

MENÚ GALLO ROJO



DESAYUNO

| DESAYUNO CLÁSICO | MEDIA | ENTERA |
|---|-------|--------|
| Café y tostada: aceite, tomate o mantequilla. | 2.2€ | 2.5€ |
| Café y tostada: jamón cocido, paté o zurrapa de lomo. | 2.4€ | 2.7€ |
| Café y tostada: jamón ibérico, queso curado o aguacate. | 3.6€ | 3.8€ |

Ingrediente extra: aceite, tomate o mantequilla.
Ingrediente extra: jamón cocido, zurrapa o paté.
Ingrediente extra: jamón ibérico, aguacate o queso curado.
Pan de centeno.

0.2€
0.5€
0.8€
0.2€

CAFÉ E INFUSIONES

| CAFÉ GOURMET | TÉ | | |
|--|------|-------------------------------------|------|
| Café Solo | 1,3€ | Pakistaní | 1,8€ |
| Café con leche | 1,3€ | Chai | 1,8€ |
| Café bombón | 1,5€ | Verde | 1,8€ |
| Café Americano | 1,3€ | Rojo | 1,8€ |
| Capuchino | 1,6€ | Mango y vainilla | 1,8€ |
| Carajillo | 2,2€ | | |
| Colacao | 1,5€ | ROIBOOS | |
| Café irlandés | 4,2€ | Naranja y chocolate | 1,8€ |
| | | Jengibre y limón | 1,8€ |
| | | Chai | 1,8€ |
| | | Menta poleo | 1,8€ |
| | | Manzanilla | 1,8€ |
| ZUMOS | | ZUMOS NATURAL RECIENTE HECHO | |
| Zumos piña, melocotón, tomate y naranja. | 1,5€ | Zumo de naranja | 2,3€ |
| ZUMOS LINDA 100% natural: | | Zumo multifruta temporada | 3,5€ |
| Limonada y jengibre | 2,5€ | | |
| Mandarina y romero | 2,5€ | | |
| Pera y pimienta de shichuan | 2,5€ | | |

CÓCTELES

| | |
|--|----|
| KAIPIROSKA Vodka, trozos lima, zumo de lima, azúcar blanco. | 7€ |
| PIÑA COLADA Ron blanco, ron malibú, zumo de piña, licor de coco, canela. | 6€ |
| MARGARITA Tequila, Licor triple seco de naranja. escarchado de sal. | 6€ |
| MANHATTAN whiskey, vermú, angostura. | 6€ |
| NEGRONI Ginebra, campari, vermú, rodaja de naranja. | 6€ |
| TOM COLLINS Ginebra, soda, zumo de limón, azúcar blanco, rodaja de limón. | 6€ |
| TEQUILA SUN RISE Tequila zumo de naranja, granadina, rodaja de naranja. | 6€ |
| LONG ISLAND Ron blanco, ginebra, vodka, tequila, licor triple seco, zumo de lima, azúcar blanco y un golpe de coca cola. | 8€ |
| COSMOPOLITAN Vodka, triple seco y granadina. | 6€ |

CERVEZAS ARTESANALES BARRIL

Somos cervecería. Producimos y promocionamos cervezas artesanas. Disfruta de las cervezas pinchadas en los 8 tiradores. Pregunta en la cocina y te las explicamos.

CERVEZA INDUSTRIAL BARRIL

| | | |
|------------------|------|------|
| | 25cl | 50cl |
| Estrella Galicia | 1.3€ | 2.4€ |

REFRESCOS Y CERVEZAS EN BOTELLAS

| REFRESCOS | CERVEZA ARTESANAL | |
|------------------------------------|-------------------|------------------------------|
| Coca cola | 1,5€ | |
| Coca cola light | 1,5€ | Hecatombe 33cl |
| Coca cola zero | 1,5€ | Lost horse 3,6€ |
| Coca cola zero zero | 1,5€ | Session IPA. IBU:35 Alc:5.2° |
| Tónica schweepes | 1,5€ | Waste Land 3,8€ |
| Seven Up | 1,5€ | Wheatwine. IBU: 60 Alc: 10° |
| Aquarius naranja o de limón | 1,5€ | Fishbone 3,5€ |
| Kas de naranja o de limón | 1,5€ | APA. IBU:40 Alc:4° |
| Nestea | 1,5€ | Sevebraü |
| CERVEZA INDUSTRIAL | | Ex 1 3,8€ |
| Tercio Estrella Galicia | 2,2€ | IPA. IBU:35 Alc:5.2° |
| Tercio Estrella Galicia 1906 | 2,4€ | Castua 3,2€ |
| Tercio Estrella Galicia sin gluten | 2,3€ | Brown Ale. IBU: 30 Alc: 5° |
| Quinto de Cruzcampo | 1,3€ | Serona 3,6€ |
| | | Strong Ale. IBU:30 Alc:6.8° |

COPAS

| | | | | | |
|-----------------|----|-----------------|----|------------------|------|
| GINEBRAS | | WHISKYS | | VODKAS | |
| Larios | 5€ | White Label | 5€ | Smirnoff | 5€ |
| Rives | 5€ | Johnnie Walker | 5€ | Absolut | 6€ |
| Beefeater | 5€ | Ballantines | 6€ | | |
| Seagrams | 6€ | | | | |
| Tanqueray | 6€ | BOURBONS | | LICORES | |
| Nordés | 9€ | FourRoses | 7€ | Baileys | 3,5€ |
| | | Jim Beam | 8€ | Pacharán | 3,5€ |
| | | Jack Daniels | 8€ | Anis | 3€ |
| RONES | | | | Cointreau | 3,5€ |
| Brugal | 6€ | | | Brandy beterano | 2€ |
| Legendario | 6€ | | | Licor de hierbas | 3,5€ |
| Barceló | 6€ | | | Tequila Souza | 3,5€ |
| Bacardi | 5€ | | | Jägermeister | 2,5€ |
| Cacique | 6€ | | | Ponche Caballero | 3,5€ |
| Malibú | 6€ | | | | |

VINOS Y VERMÚ

| TINTO | Copa | Botella |
|---|------|---------|
| Luna de Baco. Tempranillo. Eco. Extremeño | 2€ | 13€ |
| BLANCO | | |
| Luna de Baco. Verdejo. Eco. Extremeño | 2€ | 13€ |
| Luna de Baco. Semi-dulce Afrutado. Eco. Extremeño | 2€ | 13€ |
| VERMÚ | | |
| Vermú. Bodegas Salado. Umbrete | 2,5€ | 14€ |

ENTRANTES

| | |
|---|------|
| Yogurt cremoso con fruta de temporada, mermelada artesana y cereales | 4€ |
| Selección de embutidos: salchichón, chorizo, jamón cocido, jamón ibérico. | 10€ |
| Selección de quesos: Payoyo, Sansueña y Apolonio. | 10€ |
| Selección de quesos y embutidos | 10€ |
| Surtido de empanadas artesanas argentinas: 4 tipos. | 10€ |
| Trozo de tarta casera | 3.5€ |
| Revuelto de huevos frescos | 4€ |

LOS HUEVOS DEL GALLO

| | |
|--|----|
| Huevos poché con virutas de mojama de Barbate y ralladura de almendra. | 6€ |
| Huevos poché con bacalao ahumado y jamón ibérico sobre base de salmorejo. | 6€ |
| Tartar de fresas con cremoso de aguacate, mojama y lágrimas de payoyo. | 6€ |
| Huevos poché con salmón ahumado sobre base de queso philadelphia y eneldo. | 6€ |
| Huevos benedictinos con jamón cocido y salsa holandesa. | 6€ |

10% IVA incluido en los precios