

El Gogoncito®

Los Creadores de las Gringas®
de México



MENÚ



PARA EMPEZAR

Chicharrón de Queso	(100 g Queso Gouda)	\$ 95
Cebollitas Asadas	(200 g Cebolla Cambray)	\$ 80
Cebollitas Preparadas	(200 g Cebolla Cambray)	\$ 90
Frijoles Refritos con Totopos	(150 g Frijoles)	\$ 65
Orden de Papas a la Francesa	(200 g Papas)	\$115
Chalupas Poblanas	(4 Pzas) (100 g Falda de Res)	\$135
Taquitos Dorados	(3 Pzas) (100 g Pollo)	\$135
Chistorra	(100 g Chistorra)	\$ 95
Chistorra con Queso	(100 g Chistorra y 100 g Queso Gouda)	\$175

SOPAS

Consomé de Pollo	(350 ml)	\$ 95
Crema Poblana	(350 ml)	\$ 95
Sopa Azteca	(350 ml)	\$ 95

NUESTRAS ESPECIALIDADES

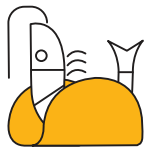
Parrillada Fogoncito	(5 Tacos de 30 g cada uno)	\$196
Taco al Pastor	(35 g Pastor)	\$ 35
Frijoles Charros	(350 ml)	\$ 80
Qué me Ves	(100 g Bistec, 35 g Pastor y 100 g Queso Gouda)	\$215

PRUEBA
NUESTROS
TACOS
AL PASTOR
Y DÉJATE
ENAMORAR



ALAMBRES

		Con Queso Gouda		
		Orden	50 g	100 g
Alambre de Res	(100 g Bistec)	\$170	\$235	\$255
Alambre de Pollo	(100 g Pollo)	\$145	\$210	\$230
Alambre de Pastor	(100 g Pastor)	\$145	\$210	\$230



“PRUEBA LAS MUNDIALMENTE FAMOSAS GRINGAS DE EL FOGONCITO”

Los Creadores de las Gringas® de México



GRINGAS

Gringa Clásica		\$ 80
(35 g Pastor y 50 g Queso Gouda)		
Orden de Gringa Clásica	(2 Pzas)	\$160
(35 g Pastor y 50 g Queso Gouda)		
Gringa de Camarón	(60 g)	\$150
(A la Diabla, A la Plancha, Al Ajillo o En Salsa de Chipotle)		
Gringa de Carne	(35 g Carne y 50 g Queso Gouda)	\$ 85
(Bistec, Costilla, Cecina Enchilada, Chorizo, Chuleta, Chuleta Ahumada o Pollo Encebollado)		
Gringa de Vegetales	(35 g Vegetales y 50 g Queso Gouda)	\$ 85
(Champiñón Encebollado, Nopal Encebollado o Rajas)		

TACOS

		Con Queso Gouda		
		Orden	50 g	100 g
Tacos de Bistec	(100 g Bistec)	\$130	\$195	\$215
Tacos de Costilla	(130 g Costilla)	\$135	\$200	\$220
Tacos de Chuleta	(130 g Chuleta)	\$110	\$175	\$195
Tacos de Chuleta Especial	(130 g Chuleta, 15 g Tocino)	\$130	\$195	\$215
Tacos de Chuleta Ahumada	(100 g Chuleta Ahumada)	\$120	\$185	\$205
Tacos de Chorizo	(100 g Chorizo)	\$120	\$185	\$205
Tacos de Cecina Enchilada	(100 g Cecina Enchilada)	\$115	\$180	\$200
Tacos de Pollo Encebollado	(100 g Pollo)	\$ 90	\$155	\$175
Tacos de Fajita	(100 g Arrachera)	\$165	\$230	\$250

OTRAS OPCIONES

Arroz Casero	(130 g)	\$ 65
Enfrijolada	(50 g Queso Gouda y 30 g Frijoles)	\$ 55
Quesadilla	(50 g Queso)	\$ 55

SIN CARNE

Tacos de Nopal Encebollado	(100 g Nopal)	\$ 75
Tacos de Nopal Especial	(100 g Nopal y 50 g Queso Panela)	\$ 85
Tacos de Queso Panela	(100 g Queso Panela)	\$ 80
Tacos de Champiñón Encebollado	(100 g Champiñón Encebollado)	\$ 85
Tacos de Rajas con Queso	(60 g Rajas y 100 g Queso Gouda)	\$115

POSTRES

Flan Napolitano	(1 Pzas)	\$ 90
Crepas con Cajeta	(3 Pzas)	\$ 99
Crepas con Nutella	(3 Pzas)	\$ 90
Blintzes	(2 Pzas)	\$ 95
Pasteles Surtidos	(1 Pzas)	\$ 90

BEBIDAS

Refresco de Dieta o en Lata	(355 ml)	\$ 55
Agua Fresca	(400 ml)	\$ 55
<i>Horchata, Jamaica o Tamarindo</i>		
Agua Embotellada	(355 ml)	\$ 55
Cerveza	(355 ml)	\$ 65
Bohemia	(355 ml)	\$ 76
Heineken	(355 ml)	\$ 75



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.

Sugerencia del Chef:

PARRILLADA FOGONCITO

1 Taco de Pollo Encebollado, Bistec, Chuleta Ahumada, Chorizo, 1/2 Quesadilla y el Tradicional Taco al Pastor. Acompañados de una corona de Guacamole y el exquisito surtido de nuestras salsas.



Aceptamos Visa, Mastercard y American Express