

El Gogoncito®

Los Creadores de las Gringas®
de México



MENÚ

DESAYUNOS

Nuestros desayunos se sirven hasta 12:30 p.m.

FRUTA

Cóctel de Fruta	(280 g)	\$ 92
Ingrediente Adicional	(Yogur o Granola)	\$ 27
Yogur	(280 g de Yogur y 1 Pieza de Fresa)	\$ 84
Yogur con Granola	(280 g de Yogur y 50 g Granola)	\$ 102

CEREALES Y LICUADOS

Cereal	(50 g Cereal, 200 ml Leche)	\$ 58
Avena Natural con Leche	(200 ml Leche, 80 g Avena)	\$ 86
Licudo de Fresa	(260 ml Leche, 40 g Fresa)	\$ 102
Licudo de Plátano	(260 ml Leche, 40 g Plátano)	\$ 102
Licudo de Chocolate	(260 ml Leche, 30 g Chocolate)	\$ 97
Licudo de Nuez	(260 ml Leche, 30 g Nuez)	\$ 96
Licudo de Amaranto	(260 ml Leche, 30 g Amaranto)	\$ 97
Licudo de Granola	(260 ml Leche, 30 g Granola)	\$ 101
Ingrediente Adicional	(30 g de Avena, Fresa o Chocolate)	\$ 27

DE LA GRANJA

Huevos al Gusto	(Rancheros, a la Mexicana, Revueltos, Tibios y Estrellados)	\$ 170
Omelet al Gusto	(3 Ingredientes)	\$ 180
Huevos Divorciados	(Bañados en Salsa Verde y Roja acompañados de Frijoles Refritos)	\$ 170
Huevos Motuleños	(Dos Huevos Estrellados, con Jamón, Chicharo y bañados con Salsa Roja sobre una crujiente Tortilla)	\$ 170
Huevos Tirados	(Revuelto con Frijoles de la casa acompañados con Cebolla en Juliana y Chiles Torados)	\$ 170
Omelet de Queso	(2 Pzas) (80 g Salsa Cremosa, 30 g Queso)	\$ 180
Omelet de Jamón y Queso	(2 Pzas) (30 g Jamón y 30 g Queso)	\$ 180
Ingrediente extra		
o Claras Solas	(30 g del ingrediente a elegir)	\$ 28

Sugerencia del Chef: CHILAQUILES CON PASTOR



ALAMBRES

		Orden	Con Queso Gouda 50 g	100 g
Alambre de Pastor	(100 g Pastor)	\$ 196	\$ 278	\$ 312
Alambre de Bistec	(100 g Bistec)	\$ 194	\$ 276	\$ 310
Alambre de Pollo	(100 g Pollo)	\$ 196	\$ 278	\$ 312

CARNES

Arrachera	(160 g Arrachera)	\$ 392
Molcajete Mixto	(160 g Arrachera)	\$ 410
Carne Asada con Papas	(150 g Bistec)	\$ 279
Carne a la Tampiqueña	(150 g Filete de Res)	\$ 340
Corte Rib eye	(250 g Rib Eye)	\$ 427
Corte Sirloin	(250 g Sirloin)	\$ 305
Pechuga a la parrilla	(250 g Pechuga)	\$ 305

OPCIONES SIN CARNE

Tacos de Champiñón Encebollado	(100 g Champiñón Encebollado)	\$ 93
Tacos de Nopal Encebollado	(100 g Nopal)	\$ 93
Tacos de Nopal Especial	(100 g Nopal y 50 g Queso Panela)	\$ 111
Tacos de Queso Panela	(100 g Queso Panela)	\$ 111
Tacos de Rajas con Queso	(60 g Rajas y 100 g Queso Gouda)	\$ 148

OTRAS OPCIONES

Arroz Rojo Casero	(130 g)	\$ 84
Quesadilla	(50 g Queso)	\$ 69
Enfrijolada	(50 g Queso Gouda y 30 g Frijoles)	\$ 78
Huarache	(100 g)	\$ 193
Francesa		\$ 107



Sugerencia del Chef: ARRACHERA

Saborea nuestra succulenta Arrachera, deliciosamente marinada para acentuar el exquisito sabor y suavidad de la mejor Carne de Res.

POSTRES

Blinzes	(2 Pzas)	\$ 130
Crepas con Cajeta	(3 Pzas)	\$ 130
Crepas con Nutella	(3 Pzas)	\$ 130
Flan Napolitano	(1 Pza)	\$ 115
Pan Dulce Surtido	(1 Pza)	\$ 30
Hot Cakes	(3 Pzas)	\$ 150
Pan Frances	(3 Pzas)	\$ 145

REFRESCOS

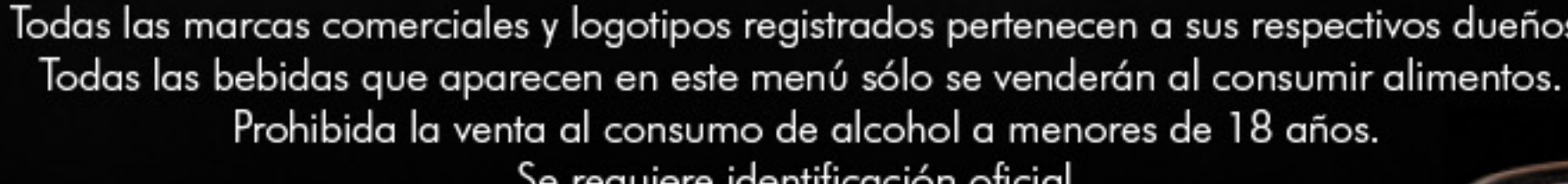
Refresco de Dieta o en Lata	(355 ml)	\$ 75
Agua Embotellada Ciel	(600 ml)	\$ 75
Agua Perrier	(350 ml)	\$ 100

AGUA FRESCA

Agua Fresca	(400 ml)	\$ 74
Horchata, Jamaica y Tamarindo		
Limonada	(374 ml)	\$ 90
Natural o Mineral		
Naranja	(374 ml)	\$ 90
Natural o Mineral		
Jugo de Naranja	(374 ml)	\$ 80
Jugo Verde	(374 ml)	\$ 80
Jugo Energetico	(374 ml)	\$ 80

BEBIDAS CALIENTES

Café de Olla	(200 ml)	\$ 75
Café Americano	(200 ml)	\$ 75
Café Capuccino	(200 ml)	\$ 90
Café Espresso	(50 ml)	\$ 65
Té Gourmet	(200 ml)	\$ 75
Vaso de Leche	(473 ml)	\$ 65
Chocolate Caliente	(200 ml)	\$ 90



Todas las marcas comerciales y logotipos registrados pertenecen a sus respectivos dueños. Todas las bebidas que aparecen en este menú sólo se venderán al consumir alimentos. Prohibida la venta al consumo de alcohol a menores de 18 años. Se requiere identificación oficial.

