

Restaurante Los Tres Gallos

cocina artesanal mexicana

Pa' Empezar

Sopa de Tortilla **\$160.00**

Caldillo de jitomate con tiras delgadas de tortilla, epazote y guarnición de chile pasilla, queso panela, crema y aguacate

Sopecitos (Orden de Dos)* ** **\$180.00**

Tortilla de nixtamal hecha a mano, con frijoles negros refritos, lechuga, cebolla morada, queso y guisado a elegir: Tinga de pollo, chicharrón prensado, flor de calabaza, huitlacoche, rajas de chile poblano ó champiñones

Sopesitos de Tuetano (Orden de Dos) **\$240.00**

Sopes de tuétano cocinado al grill acompañados de una salsa tatemada hecha artesanalmente

Quesadillas (Orden de Dos)* ** **\$180.00**

Tortilla de nixtamal hecha a mano rellena de queso menonita y guisado a elegir: tinga de pollo, chicharrón prensado, flor de calabaza, huitlacoche, rajas de chile poblano ó champiñones

Gorditas (Orden con Dos)* ** **\$180.00**

Rellena de queso menonita, lechuga, cebolla morada, queso rallado y guisado a elegir: Pollo, chicharrón prensado, flor de calabaza, huitlacoche, rajas de chile poblano ó champiñones

Empanadas Fritas (Orden de Dos) **\$180.00**

Empanadas fritas de chicharrón prensado y tinga de pollo, mouse de aguacate, lechuga, queso panela rallado y crema. Acompañadas con salsa tatemada

Tlacoyitos (Orden de Dos)* ** **\$170.00**

¡Hechos al momento en que los ordena! Tlacoyo de frijol y tlacoyo de chicharrón prensado. Acompañados con nopales, cilantro, cebolla y queso fresco

Pozole **\$170.00**

Pozole rojo de cerdo, se sirve con lechuga, rábanos, aguacate, cebolla morada y se acompaña con guarnición de orégano, chile piquín, tostadas y crema

Ensalada Los Tres Gallos* ** **\$190.00**

Ensalada mixta baby, juliana de jícama, aguacate, piña, cebolla morada, tomate cherry, cilantro, supremas de naranja, queso panela y una pizca de chile tajín, acompañada de aderezo de cilantro, aceite de olivo, chile serrano y limón

Ensalada de Pera* ** **\$195.00**

Variedad de lechugas baby, peras bañadas con vino tinto al grill, nuez garapiñada, trocitos de queso de cabra, tomate cherry. Acompañada con vinagreta balsámica y miel

Pa' Seguirle

Ensalada Cesar (Para Dos, Preparada en su Mesa)* **\$370.00**

Hojas de lechuga romana, aderezo preparado directamente en su mesa. Ajo, anchoas, mostaza dijon, pimienta, yema de huevo, jugo de limón, aceite de oliva y crotones. El consumo del la yema de huevo crudo es bajo la responsabilidad del cliente

Queso Fundido **\$250.00**

Queso menonita fundido con chorizo

Tostaditas de la Plaza (Pollo ó Res)* **\$180.00**

Dos tostadas de nixtamal hechas en casa, untadas ligeramente con frijoles refritos, sobre la tostada. (Tinga de pollo o res, guisado de ingredientes tradicionales, tomate y cebolla cortada en juliana y pollo deshebrado con un toque de chipotle.) Lechuga, queso panela rallado y crema

Crujientes del Mar **\$190.00**

Tres tostaditas de nixtamal hechas en casa: ceviche de pescado, camarón y pulpo en escabeche. El consumo del camarón y pescado crudo es bajo la responsabilidad del cliente

Tuétanos al Carbón **\$250.00**

Tuétanos de res al grill, acompañado de una tostadita de arrachera, salsa tatemada y tortillas de nixtamal

Chile Relleno **\$310.00**

Chile poblano capeado, relleno de queso menonita y bañado en salsa de jitomate, acompañado con frijoles negros refritos y arroz

Enchiladas Verdes* **\$310.00**

Tortillas rellenas de pollo deshebrado, bañadas con salsa verde, se sirven con queso panela rallado, crema, juliana de cebolla morada y rodaja de tomate. Se acompañan con frijoles negros refritos y arroz

Enchiladas de Mole **\$310.00**

Tortillas rellenas de pollo deshebrado, bañadas con nuestro delicioso mole, se sirven con queso panela rallado, crema y juliana de cebolla morada. Se acompañan con frijoles negros refritos y arroz

Mole con Pollo **\$360.00**

Nuestro exquisito mole está elaborado a base de especias, plátano macho, canela, manzana, chocolate, chile ancho, chile pasilla entre otros deliciosos ingredientes y se acompaña con arroz, frijoles negros refritos. Pechuga o muslo de pollo a elegir

Pescado al Ajillo **\$450.00**

Pesca del día a la plancha cubierto de mantequilla al ajo con vino blanco y tiras de chile guajillo, acompañado de un itacate de vegetales y arroz

Pescado a la Veracruzana **\$450.00**

Pesca del día a la plancha con salsa de vino blanco, jitomate, aceitunas, alcaparras, cebolla, chile güero y oregano, se acompaña con arroz e itacate de vegetales

Totoaba **\$590.00**

Pez endémico de del mar de Cortez al sartén, marinado con eneldo, perejil, ajo y limón, sobre una cama de arroz ligeramente cremoso con ejotes, champiñones, vino blanco y nuez

Tacos del Mar **\$470.00**

Trío de tacos de langosta, camarón y pescado a la plancha, sobre una cama de cebolla asada con guarnición de guacamole, pico de gallo, salsa rústica de molcajete y tortillas de maíz ó harina a su elección

Camarones al Ajillo **\$690.00**

6 pz de camarones jumbo salteados con nuestra clásica salsa de ajillo y acompañados de puré de papa con ligero aroma a cebolla e itacate de vegetales

Langosta (360 gr.) **\$890.00**

Cola de langosta marinada con aceite de oliva, ajo y jugo de limón, acompañada de puré de papa con ligero aroma a cebolla e itacate de vegetales

Cochinita Pibil **\$360.00**

El plato estrella de Yucatán: la cochinita pibil, es cerdo marinado con achiote, naranja, especias y hierbas de olor, envuelto en hoja de plátano horneada de manera artesanal a fuego lento hasta llegar a su punto más suave en nuestro tradicional "horno de tierra" . Se acompaña con cebolla curtida en limón con chile habanero, frijoles negros refritos y arroz

Carnitas de Chamorro **\$460.00**

Chamorro de cerdo marinado con cebolla, ajo, comino, jugo de naranja y pimienta amarillo cocinado lentamente durante 3 hrs. Acompañado de tortillas de nixtamal hechas a mano, frijoles negros refritos, arroz y salsa tatemada

Arrachera a La Parrilla (12 Oz.) **\$450.00**

Arrachera Angus acompañada de nopal y cebolla cambray asados, frijoles negros refritos, salsa mexicana y guacamole

Molcajete **\$790.00**

Arrachera, camarón, chorizo, nopales, cebolla cambray queso panela y frijoles negros refritos

Ribeye **\$1,200.00**

Jugoso Ribeye Calidad USDA Prime de 16 oz., cocinado a la parrilla, acompañado con puré de camote, salsa de huitlacoche y salsa de pimienta cremosa

Mixiote de Cordero **\$470.00**

Chamorro de cordero marinado en adobo de chile guajillo, hierbas de olor, envuelto en hojas de maguey y cocinado a baño maría. Se acompaña con frijoles negros refritos y arroz

Tampiqueña (12 Oz.) **\$590.00**

Arrachera al grill acompañada de frijoles negros refritos, chile relleno, guacamole, enchilada verde y arroz

Filete de Res (8 Oz.) **\$790.00**

Calidad Angus acompañado de vegetales a las brasas, espárragos, zanahoria, papa, elote, salsa de huitlacoche y salsa de pimienta cremosa