

el gallo
COCINA MEXICANA &
COCKTAILBAR

Digitale
Speisekarte

Speise- und Getränkekarte





COCINA MEXICANA & COCKTAILBAR

Wir servieren Ihnen frisch zubereitete,
mexikanische Gerichte, wie Fajitas, Nachos
oder Enchiladas.

Unsere Speisen sind alle hausgemacht und
werden täglich frisch für Sie zubereitet. Besonders stolz
sind wir auf unsere selbstgemachte Guacamole.

Als Vorspeise empfehlen wir unsere
hausgemachten spanischen Tapas.

Diese servieren wir mit Brot und Aioli.

**EUER EL GALLO
FREIBURG**

Follow us



Mittagskarte

Montag bis Freitag bis 15 Uhr (außer Feiertage)

Ensaladas

401. Hähnchen „Mexico“ **12,90**
Gemischter Salat mit Avocado, gegrilltem marinierten Hähnchen

603. Ensalada „El Gallo“ **12,90**
Unser Haussalat mit gebratener Hähnchenbrust, Guacamole, Mais und Käse

Especialides „El Gallo“

403. Pechuga de pollo ala plancha **13,90**
Gegrillte Hähnchenbrust mit Champignons, frittierte Kartoffeln und Soße

404. „El-Gallo-Burger“ **12,50**
mit Tomate, süß-saurer Gurke, Zwiebelscheiben, dazu Krautsalat und Pommes Frites^{2,3,5,6}

Quesadillas *mit Weichkäse, Guacamole und Salat*

405. Quesadillas de Verduras  - Große Tortilla gefüllt mit gebratenem Gemüse **12,90**

406. Quesadillas de Pollo - Große Tortilla gefüllt mit Hähnchenfleisch **13,50**

407. Quesadillas de Carne - Große Tortilla gefüllt mit Rindfleisch **13,50**

Fajitat *mit Käse überbacken, serviert mit Guacamole, Pico de Gallo und saurer Sahne*

413. Fajita – Burrito de carne **13,90**
Gegrilltes argentinisches Rindfleisch in Streifen geschnitten, mit frischen Zwiebeln, Tomaten, Champignons, Paprika, gerollt in einer großen Weizenmehltortilla

414. Fajita – Burrito de pollo **13,90**
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Streifen geschnitten, mit frischen Zwiebeln, Tomaten, Champignons, Paprika, gerollt in einer großen Weizenmehltortilla

415. Fajita – Burrito de verduras  **12,90**
Gegrillte Zucchini-, Auberginen- und Champignonsstreifen, mit frischen Zwiebeln, Tomaten, Champignons, Paprika, gerollt in einer großen Weizenmehltortilla

Pasta

417. Maccarones vegetariano  **12,50**
Rigatoni mit Auberginen, Zucchini, Möhren, Paprika, Zwiebeln, in einer Salsa Rojo⁶

418. Maccarones spicy cajun chicken **13,20**
Rigatoni mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Champignons, Zwiebeln, Paprika, in einer creolisch gewürzten Tomatensauce⁶

Pesacados

422. Pesacado al la mexicano **15,20**
Zanderfilet „Veracruz-Art“⁶, serviert mit spezieller Sahnesoße und Salat, frittierte Kartoffeln oder Reis

Spanische Tapas

Kalte Tapas

430. Jamón Serrano - luftgetrockneter Schinken^{2,5} **10,50**

432. Tomate Secos - getrocknete, eingelegte Tomaten **11,20**

433. Queso Manchego curado - Schafskäse **9,50**

434. Ensalada de frijoles - Weisser Bohnensalat mit oder ohne Chorizo **11,20 / 10,50**

435. Queso de cabra - eingelegter Ziegenkäse in Olivenöl und Kräuter² **9,50**

436. Variado Ibérico - gemischter Schinken-, Wurst- und Käseteller^{1,2,5,6} **12,00**

437. Jamón / Manchego - Schinken- und Käseteller^{2,5} **10,50**

438. Oliven - schwarz / grün⁷ **8,00**

Warme Tapas

441. Patatas fritas & alioli - frittierte Kartoffeln mit Aioli **7,00**

442. Pimientos de Padron - kleine, grüne, spanische Bratpaprika **8,00**

443. Calamar fito - Frittierter Tintenfisch mit Alioli **10,00**

444. Chorizo a la sidra - gebratene Paprikawurst^{1,2,5,6} **9,00**

445. Gambas al ajillo - geschälte Gambas in Knoblauchöl **16,90**

447. Portion Brot **2,50**

448. Portion Aioli **2,50**

Unsere Tapas servieren wir mit
frischem Brot und Aioli.

 = vegetarische Gerichte

Sopas

- | | |
|---|-------|
| 1. Chili con carne - Deftig-pikanter mexikanischer Bohnentopf (scharf) ^{1,6} | 10,50 |
| 2. Consomé - Klare Hühnerbouillon, Gemüse, Basmatireis und Hähnchenfleisch | 10,00 |
| 3. Crema de aguacate  - Samtige Avocadocremesuppe | 10,00 |
| 4. Sopa azteca  - Feurige Tomatensuppe mit Räucherchili, knusprigen Tortillachips, Avocado und Käse (scharf) ^{1,4,6} | 10,00 |
| 5. Crema de elote  - Sahnige Maiscremesuppe | 10,00 |

Ensaladas

- | | |
|--|-------|
| 6. Ensalada mexicana „Pico de Gallo“  - Bunter Salat mit Nopalkaktus | 12,50 |
| 7. Ensalada de atún - Gemischter Salat mit Thunfisch | 12,50 |
| 8. Elote con ensalada y queso  - Maiskolben mit buntem Salat und Käse ⁴ | 12,50 |
| 9. Ensalada „El Gallo“
Unser Haussalat mit gebratener Hähnchenbrust, Guacamole, Mais, Käse, Sahne | 16,90 |
| 10. Tostadas mexicanas 
Zwei knusprige Maistortillas, gefüllt mit Bohnenpüree, Käse, Salat, saurer Sahne und pikanter Salsa ⁴ | 17,50 |
| 11. Tostadas de pollo
Zwei knusprige Maistortillas, gefüllt mit Bohnenpüree, Hähnchenbrust, Käse, Salat, saurer Sahne und pikanter Salsa ⁴ | 19,00 |

Tex-Mex *serviert mit 3 verschiedenen Soßen*

- | | |
|---|-------|
| 12. Diablitos  - Sechs mit Cheddar-Käse gefüllte Jalapeños | 12,50 |
| 13. Diablitos de Broccoli  - Sechs panierte Broccoli-Röschen mit Käsefüllung ⁴ | 12,50 |
| 14. Chicken Nuggets - Acht knusprige Chicken Nuggets | 12,50 |
| 15. Chicken Wings - Acht pikante Chicken Wings | 15,00 |



Panza llena, corazón contenta.

Bauch voll, Herz zufrieden.

Burger

16. „El-Gallo-Burger“ 16,90
Rinderhackfleisch mit Tomate, saurer Gurke, Käse, Zwiebelringe, Krautsalat und Pommes Frites²

17. „El-Gallo-Veggie-Burger“  16,90

18. Special Burger 16,90
Rinderhackfleisch mit Guacamole, Käse, Spiegelei, Tomate, saure Gurken, Zwiebelscheiben, Krautsalat und Pommes Frites

42. „El-Gallo-Big-Burger“ **Unser Klassiker mit mehr Fleisch!!!** 20,90
225g Rindfleisch, Käse, mit Skin-on Pommes oder Kartoffel Wedges

55. Crispy Chicken Burger 16,90
Knusprig paniertes Hähnchenbrustfilet mit Tomate, saurer Gurke, Käse, Zwiebelringe, dazu Pommes Frites^{5,6,8,A,C,D}

Nachos & Chips *dazu Guacamole, Sauerrahm, Jalapeños und Salsa Mexicana*

19. Nachos con queso  17,80
Überbackene Tortillachips mit Käse^{2,5,6,7}

20. Nachos Tijuana  17,80
Bohnenpüree auf Tortilla Chips, mit Käse überbacken^{2,4}

21. Nachos de res 17,80
Herzhaftes Rinderhack auf Tortillachips, mit Käse überbacken^{(enthält Erdnüsse)2,4}

22. Nachos de pollo 17,80
Hähnchenfleisch auf Tortillachips, mit Käse überbacken^{2,4}

23. Nachos de vegetarianos con champiñones  17,80
Frische Champignons in Salsa auf Tortillachips^{2,4}

24. Nachos de atún 17,80
Thunfisch auf Tortillachips, mit Käse überbacken^{2,4}

25. Nachos „El Gallo“ 25,80
Vielfältige Nachoplatte für 2 Personen^{(enthält Erdnüsse)2,4}

26. Totopos con salsa picante  12,50

27. Totopos con guacamole  - Tortillachips mit Guacamole 15,50

Burritos *serviert mit Bohnenpüree und Salat, dazu saure Sahne und Käse*

28. Burrito de pollo 19,90
Große Weizentortilla, gefüllt mit Hähnchenfleisch und Salsa Mexicana^{1,4,6}

29. Burrito de carne 19,90
Große Weizentortilla mit Rinderhackfleisch, serviert mit Reis^{(enthält Erdnüsse)1,4,6}

30. Burrito vegetariano  19,90
Große Weizentortilla, gefüllt mit verschiedenem Gemüse, Nopalkaktus, Bohnen, Käse, Salatstreifen und Pico de Gallo^{1,4}

 = vegetarische Gerichte

Especialidades „El Gallo“

- | | |
|---|--------------|
| 31. Arroz marino | 21,50 |
| Reispfanne mit Krabben, Muscheln und Tintenfisch, scharfer Tomatensauce ⁶ | |
| 32. Pollo en crema de chipotle | 21,50 |
| Hähnchenbrustfilet in milder Räucherchili-Rahmsoße, dazu Basmatireis und Salat | |
| 33. Chimichanga al horno  | 21,50 |
| Zwei Weizenmehltortillas mit knackiger Gemüsefüllung, mit Käse überbacken, serviert mit Basmatireis und Salat | |
| 34. Chimichanga de pollo | 21,90 |
| Zwei überbackene Weizenmehltortillas mit Hühnerfleisch, serviert mit Basmatireis und Salat | |
| 35. Mole verde de Pepita | 21,90 |
| Hühnerbrustfilet in einer köstlichen Soße aus Kürbiskernen und grüne Tomaten, dazu Basmatireis und Salat (leicht scharf) ⁶ | |
| 36. Mole rojo (de cacahuete) | 21,90 |
| Hühnerbrustfiletstreifen in einer würzigen Soße aus Erdnüssen und Schokolade, serviert mit Basmatireis und Salat | |
| 37. Pollo con piña | 22,50 |
| Hähnchenbrustfilet mit Ananas und pikanter Salsa Mexicana, dazu Basmatireis und Salat | |
| 38. Pechugas poblanas | 22,50 |
| Gebratene Hühnerbrustfiletstreifen, Chili Poblano und Mais, mit Käse überbacken, dazu Reis, Maniok und Salat | |
| 39. Carerola Tlaxcala | 24,00 |
| Lammkotelett vom Grill mit knackigen grünen Bohnen und Chili Poblano, dazu frittierte Maniok | |
| 40. Costillas norteñas | 22,90 |
| Gegrillte Schweinerippchen mit süß-scharfer Soße, dazu frittierte Maniok und Salat | |
| 41. Plato mexicano | 23,90 |
| Bunt zusammengestellte Platte mit je zwei Chicken Wings, Enchiladas und einem Burrito, serviert mit Guacamole, Sahne, knusprige Maniok, Bohnenpüree und Salsa Mexicana ⁶ | |
| 43. Pollo a la menta | 23,50 |
| Hähnchenbruststreifen mit Champignons und Minze in Tomatencremesoße, serviert mit Basmatireis und Salat | |

Quesadillas *serviert mit Guacamole und Salat*

44. Quesadilla de pollo **21,50**

Große Weizenmehltortilla, gefüllt mit Hähnchenfleisch und Käse, garniert mit Weichkäse und Sauerrahm^{1,4,6}

45. Quesadilla de champiñones o verduras **21,50**

Große Weizenmehltortilla mit einer Füllung aus frischen Champignons oder verschiedene Gemüse und Käse, garniert mit Weichkäse und Sauerrahm^{1,4,6}

Fajitas *dazu 4 heiße Weizenmehltortillas, Guacamole, saure Sahne & Salsa Mexicana*

46. Fajitas de carne **25,90**

Gebratene Streifen von der Rinderhüfte, serviert in einer heißen Pfanne mit geschmorten Zwiebeln, Champignons, Paprika und Tomaten

47. Fajitas de pollo **25,50**

Gebratene Hähnchenbruststreifen, serviert in einer heißen Pfanne mit geschmorten Zwiebeln, Champignons, Paprika und Tomaten

48. Fajitas de yucatecas **25,50**

Gebratene Schweinefiletstreifen, serviert in einer heißen Pfanne mit geschmorten Zwiebeln, Champignons, Paprika und Tomaten

49. Fajitas de camarones **28,50**

In der Schale saftig gebratene gegrillte Garnelen, serviert in einer heißen Pfanne mit geschmorten Zwiebeln, Champignons, Paprika und Tomaten

50. Fajitas de verduras **24,00**

Gebratene Zucchini, Auberginen, Möhren, Maniok und Schmorzwiebeln in der brutzelnden Pfanne

Tacos

51. Tacos „El Gallo“ **23,20**

Zwei knusprige Maistortillaschalen, eine gefüllt mit würzigem Rinderhack, die andere mit Hähnchen, beide mit Käse überbacken, serviert mit Basmatireis, Bohnen und Salat^(enthält Erdnüsse)

52. Tacos mexicanos de carne con chorizo **26,30**

Gebratene Streifen aus der Rinderhüfte mit pikanter Chorizowurst, exotischer Soße und Zwiebeln, mit Käse überbacken, serviert mit vier Weizenmehltortilla, Guacamole und Salsa Mexicana^{1,4}

53. Tacos mexicanos de pollo **25,80**

Gebratene Hähnchenbruststreifen mit exotischer Soße und Zwiebeln, mit Käse überbacken, serviert mit vier Weizenmehltortillas, Guacamole und Salsa Mexicana^{1,4}

54. Tacos mexicanos de mariscos **26,50**

Meeresfrüchte mit exotischer Soße und Zwiebeln, mit Käse überbacken, serviert mit vier Weizenmehltortillas, Guacamole und Salsa Mexicana^{1,4}

Alambres *serviert mit vier Weizenmehltortillas*

56. Alambre de pollo **23,60**

Gebratene Hühnerbrustfiletstreifen in Jalapeño-Käsesauce, mit Gouda, Paprika und Zwiebeln^{2,5,6,8}

57. Alambre de cerdo **23,60**

Schweinefiletstreifen aus der Pfanne in Jalapeño-Käsesauce, mit Gouda, Paprika und Zwiebeln^{2,5,6,8}

Enchiladas *serviert mit Basmatireis, Bohnen und Salat*

58. Enchilada de carne molida (enthält Erdnüsse) **21,90**

Zwei gerollte Maistortillas mit Hackfleisch vom Rind, mit Käse überbacken^{1,4,6}

59. Enchiladas rojas de polo **21,90**

Zwei gerollte Maistortillas mit Hähnchenfleisch, mit Käse überbacken^{1,4,6}

60. Enchiladas con queso **19,90**

Zwei überbackene Maistortillas mit Käsefüllung^{1,4,6}

61. Enchiladas con mole **21,50**

Zwei gerollte, mit Käse überbackene Maistortillas mit Hähnchenfleisch, bedeckt von einer speziellen Soße aus Erdnüssen, Schokolade und vielerlei Gewürzen^{1,4}

Carne – Fleischgerichte

62. Filete **35,80**

Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, frittierten Kartoffeln oder Pommes Frites und Salat

63. Bistec natural con queso, papas y ensalada **25,90**

Rinderhüftsteak vom Grill, mit Käse überbacken, frittierten Kartoffeln und Salat⁶

64. Bistec con champiñones **25,90**

Rinderhüftsteak vom Grill mit Champignonsauce, frittierten Kartoffeln und Salat

65. Bistec a la pimienta **25,90**

Rinderhüftsteak vom Grill mit Pfeffersauce, frittierten Kartoffeln und Salat^{1,3}

66. Carne a la tampiqueña **30,20**

Rinderhüftsteak vom Grill mit pikanter Chorizowurst, dazu Bohnenpüree, Guacamole, Salsa Mexicana, Salat und eine Enchilada verde de pollo⁶

Pescados – Fischgerichte

- | | |
|--|--------------|
| 67. Carmarones a la plancha | 31,60 |
| Riesengarnelen vom Grill, Gemüse mit Kartoffeln, Guacamole und Salat | |
| 68. Filete de salmón con verduras | 26,50 |
| Lachsfilet vom Grill in einer Knoblauchsauce mit Zitrone und Petersilie, dazu bunte Gemüse, frittierte Kartoffeln und Salat ⁶ | |
| 70. Pescado a la mexicana | 26,90 |
| Zanderfilet mit einer besonderen Tomatensauce mit Veracruz-Art, dazu Basmatireis oder frittierte Kartoffeln und Salat ⁶ | |
| 71. Plato de pescado | 32,50 |
| Gemischte Fischplatte mit Lachs, Zanderfilet, zwei Garnelen, serviert mit frittierten Kartoffeln, Guacamole, Salat und Salsa Mexicana ⁶ | |

Acompañamientos – Beilagen

- | | |
|---|-------------|
| 76. Porción de arroz - Portion Basmatireis | 6,80 |
| 77. Porción de frijoles refritos - Portion Bohnenpüree ⁶ | 7,20 |
| 78. Aceitunas con queso - Schwarze Oliven und Weichkäse ^{1,4,6} | 7,60 |
| 79. Porción de tortillas - Portion (vier) Weizentortillas | 4,90 |
| 80. Elote con mantequilla - Maiskolben mit Butter | 7,90 |
| 81. Porción guacamole - Portion Guacamole | 8,70 |
| 82. Porción yuca - Maniok | 6,80 |
| 83. Porción papas - Kartoffeln oder Pommes Frites | 6,80 |

Para niños – für Kinder

- | | |
|---|--------------|
| 72. Quesadilla de champiñones o de pollo | 13,00 |
| Kleine Weizenmehltortilla, gefüllt mit Käse und Champignons oder Hähnchenbrust, serviert mit Guacamole und Salat ^{1,4,6} | |
| 73. Peguga de pollo al la plancha | 13,50 |
| Hähnchenbrustfilet mit frittierten Kartoffeln und Salat ^{1,4} | |
| 74. Pollo en crema de chipotle | 14,50 |
| Hähnchenbrustfilet Chipotle-Creme-Sauce (nicht scharf), dazu Reis und Salat ^{1,4} | |
| 75. Nachitos  | 13,00 |
| Kleiner gemischter Nachos-Teller mit Käse überbacken (enthält Erdnüsse) ^{1,4,6} | |

Postres / Desserts

86. Churros Frittiertes	9,50
Spritzgebäck mit Schokoladen- und Karamellsoße	
89. Rodajas de manzana a la romana	11,00
Frittierte Apfelringe mit Zimt, 1 Kugel Eis, Vanillesoße	
90. Pão de Ló Traditionelles „Rich Sponge Cake“	11,90
500. Helados mixtos	10,00
Gemischtes Eis, Vanille, Schoko, Erdbeer ²	
501. Helados mixtos con crema	9,50
Gemischtes Eis mit Sahne	
507. Zitronenschiff mit Eis	9,50
Erfrischend fruchtig - eine ausgehöhlte Zitrone, gefüllt mit Zitronenfruchteis	
508. Orangenschiff mit Eis	9,50
Eine ausgehöhlte Orange, gefüllt mit Orangenfruchteis	
509. Eiskaffe	9,90
Aromatischer Kaffee mit Vanilleeiscrème und Sahne ^{2,11}	
510. Eisschokolade	9,50
Vanilleeiscrème mit Trinkschokolade und Sahne	



**La vida es como un postre, hay
que disfrutarla poco a poco.**

Das Leben ist wie ein Dessert, man muss es langsam genießen.



"Barriga llena, corazon contento"

Dieses Sprichwort braucht keine
umfangreiche Erklärung.

Wörtlich übersetzt heisst es
"voller Bauch, glückliches Herz".
Wir kennen wahrscheinlich alle dieses
angenehme Gefühl, wenn wir
nach dem Essen gut gesättigt sind..

Getränke

Aperitivos – Aperitifs

Lillet Wildberry Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry	7,50
Hugo Prosecco, Soda, Holunderblütensirup	7,50
Aperol Spritz Aperol ,Prosecco, Soda	7,50
100. Martini Bianco, Dry, Rosso 5cl	5,50
101. Campari Orange / Soda ^{1,4} 4cl	7,50

Shots

237. B52 ^{1,5} 4 cl Baileys, Kahlúa, Rum 73%	4,10
214. Mexikaner (scharf) 2 cl - Korn, Tomatensaft, Tabasco, Pfeffer, Salz	2,40
223. Spezial ¹⁰ 4 cl Kahlúa, Likör 43, Milch	4,10
226. Flatliner 4 cl Sambuca, Tequila, Tabasco	4,10

Tequilas

240. Tequila, weiß 2 cl	2,50
241. Tequila, braun 2 cl	2,60
243. Cuervo esp. (Gold)1, 2 cl	2,90
245. Cuervo 1800 (Gold) 2 cl	4,10
246. Cuervo White 2 cl	3,00
247. Tezi (Tequila, Zimt) 2 cl	2,80

Aguardientes y digestivos – Schnäpse

248. Mezcal 2 cl	3,00
249. Wodka Absolut 2 cl	3,20
250. Grappa 2 cl	3,10
251. Pisco (Traubenschnaps aus Peru) 2 cl	3,10
252. Cachaca (Pitu) 2 cl	2,80
253. Havana 3 Jahre 2 cl	3,10
254. Havana 7 Jahre 2 cl	3,50
255. Bacardi 2 cl	2,80
256. Remy Martin VSOP 2 cl	3,60

257. Cardenal Mendoza 2 cl	4,00
259. Veterano (Osborne) ¹ 2 cl	3,00
263. Jim Beam 2 cl	3,10
264. Jack Daniels 2 cl	3,20

Liköres – Liköre

181. Joster 2 cl	2,30
266. Ramazotti 2 cl	2,80
267. Jägermeister 2 cl	2,80
268. Fernet Branca 2 cl	2,80
269. Kahlúa (mexikanischer Kaffeelikör) ^{1,5} 2 cl	3,20
270. Batida de Coco 2 cl	2,80
271. Southern Comfort ¹ 2 cl	2,80
272. Baileys Irish Cream ^{5,10} 2 cl	2,80
273. Cointreau 2 cl	2,80
274. Amaretto 2 cl	2,80
275. Sambuca 2 cl	2,80

Cervezas mexicanas en botellas – Mexikanische Biere

227. Corona ² 0,33 l	4,70
278. Desperados ² 0,33 l	4,70

Cervezas de barril – Biere vom Fass

280. Ganter Pilsner 0,3 l	4,30
281. Ganter Pilsner 0,5 l	5,60
284. Radler 0,3 l	4,30
285. Radler 0,5 l	5,60
286. Ganter Weizen Hefe, hell 0,3 l	4,30
287. Ganter Weizen Hefe, hell 0,5 l	5,60

Cervezas en botellas – Flaschenbiere

288. Freiburger Pilsner 0,33 l	4,30
289. Carlsberg 0,33 l	4,30

290. Ganter, alkoholfrei 0,33 l	4,30
291. Ganter Weizen, Kristall 0,5 l	5,60
292. Ganter Weizen, Dunkel 0,5 l	5,60
294. Maisel's Weizen, alkoholfrei 0,5 l	5,60
295. Badisch Hell 0,5 l	5,60

Red Bull Drinks

Normal / Happy Hour

296. Wodka Bull ^{1,2,6} Wodka mit Red Bull	8,40	6,50
297. Campari Bull ^{1,2,6} Campari mit Red Bull	8,40	6,50
298. Jägermeister Bull ^{1,2,6} Jägermeister mit Red Bull	8,40	6,50
299. Sekt Bull ^{1,2,6} Sekt mit Red Bull	8,40	

Bebidas sin alcohol – Alkoholfreie Getränke

300. Bad Dürkheimer Mineralwasser 0,25 l	3,80
301. Bad Dürkheimer Mineralwasser 0,75 l	8,00
302. Mineralwasser (mit Kohlensäure) 0,2 l	2,10
303. Mineralwasser (mit Kohlensäure) 0,4 l	4,00
304. Coca-Cola ^{1,5} 0,2 l	3,00
305. Coca-Cola ^{1,5} 0,4 l	4,20
306. Coca-Cola Light ^{1,3,5,9} 0,2 l	3,00
307. Coca-Cola Light ^{1,3,5,9} 0,4 l	4,20
308. Fanta ^{1,2,3} 0,2 l	3,00
309. Fanta ^{1,2,3} 0,40 l	4,20
310. Malztrunk 0,33 l	3,70
311. Orangina (Flasche) 0,25 l	3,90
312. Orangina Rouge ^{5,7} (Flasche) 0,25 l	3,90
314. Schweppes Tonic ⁶ 0,2 l	3,70
315. Schweppes Bitter Lemon ⁶ 0,2 l	3,70
316. Schweppes Ginger Ale ⁵ 0,2 l	3,70
317. Sprite ² 0,2 l	3,50
318. Sprite ² 0,4 l	4,70
319. Spezi ^{1,2,4,5} 0,2 l	3,50
320. Spezi ^{1,2,4,5} 0,4 l	4,70
321. Fruchtschorle 0,2 l	3,50
322. Fruchtschorle 0,4 l	4,70

Säfte & Nektar

328. Orangensaft 0,2 l	4,10
324. Apfelsaft 0,2 l	4,10
325. Ananassaft 0,2 l	4,10
326. Bananennektar 0,2 l	4,10
327. Maracujanektar 0,2 l	4,10
328. Grapefruitsaft 0,2 l	4,10
329. Kirschfruchtsaftgetränk 0,2 l	4,10
330. Mangofruchtsaftgetränk 0,2 l	4,10
331. Tomatensaft 0,2 l	4,10
332. Großer Saft 0,4 l	5,10
335. Kiba 0,2 l	4,10

Bebidas calientes – Heisse Getränke

336. Espresso ^{5,10}	2,80
337. Kaffee ^{5,10}	3,00
338. Cappuccino ^{5,10}	3,20
339. Milchkaffee ^{5,10}	3,50
340. Latte Macchiato ^{5,10}	4,10
341. Latte Macchiato mit Baileys ^{5,10}	5,00
342. Latte Macchiato mit Sirup Karamell, Vanille, Haselnuss, Amaretto, Schokoladen ^{5,10}	5,00
347. Kakao mit Sahne ¹⁰	3,50
348. Tee Schwarz, Grün, Früchte, Kamille, Pfefferminze, Fenchel	3,20
349. Grog 2 cl Rum mit heißem Wasser	5,00
350. Kaffee mit Schuss 2 cl ^{5,10}	5,00
351. Irish Coffee 2 cl Irish Whiskey mit Sahne ^{5,10}	5,00
352. Café Mexicano 2 cl Kaffeelikör mit Sahne ⁵	5,00

Weinkarte

Weisswein

359. Weinschorle 0,25 l	4,50
360. El Gallo Hauswein, Chardonnay & Pinot Grigio⁹ 0,2 l	6,00
361. El Gallo Hauswein, Chardonnay & Pinot Grigio⁹ 0,5 l	15,00
362. Concha y Toro Chardonnay⁹ 0,2 l	6,00
363. Sauv. Blanc (Chile)⁹ 0,5l	15,00

Ausgeprägtes Bukett, feine Frucht, gut gemachter, lebendiger Wein aus einem der besten Anbaugebiete Chiles

364. Mas Mayor Weiß, Rioja⁹ 0,2 l	6,00
365. Mas Mayor Weiß, Rioja⁹ 0,5 l	15,00

Rebsorte Viura, Alkoholgehalt: 12,5% Vol.: Charakteristik: Nuancen nach Gemüse, mit fruchtigen Aromen, am Gaumen angenehme Säure, fruchtig und ausgeglichen

366. Viña do Recanto⁹ 0,2 l	6,00
---	-------------

Region: Ribeiro, Rebsorten: Palomino: Charakteristik: blassgolden-grünliche Farbschattierung mit fruchtiger und blumiger Note. Ein leichter Wein mit leicht säuerlichem, ausgewogenen Geschmack nach kandierter Ananas und weißen Blumen.

Rosewein

367. El Gallo Hauswein, Grenache Rosé⁹ 0,2 l	6,00
368. El Gallo Hauswein, Grenache Rosé⁹ 0,5 l	15,00
369. Concha y Toro Rosé⁹ 0,2 l	6,00
370. Mas Mayor Rosé, Rioja⁹ 0,2 l	6,00
371. May Mayor Rosé, Rioja⁹ 0,5 l	15,00

Rebsorte: Garnacha, Alkoholgehalt: 13% Vol. : Charakteristik: Frische Aromen nach roten Früchten, etwas Fruchtfleisch. Am Gaumen frisch, fruchtig und mit guter Säure.

Rotwein

372. El Gallo Hauswein, Tempranillo⁹ 0,2 l	6,00
373. El Gallo Hauswein, Tempranillo⁹ 0,5 l	15,00
374. Concha y Toro Merlot⁹ 0,2 l	6,00
375. Cab. Sauvignon (Chile)⁹ 0,5 l	15,00

Voller Körper, sehr feines Fruchtbukett. Ein Wein, der einfach Spaß macht.

376. Mas Mayor Rot, Rioja⁹ 0,2 l

6,00

377. Mas Mayor Rot, Rioja⁹ 0,5 l

15,00

Rebsorten: Tempranillo, Garnacha, Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.: Charakteristik: Intensives, reifes Aroma nach Traubenschalen. Am Gaumen rund, fruchtig sehr ausgeglichen.

378. Vina Albani, Tempranillo⁹ 0,2 l

6,00

379. Vina Albali, Tempranillo⁹ 0,5 l

15,00

Flaschenweine 0,75 l

380. Torre Castillo Roble Monastrell⁹

28,00

Region: Murcia, Rebsorte: Monastrell: Charakteristik: Intensives reifes Aroma, mit Nuancen nach Konfitüre und würzigen, cremigen Akzenten. Am Gaumen saftig fleischig, fruchtig, ausgewogen, lang.

381. Vega del Castillo Merlot⁹

33,00

Region: Navarra, Rebsorte: Merlot: Charakteristik: Aromen gut gereifter, schwarzer Früchte, würzig, etwas nach trockenen Kräutern und Lakritz. Am Gaumen expressiv, sehr geschmackvoll, erfrischende Säure mit süßen Tannine.

382. Lagunero⁹

33,00

Region: Ribera del Duero, Rebsorte: Tempranillo: Charakteristik: Fruchtiges Aroma, mit frischen Noten der Traube. Am Gaumen fruchtig mit angenehmer Frische.

383. Mas Mayor Weiß, Rioja⁹

28,00

384. Mas Mayor Rosé, Rioja⁹

28,00

385. Mas Mayor Rioja⁹

28,00

386. Vina Alblai Tempranillo⁹

28,00

Cavas – Sekt Glas 0,1 l

487. El Gallo Haussekt⁹ trocken

4,20

388. Duc d'Amont Brut⁹

4,00

Cavas – Sekt Flasche 0,75 l

389. El Gallo Haussekt⁹ trocken

28,00

390. Vinya Escudé Cava Brut Nature⁹

26,00

Region: Catalunya, Rebsorten: Xael-lo, Macabeu, Parellada: Charakteristik: Aroma nach Geröstetem, mit Nuancen nach getrockneten Früchten und feinen Hefen. Am Gaumen trocken, frisch, mild, harmonisch, mit Noten nach süßeren Früchten, geschmackvoll.



La mayor señal de agua es no haber para vino”

Das wichtigste Merkmal des Wassers ist, dass es nicht für den Wein da ist.



COCINA MEXICANA & COCKTAILBAR

Die mexikanische Küche hat eine faszinierende Historie, geprägt von indigenen Traditionen und spanischen Einflüssen. Mais, Bohnen, Chili und Avocado sind grundlegende Zutaten. Die Vielfalt und Kreativität der traditionellen mexikanischen Küche machen sie zu einer Gaumenfreude für Genießer.

Cocktails haben in der modernen mexikanischen Küche einen besonderen Stellenwert. Bekannt sind der Margarita und Paloma mit hochwertigem Tequila oder Mezcal. Cocktails bereichern gesellige Zusammenkünfte und Feste, spiegeln die lebhafte Kultur wider und symbolisieren Gastfreundschaft.

Wir sorgen für das leibliche Wohl auf mexikanische Art.

**EUER EL GALLO
FREIBURG**

Follow us



el Gallo
COCINA MEXICANA &
COCKTAILBAR

**Bei Allergien und Unverträglichkeiten
fragen Sie bitte nach unserer
Allergiekarte.**

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Süßungsmittel
- 4 mit Phosphat
- 5 mit Antioxidationsmittel
- 6 mit Geschmacksverstärker
- 7 geschwärzt
- 8 gewachst
- 9 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 coffeinhaltig
- 12 chininhaltig

www.elgallo-freiburg.de

Alle Preise verstehen sich in EURO inkl. MwSt.
Stand: Januar 2024

Follow us

