



FOGANZA®

COCINA DE FUEGO

ENTRADAS

ESQUITES

\$109

Esquites 100gr asados con mayonesa de salsa macha, queso cotija.

GUACAMOLES

Creimosos guacamole recién hecho con pico de gallo

Elige tu asado.

Puede ir acompañado de:

Rib Eye (125 g) \$209

Chistorra (90 g) \$149

Chistorra norteña (90 g) \$149

Queso asado (50 g) \$149

QUESO FUNDIDO

Natural (180 g) \$149

Con chistorra (180 g / proteína 50 g) \$169

Chorizo norteño (180 g) \$169

FRIJOLES ENVENENADOS

\$119

Frijoles con cocido de cerdo y guacamole y nuestro adobo de la casa con tostadas (180 g)

PALETA DE CHICHARRÓN FOGANZA

\$120

Chicharrón de pork belly confitado con aguacate y encurtidos de la casa (250 g)

DE MAÍZ

Tlacoyos de la Casa con tuétano a la parrilla \$169

3 piezas de tlacoyos de maíz rellenos, bañados en crema y queso, con tuétano a la brasa.

Tacos de canasta \$109

Tacos de canasta 4 piezas (rellenos de la casa).

Taco de picaña pastor negro \$198

Taco de picaña marinada (150 G) en pastor negro, piña asada, cebolla, cilantro y curtido de habanero.

Taco de pulpo zarandeado \$189

Taco de pulpo con el zarandeado de la casa, curtido de cebolla y guacamole.

Taco de picaña con tuétano \$218

Taco de picaña (150 G) al carbón con nuestra salsa de la casa con conos de tuétano al carbón.

Taco de suadero \$179

Taco de suadero cocido (150 G) por 5 hrs, con cebolla y cilantro acompañado de cebollitas cambray.

ENTRADAS

DE LA BRASA

SOPES CON TUÉTANOS A LA BRASA \$189

Sopes bañados en salsa de la casa y queso con cebolla y cilantro con tuétanos a la brasa

CARPACCIO DE RES AHUMADO \$259

Láminas de filete de res con una costra de chiles tatemados en brasa con una fresca ensalada de la casa con salsa negra.

TRILOGIA FOGANZA \$199

Sopes con nuestra selección de la casa, queso chiapas, chapulines y barbacoa de picaña bañados en crema, queso y salsa de la casa.

TARTAR DE RES COYOTE DE FUEGO \$259

Arrachera con un toque de brasa con toque de limón y aguacate servida con tostadas.

DEL MAR

PULPO ENCEBOLLADO \$269

Pulpos encebollados con un toque de aceite de olivo hierbas.

PULPOS A LA BRASA FOGANZA \$269

Pulpo en trozos con nuestra papa al horno toque de pimentones y sal de mar.

TOSTADAS DE CAMARÓN BIOSFERA \$249

Camarones zarandeados a la brasa con una ensaladilla de maíz y guacamole sobre tostadas de maíz azul.

SOPAS Y PASTAS

SOPAS

SOPA DE TORTILLA **\$149**

Caldillo de jitomate con cubos de queso fresco, chile frito, tortilla frita, crema y aguacate fresco (180ml).

CREMA DE ELOTE CON QUESO CHIAPAS **\$149**

Crema de elote amarillo asado con crutones de pan brioche y queso Chiapas (180 ml).

JUGO DE CARNE **\$169**

Delicioso jugo de carne con todo el sabor de la brasa (180 ml).

PASTAS

SALSA DE QUESO AL HORNO **\$195**

CON SALMÓN A LA BRASA **\$230**

Linguini en salsa de quesos de la casa preparada en nuestro horno de brasa y queso parmesano recién rallado

RAGÚ A LA BRASA **\$205**

Spaghetti en salsa de ragù al horno de brasa con lascas de queso parmesano y toque fresco de albahaca.

FRUTOS DEL MAR **\$288**

Spaghetti en salsa de la casa con un toque de vino blanco y ajillo con nuestra selección del mar: camarones (100 g), salmón (95 g), pulpo a la brasa (95 g) con toque fresco de espinaca y cherrys.

ENSALADAS

ENSALADA FOGANZA

\$178

Mezcla de lechugas, espinaca, higo y frutos rojos con un toque crocante de ajonjolí caramelizado, tocino a la brasa con balsámico y cítricos.

ENSALADA BIOSFERA

\$178

Lechuga en trozos con aderezo César, parmesano en lascas, crutones de pan brioche, almendra tostada y un toque de aguacate.

ENSALADA SALAMANDRA

\$178

Mezcla de lechugas y arugula con manzana a la parrilla, pepita caramelizada, zarzamora, queso de cabra y vinagreta de miel de agave y mostaza con hierbas

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA FOGANZA

\$238

Carne premium (150 g) con cebollas caramelizadas, tocino al carbón con bbq negra, lechuga, vegetales, en nuestro pan brioche y papas fritas.

HAMBURGUESA COYOTE

\$248

Carne premium (150 g) con chistorra al horno de brasa, guacamole, cebollas y chiles toreados con mayonesa de ajo negro en nuestro pan brioche y papas fritas.

CAJITA KIDS

\$219

Hamburguesa con queso amarillo o tacos de arrachera (2pzas), papas a la francesa, helado y refresco.

CORTES AL CARBÓN

*Con guarniciones a elegir:
Vegetales asados o papas a la francesa.*

RIB EYE 350 g	\$419
NEW YORK 350 g	\$409
PORTER HOUSE 600 g	\$1,050
CABRERÍA 350 g	\$459
ARRACHERA 350 g	\$469
TOMAHAWK 1000 - 1500 g (aprox.)	[por gramo] \$1.9
PICAÑA 350 g	\$399
FILETE DE RES 300 g	\$450

ACOMPAÑAMIENTOS

PAPAS A LA FRANCESA \$98

Papa corte delgado frita (200 g).

VEGETALES BRASA \$98

Mix de pimientos, cebolla, hongos, calabaza, aderezo y acompañado de crema ácida (250 g).

ESPINACAS CON QUESO DOBLE CREMA CHIAPAS \$92

Espinacas con crema y toque de queso Chiapas (150 g).

FRIJOLES MENEADOS \$56

Frijoles con chistorra y queso fundido (120 g).

CEBOLLAS Y CHILES TOREADOS \$48

Cebolla morada con chiles jalapeños toreados (120 g).

ELOTE AMARILLO A LA BRASA CON MAYONESA DE MACHA \$119

Elote asado con mayonesa de macha y queso Chiapas (120 g).

GUACAMOLE NATURAL (120 g). \$98

PURÉ DE PAPA RÚSTICO \$98

Papa horneada con mantequilla (150g).

FOGANZA ESPECIALES

PICAÑA COCCIÓN LARGA ESTILO BARBACOA **\$369**

Cocción larga (12 hrs.) con sus propios jugos (250 g).

POLLO AL CARBÓN **\$289**

Pollo a las brasas con papas a la francesa y cebollas cambray (350 g).

BRISKET COCCIÓN LARGA BBQ NEGRA **\$398**

Brisket cocción 12 hrs, con nuestra bbq negra y elote amarillo asado (250 g).

CHAMORRO EN ADOBO DE CHILES **\$389**

Chamorro con adobo de chiles ahumados en horno de brasa, guacamole y frijoles meneados (600 g).

DEL MAR A LA BRASA

PULPO ZARANDEADO

\$450

Pulpo zarandeado estilo Nayarit (300 g).

SALMÓN ZARANDERO

\$358

Salmón zarandeado estilo Nayarit (220 g).

SALMÓN AL MOJO DE AJO

\$358

Servido con puré rústico de la casa y vegetales a la brasa

SALMÓN AL HORNO EN SALSA DE MARACUYÁ Y PIÑA

\$358

Servido con puré rústico de la casa y vegetales a la brasa

CAMARONES ZARANDEADOS

\$279

Servido con puré rústico de la casa y vegetales a la brasa

CAMARONES AL AJILLO

\$279

Servidos sobre espinacas a la crema
con puré rústico de la casa



NOS CONCENTRAMOS EN UNA PROPUESTA DE «COCINA DE FUEGO» CON PRODUCTOS DE CALIDAD, ACOMPAÑADOS DE UN SERVICIO EXTRAORDINARIO EN MEDIO DE UN ESPACIO CONTEMPORÁNEO DONDE LA NATURALEZA SE ENCUENTRA EN LA URBE, OFRECIENDO UNA ATMÓSFERA EXTRAORDINARIA, EVOCATIVA Y ACOGEDORA.

Dirección Completa, calle y número 567-1, Tehuacán, Pue.

@foganzamx | hola@foganza.mx | +52 000 000 0000