

Quesadillas | \$95

3 piezas de tortilla azul, queso mozzarella.
Acompañado de frijoles refritos.

Opción con guiso | \$115

Guisos: birria, champiñones o pancita de cerdo.

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.

Enfrijoladas | \$129

Cuatro piezas de tortilla de maíz con pollo, salsa de frijol refrito adobado, queso cotija, crema, aros de cebolla y flor de cilantro.

Waffles | \$134

Clásico waffle con compota de frutos rojos, crema montada, miel de agave, azúcar glass y frutos rojos frescos.

Hot cakes | \$134

Tres piezas de hot cakes, con miel de agave, azúcar glass y frutos rojos.

Hot cakes con pollo frito | \$156

Tres piezas de hot cakes, tiras de pechuga de pollo frito bañado en la salsa honey spicy, azúcar glass.

Pan francés | \$123

Dos piezas grandes de suave pan brioche, doradito en plancha en la mezcla de leche y vainilla, espolvoreados con azúcar y canela, encima rebanadas de plátano con dulce de leche, azúcar glass y frutos rojos.

Molletes sencillos | \$103

2 piezas de tradicional birote, con base de frijoles refritos y gratinados con queso mozzarella.
Guarnición de mexicana y guacamole.

Con guiso | \$134

Guisos: champiñón al ajillo, chorizo, panceta de cerdo, birria.

EXTRAS

Huevo | \$20

Pollo | \$39

Arrachera | \$43

Aguacate | \$36

Guacamole | \$49

Chorizo | \$29

Panela | \$27

Champiñones | \$23

Frijoles | \$29

**ME
NU**
DESAYUNOS
DOS GANSOS



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

Jugos

Naranja | \$55

Toronja | \$55

Verde | \$55

Deliciosa mezcla de frutas frescas, piña, nopal, apio, perejil, manzana verde y jugo de naranja

Sunrise | \$59

Tradicional combinación de naranja y zanahoria

Desintoxicante | \$59

Zanahoria, toronja y naranja

Ármalo a tu gusto | \$59

Naranja, toronja, zanahoria, fresa, piña, manzana, nopal o plátano

Licuados

Licuado de frutas con cereal | \$65

Licuado de frutas con cereal a base de leche de tu elección, elige una opción de cada una y disfrútalo. Fresa, papaya, plátano o frutos rojos. Avena, amaranto o granola

DESAYUNOS

Plato de frutas \$105

Fruta fresca de temporada, papaya, melón chino, melón valenciano, piña, frutos rojos, yogurt y granola.

Toast

Toast de aguacate | \$137

Pan de centeno, mousse de aguacate, huevo revuelto y ensalada de arúgula.

Toast de jamón serrano | \$159

Pan de centeno tostado hecho en casa, rebanadas de jitomate y aguacate, dos huevos estrellados, jamón serrano, parmesano, arúgula, y reducción de balsámico.

Chilaquiles

Chilaquiles verdes/rojos | \$119

Gratinados | \$134

Crujiente totopo, salsa roja, verde o divorciados, acompañados de frijoles refritos adobados, crema, queso cotija, cebolla y cilantro.

Señores chilaquiles | \$159

Totopo crujiente en salsa gema -salsa roja cremosa con ligero toque de chipotle- guiso de panceta de cerdo, un huevo estrellado, rebanada de aguacate, frijoles refritos, cebolla, queso cotija, crema y cilantro.

Chilaquiles bajío | \$147

Totopo crujiente y guiso de lengua en salsa verde, frijoles refritos adobados, aros de cebolla cambray, cotija, crema y cilantro.

Huevos

Huevo al gusto | \$121

Dos huevos revueltos – a alegir 2 ingredientes, jamón, tocino, chorizo, a la mexicana o migas- acompañados de frijoles refritos, panela, nopal y jitomate asados.

Huevos rancheros | \$137

Tortilla frita con base de frijoles refritos, dos huevos estrellados, salsa ranchera verde o roja, queso cotija, cebolla, cilantro y rebanadas de aguacate.

Huevos con cecina | \$178

Cecina fresca de yacapixtla, dos huevos estrellados bañandos en salsa verde o roja, frijoles refritos adobados, rebanadas de jitomate, cebolla morada y aguacate.

Huevos Veracruz | \$139

Huevo a la mexicana envuelto en 3 burritos de tortilla de harina, salsa de frijol negro con chipotle, chorizo, queso cotija, crema y aros de cebolla cambray.

Machaca de res con huevo | \$159

Típica carne seca guisada con huevo a la mexicana, bañado en salsa roja, acompañado de frijoles refritos y flor de cilantro. pídelos con tortilla de harina.

Omelette

Omelette dos gansos | \$105

3 ingredientes a elegir: jamón, queso, espinaca, tocino, cebolla, jitomate, pimientos. Acompañado de frijol refrito, nopal, panela y jitomate asado.

Omelette suizo | \$137

Relleno de guiso de champiñón y queso mozzarella, salsa suiza, crema, cebolla morada y jitomate cherry. Side de ensalada fresca.

Omelette azteca | \$127

Relleno de chilaquiles con salsa verde o roja, acompañado de frijoles refritos adobados.

SANDWICH

Croissant de jamón y queso | \$89

Croissant hecho en casa con aderezo de chipotle, jamón de pierna, queso gouda, lechuga, jitomate bola, con papa chips.

Club sandwich | \$159

Tres capas de pan brioche hecho en casa con aderezo chipotle, jamón, queso gouda, tocino, huevo estrellado, jitomate bola y lechuga, acompañado de papas a la francesa sazonadas con lemon pepper.

Power sandwich | \$147

Pan de masa madre, pechuga de pavo, espinaca, panela asada, jitomate bola y aguacate, de acompañamiento ensalada fresca.

Croissant supremo dos gansos | \$149

Croissant hecho en casa, relleno de jamón, queso gouda, tocino, huevo revuelto, bañado en salsa holandesa, acompañado de papa chip y ensalada fresca.

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