

Café

Café del día | \$59

Regular o descafeinado*

Café espresso
americano | \$69

Espresso Doble 5oz | \$49

Café cappuccino | \$72

Café latte | \$72

Café mocha | \$72

Creamy coffe | \$85

Carajillo con
licor 43 y café | \$89

Matcha | \$72

Chai | \$72

Chocolate caliente | \$72

Chocomilk | \$55

Vaso de Leche | \$35

Té caliente | \$40

Sabores: manzanilla, verde, negro, 7
azares, tila y menta.

Agrega sabor a tu café

Vainilla o caramelo por

\$12 extras

Pregunta por le menú de postres



DOS GANSOS

Aviso: El consumo de carnes, pescados,
mariscos o huevos crudos o poco cocidos
es responsabilidad del consumidor.

ME NÚ COMIDAS

Bebidas

Limonada | \$49

Naranjada | \$49

*Agua natural o mineral

Agua gasificada

Topochico | \$41

Perrier | \$59

Tónica | \$39

St. Pellegrino | \$49

Pocari Sweat | \$32

Agua embotellada | \$29

Refresco en lata | \$39

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

Mocktails

Piñada | \$69

Mezcla de crema de coco y jugo de piña

Daiquiri free | \$69

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

Limonada frappé | \$59

Sabores: coco, mango, fresa, tamarindo

MENÚ COMIDA DEL DÍA

\$240

Entrada

Sopa de tortilla

Sopa o crema del día

Ensalada mediterránea

Plato fuerte

Pechuga de pollo a la plancha

Pechuga a la plancha acompañada de ensalada de quinoa con espárragos y jitomate cherry

Filete de pescado al limón

Pescado cocinado a la plancha 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

Platos de carta para comida del día

Taco gobernador

Enchiladas suizas

Enmoladas de pollo

Enfrijoladas de pollo

Fetuccini Alfredo

Fetuccini pomodoro

Lasaña de res

Fajitas de pollo

Betabel al grill

Postre

Flan

Gelatina de yogurt

Helado -vainilla o chocolate-

Carlota de limón

Pay de elote

Incluye bebida:

limonada o naranjada natural o mineral.

Horario de 1:00 pm a 4:00 pm

Lasaña | \$185

Receta tradicional de la casa con salsa pomodoro y queso parmesano

Extras

Pollo | \$39

Arrachera | \$43

Panela | \$24

Champiñones | \$23

Aguacate | \$36

Frijoles | \$28

Arroz | \$28

Puré de papa | \$34

Chorizo | \$23

Guacamole | \$52

Papas a la francesa | \$55

Comfort Food

Burrito de asada | \$155

Tortilla grande de harina rellena de carne asada, guacamole y frijol, acompañado de arroz

Sincronizada de jamón | \$128

Tortilla grande de harina con queso mozzarella y jamón de pierna, papa gajo, mexicana y guacamole.

Dogo con tocino | \$105

Pan hecho en casa, salchicha de res jumbo envuelta en tocino, cebolla caramelizada, chile toreado, acompañado de papa chips

Nachos cheddar

Arrachera | \$169

Pollo | \$149

Totopo bañado en salsa cheddar, guacamole, salsa mexicana y crema ácida

EXTRAS

Extra de aderezos | \$12

Papa gajo | \$55

Papa chips | \$35

Arrachera chema | \$325

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

Fajitas de arrachera | \$205

de pollo | \$195

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

Salmón a las brasas | \$285

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

Camarones empanizados | \$225

Camarón en crujiente empanizado, verduras al vapor, ensalada fresca con aguacate y aderezo dulce.

Yakimeshi

camarón | \$155

pollo | \$145

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

Pastas

Fetuccini Alfredo | \$155

pollo | \$179

camarón | \$195

Salsa cremosa, coronado con láminas de parmesano

Fetuccini pomodoro | \$155

pollo | \$179

camarón | \$195

Salsa cremosa, coronado con láminas de parmesano

Fusilli con camarones | \$189

Pasta fussilli, salsa cremosa con toque de chipotle, camarones, queso parmesano y albahaca.

COMIDA — CENA

Entradas

Guacamole | \$99

Con jitomate, cebolla, queso cotija

Taco dos gansos | \$108

Tortilla de maíz azul, cama crujiente de queso mozzarella y rebanadas de picaña, cebollita cambray, acompañado de ensalada con jitomate cherry, kale frita y toque de paprika

Taco gobernador | \$109

Dos tortillas al grill con guiso de camarón con pimientos, jitomate y cebolla, envueltas sobre crujiente costra de queso y rebanada de aguacate.

Tlacoyo de cecina | \$146

Tlacoyo de maíz azul y blanco relleno de frijol, rebanadas de aguacate, cecina fresca a la plancha, toque de queso cotija, salsa mexicana, crema, y kale crujiente.

Tostada de atún | \$139

Cubos de atún sazonados con jugo de limón y aceite de ajonjolí, pepino americano, aguacate y ajonjolí.

Betabel al grill | \$119

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

Ensalada mediterránea | \$158

Mezcla de lechugas frescas con aderezo italiano, fresas, queso de cabra, nuez y coco tostado.

Ensalada César al grill | \$145

Lechuga baby pasada por el grill, aderezo César, queso parmesano y crotón rústico.

Panela divorciada | \$125

Queso panela artesanal asado y servido sobre una cama de salsas martajadas rojas y verdes "divorciadas", coronado con cilantro y cebolla morada

Queso fundido | \$125

Queso mozzarella gratinado, acompañado de tortillas de maíz y salsas de la casa
Elige: champiñón o chorizo

Camarones won ton | \$135

Camarón relleno de queso crema, envuelto en masa wonton y fritos, cama de arroz al vapor, ajonjolí, salsa agridulce y aderezo de chipotle.

Sopa de tortilla | \$98

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

Sopa o crema del día | \$89

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

Fuertes

Flautas de pollo | \$142

4 piezas, con lechuga, crema, queso cotija, cebolla curtida y salsa roja

Aguachile verde/rojo de camarón | \$210

Camarón crudo curtido con limón y aguachile verde o rojo, montado con pepino americano, cebolla morada y aguacate

Pescado a la talla | \$186

Filete de tilapia en adobo de achiote, puré de plátano, puré de frijol negro, ensalada fresca y cebolla curtida con habanero.

**Gansoburguer res | \$196
camarón | \$209
doble carne | \$266**

Jugosa hamburguesa de res con queso gratinado, jitomate bola, lechuga, tocino crujiente y aderezo chipotle, acompañada de papas a la francesa y dip bbq

Búfalo crispy burger | \$190

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

Club sandwich | \$159

Pan brioche de casa con aderezo chipotle, jamón de pierna, tocino, jitomate, lechuga y huevo estrellado, acompañado con papas a la francesa

Panini de pollo | \$149

Chapata rellena de pechuga de pollo a la plancha con cebolla caramelizada, jitomate, mix de lechuga y aderezo ranch acompañado con papa a la francesa.

Enchiladas suizas | \$ 156

Cuatro piezas de tortilla de maíz rellenas de pollo deshebrado, bañadas con salsa suiza, gratinadas con queso mozzarella, decoradas con crema, cebolla morada y perejil chino.
Acompañado de frijoles refritos.

**Milanese napolitana res | \$193
pollo | \$187**

Milanese empanizada frita y gratinada, salsa pomodoro y papa gajo.

Rib eye con salsa de vino tinto | \$355

Corte rib eye, puré de camote, espinacas salteadas, salsa de gravy con vino tinto, crujiente de papa.