



# 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

Taco gobernador

Sopa de tortilla

Enchiladas suizas

Sopa de la casa

Fajitas de pollo

Ensalada mediterránea

Fettuccini alfredo

#### Plato fuerte

Lasaña de res

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

#### Postre

Arroz con leche

Flan

Crepas de crema de avellana

#### 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

Arroz 50 gr \$28

Arrachera 60 gr \$40

Puré de papa 80 gr \$34

Panela 50 gr \$17

Chorizo 40 gr \$23

Champiñones 40 gr \$23

Guacamole \$102

Aguacate 60 gr \$36

Papas a la francesa \$55

Frijoles 50 gr \$28

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

## 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 burguer

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 espresso*

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, caramel o avellana por

**\$9 extras**