacos

3 tacos per order • 3 tacos por orden

AL PASTOR

Corn tortilla, marinated pork, accompanied by onion, coriander and roasted

Tortilla de maíz, carne de cerdo adobada, acompañado de cebolla, cilantro y piña rostizada

SIRLOIN

Corn tortilla with marinated Top Sirloin, accompanied by onion and coriander

Tortilla de maíz con Top Sirloin marinado, acompañado de cebolla y cilantro

COSTILLA DE RES

Corn tortilla with shredded short rib meat cooked at low temperature, accompanied by onion, cilantro and a side of green sauce with avocado

Carne deshebrada de short rib cocinado a baja temperatura, acompañado de cebolla, cilantro y un side de salsa verde con aguacate

COCHINITA PIBIL

Corn tortilla with achiote marinated pork, accompanied by "Xnipek" pickled onion

Carne de cerdo marinada con achiote, acompañado de cebolla curtida "Xnipek"

3 tacos per order • 3 tacos por orden

PESCADO ESTILO BAJA

Wheat tortilla with tempura fish, accompanied by red cabbage, pickled onion, pico de gallo and chipotle dressing

Tortilla de trigo con pescado en tempura, acompañado de col morada, cebolla curtida, pico de gallo y aderezo de chipotle

DAIRY PRODUCT *PRODUCTO LÁCTEO* · EGG *HUEVO* · PORK *PUERCO* · SHELLFISH *MARISCOS* · TREE NUTS *NUECES* · PEANUTS *CACAHUATE* · GLUTEN FREE *SIN GLUTEN* · VEGAN *VEGANO* · SPICY *PICANTE* · VERY SPICY *MUY PICANTE*

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.
Inspirándonos en los antiguos sabores de la gastronomía mexicana, nuestro chef fusionó ingredientes tradicionales con técnicas modernas para crear estos singulares platillos

POLLO EN MOLE POBLANO

Traditional Puebla mole, accompanied by Mexican style rice
Mole tradicional de Puebla, acompañado de arroz a la mexicana

CHAMORRO EN ADOBO CHIAPANECO

Pork knuckle cooked in dried chili marinade, sautéed potatoes and pickled purple onion
Codillo de cerdo cocido en adobo de chiles secos, papas salteadas y cebolla morada curtida

PESCADO AL AJILLO CON TEQUILA

Mahi mahi fillet, with guajillo chili sauce, garlic and tequila, sauteed vegetables
Filete de Dorado, con salsa de chile guajillo, ajo y tequila, con vegetables salteados

FAJITAS MIXTAS (POLLO Y RES)

With sautéed peppers and onions, toreado chilies and refried beans
Con pimientos y cebolla salteados, chiles toreados y frijoles refritos

DAIRY PRODUCT *PRODUCTO LÁCTEO* · EGG *HUEVO* · PORK *PUERCO* · SHELLFISH *MARISCOS* · TREE NUTS *NUECES* · PEANUTS *CACAHUATE* · GLUTEN FREE *SIN GLUTEN* · VEGAN *VEGANO* · SPICY *PICANTE* · VERY SPICY *MUY PICANTE*

CAMARONES A LA LOLA

Shrimp sautéed with garlic in dried chili and lemon sauce,
accompanied by red rice and guacamole
Camarones salteados con ajo en salsa de chiles secos y limón,
acompañado de arroz rojo y guacamole

BURRITOS DE POLLO O CAMARONES

Flour tortilla stuffed with beans, rice, lettuce, tomato, avocado, onion and cheese
Tortilla de harina rellena de frijol, arroz, lechuga, jitomate, aguacate, cebolla y queso

Our happy ending!
¡Nuestro final feliz!

PASTEL DE TRES LECHES

Vanilla cake, filled with pastry cream, soaked in three milk syrup
Bizcocho de vainilla, relleno de crema pastelera, bañado en jarabe de tres leches

CHURROS CON CANELA

Fried churros sprinkled with sugar and cinnamon, accompanied by cajeta
Churros fritos espolvoreados con azúcar y canela, acompañados de cajeta

ARROZ CON LECHE

Classic with cinnamon and raisins
Clásico con canela y pasitas

JERICAYA DE COCO

Coconut milk with cinnamon, vanilla and lemon essence
Leche de coco con canela, vainilla y esencia de limón

DAIRY PRODUCT *PRODUCTO LÁCTEO* · EGG *HUEVO* · PORK *PUERCO* · SHELLFISH *MARISCOS* · TREE NUTS *NUECES* · PEANUTS *CACAHUATE* · GLUTEN FREE *SIN GLUTEN* · VEGAN *VEGANO* · SPICY *PICANTE* · VERY SPICY *MUY PICANTE*

KIDS MENU







QUESADILLA WITH FRIES AND CHEESE SAUCE

QUESADILLA CON PAPAS FRITAS Y SALSA DE QUESO

HOT DOG WITH FRIES

HOT DOG CON PAPAS FRITAS

MINI BURGER WITH FRIES

MINI HAMBURGUESA CON PAPAS FRITAS

HAM AND CHEESE SANDWICH WITH FRIES

SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO CON PAPAS FRITAS

PASTA OF THE DAY WITH GRILLED CHICKEN

PASTA DEL DÍA CON POLLO A LA PARRILLA



Hard Rock ROXTARS™

