



DOS GANSOS

Bebidas

Limonada

\$48

Naranjada

\$48

*Agua natural o mineral

Agua gasificada

Topochico

\$35

Perrier

\$55

Tónica

\$38

St. Pellegrino

\$47

Refresco de 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

Daiquirí free

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

\$65

Entradas



Taco Dos Gansos

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

\$105

Taco gobernador

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

\$105

Tostada pulpo y camarón

Mezcla de camarón, pulpo y ensalada de surimi de la casa, acompañada de toques de jitomate y mayonesa, coronada con plumas de cebolla morada y aguacate

\$139

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

Ensalada César al grill

Crujientes hojas de lechuga fresca a las brasas con aderezo César artesanal, lascas de parmesano añejo y crotones dorados *Elige: Camarón 🦐 o pollo 🍗

\$105

Ensalada betabel

Durazno caramelizado y betabel tierno, acompañados de manzana verde, arúgula y espinacas, coronada con almendra fileteada, garbanzos y panela en pesto, finalizado con un toque de vinagreta cítrica

\$115

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

Chicharrón Pork Belly

Crujientes cubos de cerdo montados sobre una cama de guacamole, acompañado de salsa mexicana y tortillas de maíz

\$144



Picoso



Condimentado

Fuertes

Aguachile verde de camarón

Camarones frescos marinados con limón, bañados en salsa de chile verde, láminas de pepino, cebolla morada, rebanadas de aguacate y un toque de frescor cítrico

\$132

Salmón a las brasas

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

\$275

Salmón tropical

Fresca lonja de salmón sellado al punto, acompañado de una salsa de mango con notas cítricas, coronado con salsa criolla de pimientos

\$280

Robalo al vino blanco

Fresco filete de robalo a la parrilla, montado sobre una cama de salsa cremosa al vino blanco, acompañado de puré de chícharo y risotto de espárragos con cherrys marinados

\$265

Pechuga crunch

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

\$240

Pechuga napolitana

Suprema de pollo crocante, coronada con salsa de tomate, jamón ibérico y queso mozzarella gratinado *Opción: 🍷🍷

\$235

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

Gansoburguer

Jugosa hamburguesa de res o camarón con queso gratinado, vegetales frescos de temporada, tocino crujiente y un toque de alioli artesanal, acompañada de papas a la francesa y dip BBQ

Res \$190 | Camarón \$212

Buffalo Crispy Burguer🍷

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

\$180



Picoso



Condimentado

Barbacoa de picaña

Exquisita picaña de res preparada estilo barbacoa, montada sobre hoja de maguey tatemada, acompañada de salsas artesanales de la casa y consomé de garbanzos

\$315

Filete de res

Jugoso filete de res montado sobre suave puré de camote, bañado de salsa de vino tinto, acompañado de vegetales glaseados

\$330

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

Chile marina🍷

Chile Anaheim escalfado relleno de marlín guisado, montado sobre crema poblana y elotes salteados

\$135

Camarones al grill🍷

Jugosos camarones marinados asados a la parrilla, acompañados de papitas cambray y elote amarillo

\$330

Sándwiches

Club Sandwich

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

\$159

Sándwich de pollo

Pan blanco, milanesa de pollo empanizada con lechuga, jitomate, mix de col dulces y aderezo chipotle de la casa

\$155

Baguette de roast beef

Pan de granos relleno de roast beef, aderezo de mostaza, mousse de aguacate, jitomate deshidratado y cebolla caramelizada

\$182

Panini de pollo

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

\$149



Picoso



Condimentado

Tradicionales de la casa

Queso fundido

Mezcla de quesos artesanales gratinados, 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

Crema de calabaza de Castilla

Crema de calabaza de Castilla asada, coronada con crema fresca y crotones dorados

\$81

Fajitas con pimiento y cebolla

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

*Elige tu proteína: 🍗 🦐

Res **\$195** | Pollo **\$ 185**

Milanesa de pollo a la plancha

Fresca milanesa de pollo a la parrilla, acompañada de arroz blanco y verduras al vapor

\$210

Pastas

Fettuccine al burro

Pasta salteada en salsa de mantequilla

\$140

Fettuccine Alfredo

Tradicional pasta italiana bañada en cremosa salsa Alfredo, preparada con mantequilla, crema fresca y queso parmesano

*Agrega: pollo 🍗 o camarón 🦐

Pollo **\$174** | Camarón **\$196**

Fettuccine arrabiata

Pasta salteada en salsa de jitomate con ajo, aceite de oliva y un toque de chile seco

\$125

Extras

Pollo 40g **\$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**



Picoso



Condimentado

Postres

Mousse Santina

Cremoso mousse de chocolate amargo

\$126

Cheesecake

Cremoso pay de queso, acompañado de frutos rojos

\$109

Nevada de canela

Pay de manzana caliente, cubierto con crujiente crumble dorado con notas de canela y nuez, coronado de helado de vainilla

\$105

Brownie de chocolate con helado de 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 o Chocolate

\$89

Café

Café del día

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

Café americano

*Opción descafeinado

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

Café espresso

5 onzas

\$44

Café capuccino

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

Café frapuccino

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 o 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