



DOS GANSOS

Bebidas

Limonada

\$48

Naranjada

\$48

*Agua natural o mineral

Agua gasificada

Topochico

\$35

Perrier

\$55

Tónica

\$38

St. Pellegrino

\$47

Refresco en lata

\$32

Coca, Coca Zero, Coca Light, Sprite,
Manzana, Fanta

Agua embotellada

\$25

Limonada frappé

Con puré de fresa, mango o coco

\$59

Mocktails

Piñada

Mezcla de crema de coco y jugo de piña

\$65

Daiquiri free

Mezcla de limón, jarabe dulce y la fruta de
tu elección, fresa, mango, tamarindo

\$65



DOS GANSOS

MENÚ COMIDA DEL DÍA

\$220

Entrada

Sopa de tortilla

Sopa de la casa

Ensalada mediterránea

Plato fuerte

Pechuga de pollo a la plancha

Pechuga a la plancha acompañada de quinoa guisada con espárragos

Filete de pescado al limón

Pescado cocinado al vapor con zanahoria, vino blanco y un toque de mantequilla, montado con verduras asadas

Atún a la plancha

Atún sellado a la plancha con salsa de cítricos montado con ensalada de la casa

Taco gobernador

Enchiladas suizas

Fajitas de pollo

Fettuccini alfredo

Lasaña de res

Espaguetti amatricciana

Betabel al grill

Club sandwich

Postre

Arroz con leche

Flan

Crepas de crema de avellana

Horario de 1:00 pm a 4:00 pm.

Fajitas de pollo

Jugosa proteína a la parrilla, pimientos y cebolla salteados, acompañado de arroz blanco y frijoles de la casa

\$185

Salmón a las brasas

Fresca lonja de salmón a la parrilla, aromatizada con mantequilla y finas hierbas, acompañada de arroz y verduras salteadas

\$275

Camarones zarandeados

Camarones zarandeados (350 g) al carbón con adobo de la casa, acompañado con arroz

\$270

Lasaña

Receta tradicional de la casa con salsa pomodoro y queso parmesano

\$182

Fettuccini alfredo

Salsa cremosa y pollo a la plancha, coronado con láminas de parmesano

\$163

Espaguetti amatricciana

Salsa pomodoro con tocino, cebolla blanca, chile de árbol y un toque de parmesano

\$136

Yakimeshi de camarón

Arroz frito en la plancha con salsa de soya y camarón, queso crema y aguacate

\$145

Yakimeshi de pollo

Arroz frito en la plancha con salsa de soya y pollo, queso crema y aguacate

\$135

Extras

Pollo 40 gr \$34

Arrachera 60 gr \$40

Panela 50 gr \$17

Champiñones 40 gr \$23

Aguacate 60 gr \$36

Frijoles 50 gr \$28

Arroz 50 gr \$28

Puré de papa 80 gr \$34

Chorizo 40 gr \$23

Guacamole \$102

Papas a la francesa \$55

COMIDA – CENA



Taco dos gansos

Tortilla de maíz azul, cama crujiente de queso mozzarella y picaña, con cebollitas cambray y rábano; acompañado de ensalada de kale y jitomate cherry

\$105

Tlacoyo de cecina

Maíz azul relleno de frijol, cama de finas rebanadas de aguacate, coronado con cecina, acompañado de un fino toque de queso cotija y una variedad de salsas mexicanas hechas en casa

\$132

Tacos gobernador

Guiso de camarón grilleado, jitomate, cebolla y rajas poblanas salteadas, envueltas sobre crujiente costra de queso y tortilla de maíz

\$105

Betabel al grill

Betabel asado bañado con salsa pesto, cacahuates, queso de cabra y aderezo de yogurt griego

\$109

Ensalada mediterránea

Mezcla de lechugas frescas con aderezo de la casa, fresas, queso de cabra, nuez y coco tostado

\$158

Panela divorciada al grill

Queso panela artesanal, flameado al grill servido sobre una cama de salsas rojas y verdes “divorciadas”, coronado con cilantro y rábano

\$120

Aguachile tangente

Camarón crudo (200 g) curtido con limón y salsas de chile Tianjin, montado con pepino americano, cebolla morada y aguacate

\$186

Queso fundido

Queso artesanal gratinado, acompañado de tortillas de maíz y salsas de la casa
Elige: Champiñón o chorizo

\$125

Sopa de tortilla

Tradicional caldo mexicano a base de chile seco, jitomate y especias, servido con crujientes tiras de tortilla de maíz y coronado con aguacate, queso fresco y crema

\$89

Sopa del día

Una preparación distinta cada día, con ingredientes frescos y de temporada. Pregunta por la opción de hoy

\$89

Fuertes

Gansoburguer

Jugosa hamburguesa de res o camarón con queso gratinado, vegetales frescos , tocino crujiente y aderezo chipotle, acompañada de papas a la francesa y dip BBQ

\$183

Búfalo crispy burger

Bollo artesanal con crocante pechuga de pollo, queso gratinado, vegetales frescos y tocino crujiente, acompañado de papas gajo

\$180

Club sandwich

Pan blanco, jamón de pierna, tocino, jitomate, lechuga y huevo estrellado, acompañado con papas a la francesa

\$159

Panini de pollo

Chapata rellena de pechuga de pollo a la plancha con cebolla caramelizada, jitomate, mix de lechuga y aderezo

\$149

Pechuga crunch

Suprema de pollo crocante, rellena de jamón y queso fundido acompañada de ensalada fresca y suave puré de papa fresca

\$240

Pollo honey spicy

Jugosa pechuga de pollo glaseada con salsa de miel especiada con un sutil toque picante, montada sobre arroz integral y brócoli

\$230

Enchiladas suizas

Orden de cuatro tortillas rellenas de pollo a la plancha, (100 g) bañadas en salsa suiza, coronadas con queso manchego derretido, crema, queso fresco, cebolla morada y frijoles

\$159

Filete de res

Filete de res a la parrilla (250 g) montado sobre puré de papa y bañado con salsa de champiñones mixtos

\$366

Arrachera chema

Arrachera marinada a las brasas coronada con cebolla frita, acompañada de coliflor rostizada con verdolagas y puré de papa terminado con un gravy de tequila

\$271

Fajitas de res

Jugosa proteína a la parrilla, pimientos y cebolla salteados, acompañado de arroz blanco y frijoles de la casa

\$195

Postres

Mousse santina

Cremoso mousse de chocolate amargo

\$126

Cheesecake

Cremoso pay de queso, acompañado de frutos rojos

\$109

Brownie de chocolate con nieve vainilla

Brownie de chocolate caliente acompañado con helado de vainilla

\$105

Banana ron

Plátanos caramelizados, flameados con ron, coronados con helado de vainilla, nuez y salsa de dulce de leche

\$105

Scoop de helado

Bola individual de helado

*Vainilla y chocolate

\$89

Café

Café del día

Mediano **\$53** Grande **\$58**

Café americano

*opción descafeinado

Mediano **\$67** Grande **\$72**

Café expresso

5 onzas

\$44

Café cappuccino

Mediano **\$62** Grande **\$71**

Café frappuccino

Mediano **\$62** Grande **\$71**

Carajillo

Licor 47 y café

\$75

Café latte

*Frío o caliente

Mediano **\$76** Grande **\$81**

Café mocca

Mediano **\$62** Grande **\$71**

Leche de tu elección

8 onzas

*Entera, deslactosada, almendras, light, coco, avena y soya

\$23

Té

\$40

Manzanilla, limón, tila, negro, hierbabuena, verde

Chai

*Frío o caliente

Mediano **\$73** Grande **\$78**

Chocolate caliente

Mediano **\$64** Grande **\$69**

Chocomilk

Mediano **\$44** Grande **\$49**

Agrega sabor a tu café

Vainilla, caramelo o avellana por

\$9 extras