



*El Gallo*

COCINA MEXICANA &  
COCKTAILBAR

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

- 400. Ensalada „Salmón“** **13,90**  
Gemischter Salat mit Avocado und gegrilltem Lachs
- 401. Ensalada „Carne“** **12,90**  
Gemischter Salat mit Avocado und Rinderstreifen
- 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 Bacon, Tomate, süß-saurer Gurke, Zwiebelscheiben,  
dazu Krautsalat und Pommes Frites<sup>2,3,5,6</sup>

## Quesadillas *mit Weichkäse, Guacamole und Salat*


- 405. Quesadillas de Verduras**  **12,90**  
Große Tortilla gefüllt mit gebratenem Gemüse
- 406. Quesadillas de Pollo** **13,50**  
Große Tortilla gefüllt mit Hähnchenfleisch
- 407. Quesadillas de Carne** **13,50**  
Große Tortilla gefüllt mit Rindfleisch

## Fajitat *mit Käse erbacken, 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
- 416. Carne** **18,90**  
Rinderhüftsteak vom Grill mit Champignonsauce, frittierten Kartoffeln und Salat

 = vegetarische Gerichte

## Pasta

- 417. Maccarones vegetariano**  **12,50**  
Rigatoni mit Auberginen, Zucchini, Möhren, Paprika, Zwiebeln, in einer Salsa Rojo<sup>6</sup>
- 418. Maccarones spicy cajun chicken** **13,20**  
Rigatoni mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Champignons, Zwiebeln, Paprika, in einer creolisch gewürzten Tomatensauce<sup>6</sup>

## Pesacados

- 422. Tallarines Gambas** **14,00**  
Bandnudeln mit gebratenen Gambas und feiner Sahnesoße

## Spanische Tapas

### Kalte Tapas

- 430. Jamón Serrano** - luftgetrockneter Schinken<sup>2,5</sup> **10,50**
- 432. Tomate Secos** - getrocknete, eingelegte Tomaten **11,20**
- 433. Queso Manchego curado** - Schafskäse **9,50**
- 435. Queso de cabra** - eingelegter Ziegenkäse in Olivenöl und Kräuter<sup>2</sup> **9,50**
- 436. Variado Ibérico** - gemischter Schinken-, Wurst- und Käseteller<sup>1,2,5,6</sup> **12,00**
- 437. Jamón / Manchego** - Schinken- und Käseteller<sup>2,5</sup> **10,50**
- 438. Oliven** - schwarz / grün<sup>7</sup> **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<sup>1,2,5,6</sup> **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. | <b>Chili con carne</b><br>Deftig-pikanter mexikanischer Bohnentopf (scharf) <sup>1,6</sup>  | 10,50 |
| 2. | <b>Consomé</b><br>Klare Hühnerbouillon, Gemüse, Basmatireis und Hähnchenfleisch   | 10,00 |
| 3. | <b>Crema de aguacate</b>  - Samtige Avocado cremesuppe   | 10,00 |
| 4. | <b>Sopa azteca</b> <br>Feurige Tomatensuppe mit Räucherchili, knusprigen Tortillachips, Avocado und Käse (scharf) <sup>1,4,6</sup> | 10,00 |
| 5. | <b>Crema de elote</b>  - Sahnige Mais cremesuppe   | 10,00 |

## Ensaladas

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

## Tex-Mex *serviert mit 3 verschiedenen Soßen*

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




**Panza llena, coraz contenta.**

*Bauch voll, Herz zufrieden.*

 = vegetarische Gerichte


## Burger

16. „El-Gallo-Burger“ **16,90**  
Rinderhackfleisch mit Bacon, Tomate, saurer Gurke, Käse, Zwiebelringe, Krautsalat und Pommes Frites<sup>2</sup>
17. „El-Gallo-Veggie-Burger“  **16,90**
18. **Special Burger** **16,90**  
Rinderhackfleisch mit Bacon, 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 mit Bacon, 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<sup>5,6,8,A,C,D</sup>

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

19. **Nachos con queso**  **17,80**  
Überbackene Tortillachips mit Käse<sup>2,5,6,7</sup>
20. **Nachos Tijuana**  **17,80**  
Bohnenpüree auf Tortilla Chips, mit Käse überbacken<sup>2,4</sup>
21. **Nachos de res** **17,80**  
Herzhaftes Rinderhack auf Tortillachips, mit Käse überbacken<sup>(enthält Erdnüsse)2,4</sup>
22. **Nachos de pollo** **17,80**  
Hähnchenfleisch auf Tortillachips, mit Käse überbacken<sup>2,4</sup>
23. **Nachos de vegetarianos con champiñones**  **17,80**  
Frische Champignons in Salsa auf Tortillachips<sup>2,4</sup>
24. **Nachos de atún** **17,80**  
Thunfisch auf Tortillachips, mit Käse überbacken<sup>2,4</sup>
25. **Nachos „El Gallo“** **25,80**  
Vielfältige Nachoplatte für 2 Personen<sup>(enthält Erdnüsse)2,4</sup>
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<sup>1,4,6</sup>
29. **Burrito de carne** **19,90**  
Große Weizentortilla mit Rinderhackfleisch, serviert mit Reis<sup>(enthält Erdnüsse)1,4,6</sup>
30. **Burrito vegetariano**  **19,90**  
Große Weizentortilla, gefüllt mit verschiedenem Gemüse, Nopalkaktus, Bohnen, Käse, Salatstreifen und Pico de Gallo<sup>1,4</sup>


## Especialidades „El Gallo“

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

## **Quesadillas** *serviert mit Guacamole und Salat*

- 44. Quesadilla de pollo** **19,90**  
Große Weizenmehltortilla, gefüllt mit Hähnchenfleisch und Käse, garniert mit Weichkäse und Sauerrahm<sup>1,4,6</sup>
- 45. Quesadilla de champiñones o verduras** **19,90**  
Große Weizenmehltortilla mit einer Füllung aus frischen Champignons oder verschiedene Gemüse und Käse, garniert mit Weichkäse und Sauerrahm<sup>1,4,6</sup>

## **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<sup>(enthält Erdnüsse)</sup>
- 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<sup>1,4</sup>
- 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<sup>1,4</sup>
- 54. Tacos mexicanos de mariscos** **26,50**  
Meeresfrüchte mit exotischer Soße und Zwiebeln, mit Käse überbacken, serviert mit vier Weizenmehltortillas, Guacamole und Salsa Mexicana<sup>1,4</sup>

## **Alambres** *serviert mit vier Weizenmehltortillas*

- 56. Alambre de pollo** **23,60**  
Gebratene Hühnerbrustfiletstreifen in Jalapeño-Käsesauce,  
mit Gouda, Paprika und Zwiebeln<sup>2,5,6,8</sup>
- 57. Alambre de cerdo** **23,60**  
Schweinefiletstreifen aus der Pfanne in Jalapeño-Käsesauce,  
mit Gouda, Paprika und Zwiebeln<sup>2,5,6,8</sup>

## **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<sup>1,4,6</sup>
- 59. Enchiladas rojas de polo** **21,90**  
Zwei gerollte Maistortillas mit Hähnchenfleisch,  
mit Käse überbacken<sup>1,4,6</sup>
- 60. Enchiladas con queso**  **19,90**  
Zwei überbackene Maistortillas mit Käsefüllung<sup>1,4,6</sup>
- 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<sup>1,4</sup>

## **Carne – Fleischgerichte**

- 63. Bistec natural con queso, papas y ensalada** **25,90**  
Rinderhüftsteak vom Grill,  
mit Käse überbacken, frittierten Kartoffeln und Salat<sup>6</sup>
- 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<sup>1,3</sup>
- 66. Carne a la tampiqueña** **30,20**  
Rinderhüftsteak vom Grill  
mit pikanter Chorizowurst, dazu Bohnenpüree, Guacamole,  
Salsa Mexicana, Salat und eine Enchilada verde de pollo<sup>6</sup>


## Pescados – Fischgerichte


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

## Acompañamientos – Beilagen

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

## Para niños – für Kinder

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

 = vegetarische Gerichte

## Postres / Desserts

<b>85. Flan</b>	8,00
Typisch mexikanisches Dessert	
<b>86. Churros</b>	7,50
Frittiertes Spritzgebäck mit Schokoladen- und Karamellsoße	
<b>89. Rodajas de manzana a la romana</b>	11,00
Frittierte Apfelringe mit Zimt, ein Kugel Eis, Vanillesoße	
<b>90. Páo de Ló</b>	11,90
Traditionelles „Rich Sponge Cake“	
<b>500. Helados mixtos</b>	9,00
Gemischtes Eis, Vanille, Schoko, Erdbeer <sup>2</sup>	
<b>501. Helados mixtos con crema</b>	9,50
Gemischtes Eis mit Sahne	
<b>507. Zitronenschiff mit Eis</b>	9,50
Erfrischend fruchtig – eine ausgehöhlte Zitrone, gefüllt mit Zitronenfruchteis	
<b>508. Orangenschiff mit Eis</b>	9,50
Eine ausgehöhlte Orange, gefüllt mit Orangenfruchteis	
<b>509. Eiskaffe</b>	7,00
Aromatischer Kaffee mit Vanilleeiscreme und Sahne <sup>2,11</sup>	
<b>510. Eisschokolade</b>	7,00
Vanilleeiscreme 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 contentó"*

*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

<b>Lillet Wildberry</b> Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry		<b>7,50</b>
<b>Hugo</b> Prosecco, Soda, Holunderblensirup		<b>7,50</b>
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, Soda		<b>7,50</b>
<b>100. Martini Bianco, Dry, Rosso</b>	5 cl	<b>5,50</b>
<b>101. Campari Orange / Soda<sup>1,4</sup></b>	4 cl	<b>7,50</b>

## Shots

<b>237. B52<sup>1,5</sup></b> Baileys, Kahl, Rum 73%	4 cl	<b>4,10</b>
<b>214. Mexikaner (scharf)</b> - Korn, Tomatensaft, Tabasco, Pfeffer, Salz	2 cl	<b>2,40</b>
<b>223. Spezial<sup>10</sup></b> Kahl, Likör 43, Milch	4 cl	<b>4,10</b>
<b>226. Flatliner</b> Sambuca, Tequila, Tabasco	4 cl	<b>4,10</b>

## Tequilas

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

## Aguardientes y digestivos – Schnäpse

<b>248. Mezcal</b>	2 cl	<b>3,00</b>
<b>249. Wodka Absolut</b>	2 cl	<b>3,20</b>
<b>250. Grappa</b>	2 cl	<b>3,10</b>
<b>251. Pisco</b> (Traubenschnaps aus Peru)	2 cl	<b>3,10</b>
<b>252. Cachaca (Pitu)</b>	2 cl	<b>2,80</b>
<b>253. Havana 3 Jahre</b>	2 cl	<b>3,10</b>
<b>254. Havana 7 Jahre</b>	2 cl	<b>3,50</b>
<b>255. Bacardi</b>	2 cl	<b>2,80</b>
<b>256. Remy Martin VSOP</b>	2 cl	<b>3,60</b>
<b>257. Cardenal Mendoza</b>	2 cl	<b>4,00</b>
<b>259. Veterano (Osborne)<sup>1</sup></b>	2 cl	<b>3,00</b>
<b>263. Jim Beam</b>	2 cl	<b>3,10</b>
<b>264. Jack Daniels</b>	2 cl	<b>3,20</b>

## 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 <sup>1,5</sup> (mexikanischer Kaffeelikör)	2 cl	3,20
270. Batida de Coco	2 cl	2,80
271. Southern Comfort <sup>1</sup>	2 cl	2,80
272. Baileys Irish Cream <sup>5,10</sup>	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 <sup>2</sup>	0,33 l	4,70
278. Desperados <sup>2</sup>	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 <sup>1,2,6</sup> - Wodka mit Red Bull	8,40	6,50
297. Campari Bull <sup>1,2,6</sup> - Campari mit Red Bull	8,40	6,50
298. Jägermeister Bull <sup>1,2,6</sup> - Jägermeister mit Red Bull	8,40	6,50
299. Sekt Bull <sup>1,2,6</sup> - Sekt mit Red Bull	8,40	

## Bebidas sin alcohol – Alkoholfreie Getränke

<b>300. Bad Dürrheimer Mineralwasser</b>	<b>0,25 l</b>	<b>3,80</b>
<b>301. Bad Dürrheimer Mineralwasser</b>	<b>0,75 l</b>	<b>8,00</b>
<b>302. Mineralwasser (mit Kohlensäure)</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,10</b>
<b>303. Mineralwasser (mit Kohlensäure)</b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,00</b>
<b>391. Tafelwasser (mit Kohlensäure)</b>	<b>1,0 l</b>	<b>7,00</b>
<b>392. Tafelwasser (still)</b>	<b>1,0 l</b>	<b>6,00</b>
<b>304. Coca-Cola<sup>1,5</sup></b>	<b>0,2 l</b>	<b>3,00</b>
<b>305. Coca-Cola<sup>1,5</sup></b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,20</b>
<b>306. Coca-Cola Light<sup>1,3,5,9</sup></b>	<b>0,2 l</b>	<b>3,00</b>
<b>307. Coca-Cola Light<sup>1,3,5,9</sup></b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,20</b>
<b>308. Fanta<sup>1,2,3</sup></b>	<b>0,2 l</b>	<b>3,00</b>
<b>309. Fanta<sup>1,2,3</sup></b>	<b>0,40 l</b>	<b>4,20</b>
<b>310. Malztrunk</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,70</b>
<b>311. Orangina (Flasche)</b>	<b>0,25 l</b>	<b>3,90</b>
<b>312. Orangina Rouge<sup>5,7</sup> (Flasche)</b>	<b>0,25 l</b>	<b>3,90</b>
<b>314. Schweppes Tonic<sup>6</sup></b>	<b>0,2 l</b>	<b>3,70</b>
<b>315. Schweppes Bitter Lemon<sup>6</sup></b>	<b>0,2 l</b>	<b>3,70</b>
<b>316. Schweppes Ginger Ale<sup>5</sup></b>	<b>0,2 l</b>	<b>3,70</b>
<b>317. Sprite<sup>2</sup></b>	<b>0,2 l</b>	<b>3,50</b>
<b>318. Sprite<sup>2</sup></b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,70</b>
<b>319. Spezi<sup>1,2,4,5</sup></b>	<b>0,2 l</b>	<b>3,50</b>
<b>320. Spezi<sup>1,2,4,5</sup></b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,70</b>
<b>393. Hausgemachte Limonade Fresh Orange</b>	<b>0,5 l</b>	<b>5,00</b>
<b>394. Hausgemachte Limonade Fresh Lemon</b>	<b>0,5 l</b>	<b>5,00</b>
<b>395. Hausgemachte Limonade Fresh Berry</b>	<b>0,5 l</b>	<b>5,00</b>

## Säfte & Nektar

<b>321. Fruchtschorle</b>	<b>0,2 l</b>	<b>3,50</b>
<b>322. Fruchtschorle</b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,70</b>
<b>328. Orangensaft</b>	<b>0,2 l</b>	<b>4,10</b>
<b>324. Apfelsaft</b>	<b>0,2 l</b>	<b>4,10</b>
<b>325. Ananassaft</b>	<b>0,2 l</b>	<b>4,10</b>
<b>326. Bananennektar</b>	<b>0,2 l</b>	<b>4,10</b>
<b>327. Maracujanektar</b>	<b>0,2 l</b>	<b>4,10</b>
<b>328. Grapefruitsaft</b>	<b>0,2 l</b>	<b>4,10</b>
<b>329. Kirschfruchtsaftgetränk</b>	<b>0,2 l</b>	<b>4,10</b>
<b>330. Mangofruchtsaftgetränk</b>	<b>0,2 l</b>	<b>4,10</b>
<b>331. Tomatensaft</b>	<b>0,2 l</b>	<b>4,10</b>
<b>332. Großer Saft</b>	<b>0,4 l</b>	<b>5,10</b>
<b>335. Kiba</b>	<b>0,2 l</b>	<b>4,10</b>

## Bebidas calientes – Heisse Getränke

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

## Weinkarte

### Weisswein

- |  |        |       |
|--|--------|-------|
| <b>359. Weinschorle</b>  | 0,25 l | 4,50  |
| <b>360. El Gallo Hauswein, Chardonnay &amp; Pinot Grigio<sup>9</sup></b>   | 0,2 l  | 6,00  |
| <b>361. El Gallo Hauswein, Chardonnay &amp; Pinot Grigio<sup>9</sup></b>   | 0,5 l  | 15,00 |
| <b>362. Concha y Toro Chardonnay<sup>9</sup></b>   | 0,2 l  | 6,00  |
| <b>363. Sauvignon Blanc (Chile)<sup>9</sup></b>  | 0,5l   | 15,00 |
| Ausgeprägtes Bukett, feine Frucht, gut gemachter, lebendiger Wein aus einem der besten Anbaugebiete Chiles   |        |       |
| <b>364. Mas Mayor Weiß, Rioja<sup>9</sup></b>  | 0,2 l  | 6,00  |
| <b>365. Mas Mayor Weiß, Rioja<sup>9</sup></b>  | 0,5 l  | 15,00 |
| Rebsorte Viura. Alkoholgehalt: 12,5% Vol.<br>Charakteristik: Nuancen nach Gemüse, mit fruchtigen Aromen, am Gaumen angenehme Säure, fruchtig und ausgeglichen  |        |       |
| <b>366. Viña do Recanto<sup>9</sup></b>  | 0,2 l  | 6,00  |
| Region: Ribeiro. Rebsorten: Palomino.<br>Charakteristik: blassgolden-grünliche Farbschattierung mit fruchtiger und blumiger Note. Ein leichter Wein mit leicht säuerlichem, ausgewogenen Geschmack nach kandierter Ananas und weißen Blumen. |        |       |

### Rosewein

- |   |       |       |
|---|-------|-------|
| <b>367. El Gallo Hauswein, Grenache Rosé<sup>9</sup></b>  | 0,2 l | 6,00  |
| <b>368. El Gallo Hauswein, Grenache Rosé<sup>9</sup></b>  | 0,5 l | 15,00 |
| <b>369. Concha y Toro Rosé<sup>9</sup></b>  | 0,2 l | 6,00  |
| <b>370. Mas Mayor Rosé, Rioja<sup>9</sup></b>   | 0,2 l | 6,00  |
| <b>371. May Mayor Rosé, Rioja<sup>9</sup></b>   | 0,5 l | 15,00 |
| Rebsorte: Garnacha. Alkoholgehalt: 13% Vol.<br>Charakteristik: Frische Aromen nach roten Früchten, etwas Fruchtfleisch. Am Gaumen frisch, fruchtig und mit guter Säure. |       |       |

### Rotwein

- |   |       |       |
|---|-------|-------|
| <b>372. El Gallo Hauswein, Tempranillo<sup>9</sup></b>  | 0,2 l | 6,00  |
| <b>373. El Gallo Hauswein, Tempranillo<sup>9</sup></b>  | 0,5 l | 15,00 |
| <b>374. Concha y Toro Merlot<sup>9</sup></b>  | 0,2 l | 6,00  |
| <b>375. Cabernet Sauvignon (Chile)<sup>9</sup></b>  | 0,5 l | 15,00 |
| Voller Körper, sehr feines Fruchtbukett. Ein Wein, der einfach Spaß macht.  |       |       |
| <b>376. Mas Mayor Rot, Rioja<sup>9</sup></b>  | 0,2 l | 6,00  |
| <b>377. Mas Mayor Rot, Rioja<sup>9</sup></b>  | 0,5 l | 15,00 |
| Rebsorten: Tempranillo, Garnacha. Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.<br>Charakteristik: Intensives, reifes Aroma nach Traubenschalen. Am Gaumen rund, fruchtig sehr ausgeglichen. |       |       |

**378. Vina Albani, Tempranillo<sup>9</sup>** 0,2 l 6,00

**379. Vina Albali, Tempranillo<sup>9</sup>** 0,5 l 15,00

## Flaschenweine

**380. Torre Castillo Roble Monastrell<sup>9</sup>** 0,75 l 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 Merlot<sup>9</sup>** 0,75 l 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. Lagunero<sup>9</sup>** 0,75 l 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, Rioja<sup>9</sup>** 0,75 l 28,00

**384. Mas Mayor Rosé, Rioja<sup>9</sup>** 0,75 l 28,00

**385. Mas Mayor Rioja<sup>9</sup>** 0,75 l 28,00

**386. Vina Alblai Tempranillo<sup>9</sup>** 0,75 l 28,00

## Cavas – Sekt *Glas*

**487. El Gallo Haussekt<sup>9</sup> trocken** 0,1 l 4,20

**388. Duc d'Amont Brut<sup>9</sup>** 0,1 l 4,00

## Cavas – Sekt *Flasche*

**389. El Gallo Haussekt<sup>9</sup> trocken** 0,75 l 28,00

**390. Vinya Escudé Cava Brut Nature<sup>9</sup>** 0,75 l 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 Verträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Allergiekarte!**

**Zusatzstoffe:** 1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 6) mit Süßungsmittel; 5) mit Phosphat; 4) mit Antioxidationsmittel; 3) mit Geschmacksverstärker; 8) geschwärzt; 10) gewachst; 7) enthält eine Phenylalaninquelle; 11) koffeinhaltig; 12) chininhaltig | Alle Preise in Euro, sowie inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service. Änderungen, Fehler und Irrtümer vorbehalten! **Stand: 03/2026**

[www.elgallo-freiburg.de](http://www.elgallo-freiburg.de)

Follow us

