



FOGANZA
COCINA DE FUEGO



**FOGANZA SE ENFOCA EN UNA
PROPUESTA DE «COCINA DE FUEGO»
CON PRODUCTOS DE ALTÍSIMA 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.**

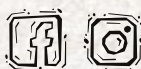
**“NO SOLO SE TRATA DE COMER,
SE TRATA DE EXPERIMENTAR,
DE SENTIR, DE SOÑAR, DE VIVIR”.**

VISÍTANOS:

WWW.FOGANZA.COM

Blvd. del Niño Poblano No. 2510, Col. Reserva Territorial Atlixcáyotl,
C.C. Angelópolis, Local R3, C.P 72193, Puebla, México.

SÍGUENOS:



QUEJAS Y SUGERENCIAS:



221 440 1219



ENTRADAS



COCINA DE FUEGO

ENTRADAS

ESQUITES \$109
Esquites asados con mayonesa de salsa macha, queso cotija (100gr).

GUACAMOLES
Cremoso guacamole recién hecho con pico de gallo.

Elige tu asado: puede ir acompañado de:

Rib Eye (125gr) \$225
Chistorra (90gr) \$169
Queso asado (50gr) \$169

QUESO FUNDIDO
Natural (180gr) \$149
Con chistorra (180gr / 50gr proteína) \$169

QUESO ASADERO \$165
En salsa verde con aguacate (200gr).

QUESO PROVOLONE AHUMADO \$278
A la brasa con chimichurri de la casa (220gr).

FRIJOLES ENVENENADOS \$119
Frijoles con cocido de cerdo con toque de adobo de la casa acompañado de guacamole y tostadas (180gr).

CHICHARRÓN DE PORK BELLY FOGANZA \$120
Chicharrón de pork belly confitado con aguacate y encurtidos de la casa (250gr).

DE LA BRASA ENTRADA

SOPES CON TUÉTANO A LA BRASA \$199
Sopes bañados en salsa de la casa, queso, cebolla y cilantro con tuétanos a la brasa (150gr).

CARPACCIO DE RES AHUMADO \$259
En costra de chiles tatemados, salsa de soya con toque cítrico y cilantro acompañado de pico de gallo, aguacate y tostadas (120gr).

SOPES CON SELECCIÓN DE LA CASA \$215
Queso Chiapas, chapulines y barbacoa de picaña, bañados en crema, queso y salsa de la casa (120gr).

TARTAR DE RES DE COYOTE DE FUEGO \$225
Arrachera ahumada al horno con tostadas cebolla cambray y aguacate (150gr).

DE MAÍZ ENTRADA

TLACOYOS DE LA CASA CON TUÉTANO A LA PARRILLA \$175

3 piezas de tlacoyos de maíz rellenos, bañados en crema y queso, con tuétano a la brasa (220gr).

TACO DE PICAÑA PASTOR NEGRO \$198

Picaña marinada (150gr) en pastor negro, piña asada, cebolla, cilantro y curtido de habanero.

TACO DE PULPO ZARANDEADO \$189

Pulpo zarandeado (150gr) con mayonesa, cebolla morada y aguacate.

TACO DE PICAÑA CON TUÉTANO \$218

Picaña (150gr) al carbón con nuestra salsa de la casa con tuétano al carbón.

TACO GAONERA DE FUEGO \$218

Lámina de rib eye (120gr) con nuestro toque de brasa, salsa tatemada, aguacate y encurtidos de la casa.

TACO CAMARÓN ZARANDEADO \$189

Camarón (120gr) zarandeado a la brasa con guacamole, pico de gallo y cilantro fresco.

DEL MAR ENTRADA

PULPO ENCEBOLLADO CON CAMARONES \$290

Encebollados con camarón, con un toque de aceite de olivo y hierbas (110gr).

PULPOS A LA GALLEGA \$269

Pulpo en trozos con nuestra papa al horno, toque de pimentones y sal de mar (110gr).

TOSTADAS DE CAMARÓN BIÓSFERA \$249

Camarones zarandeados a la brasa, con una ensaladilla de maíz y guacamole, sobre tostadas de maíz azul (140gr).

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos. Todos nuestros alimentos son pesados en crudo.

*Personas alérgicas preguntar por ingredientes de preparación.



SOPAS - PASTAS - ENSALADAS

COCINA DE FUEGO

SOPAS · PASTAS · ENSALADAS

SOPAS

SOPA DE TORTILLA \$161

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

CREMA DE ELOTE CON QUESO CHIAPAS \$161

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

JUGO DE CARNE (180ml) \$169 CON BARBACOA DE PICAÑA (50gr) \$224

Delicioso jugo de carne con todo el sabor de la brasa

SOPA DE LA BIOSFERA \$161

Caldo de pollo con hongos de temporada, calabaza y cubos de queso (180ml).

PASTA

SALSA DE QUESO AL HORNO \$195 CON SALMÓN O CAMARONES A LA BRASA \$230

Fettuccine en salsa de quesos de la casa, preparada en nuestro horno de brasa y queso parmesano recién rayado (200gr). Con salmón o camarones a la brasa (300gr).

RAGÚ A LA BRASA \$205

Fettuccine en salsa de ragú al horno de brasa, con lascas de queso parmesano y toque fresco de albahaca (300gr).

ENSALADAS

ENSALADA FOGANZA \$180

Mezcla de lechugas, espinaca, higo y frutos rojos con un toque crocante de ajonjolí caramelizado, tocino a la brasa con balsámico y cítricos (150gr).

ENSALADA BIOSFERA \$180

Lechuga en trozos con aderezo César, parmesano en lascas, crutones de pan brioche, almendra tostada y un toque de aguacate (150gr).

ENSALADA SALAMANDRA \$180

Mezcla de lechugas y arúgula con manzana a la parrilla, pepita caramelizada, zarzamora, queso de cabra y vinagreta de mostaza y miel de agave (150gr).

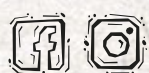


Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

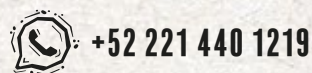
Todos nuestros alimentos son pesados en crudo.

*Personas alérgicas preguntar por ingredientes de preparación.

SÍGUEENOS:



QUEJAS Y SUGERENCIAS:





CORTES AL CARBÓN



COCINA DE FUEGO

CORTES AL CARBÓN



Solo 3 de cada 10 Angus alcanzan la excelencia **Certified Angus Beef®**. Deléitese con cortes de calidad premium que ofrecen sabor intenso, jugosidad y suavidad incomparables.

RIB EYE (400gr)	\$689
NEW YORK (400gr)	\$590
ARRACHERA (350gr)	\$449
PICAÑA (350gr)	\$465
ASADO DE TIRA (450gr)	\$499
VACÍO (350gr)	\$529
RIB EYE* (800gr)	\$1,430
NEW YORK* (800gr)	\$1,290
PORTER HOUSE* (1kg)	\$1,539
COWBOY* (900gr)	\$1,620
T.N.T.* (1.8kg)	\$1,699

Guarnición a elegir:
vegetales asados o papas a la francesa.

***Con 2 guarniciones premium y salsa de la casa molcajeteada en mesa.**

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos. Todos nuestros alimentos son pesados en crudo.

***Personas alérgicas preguntar por ingredientes de preparación.**

DEL MAR A LA BRASA

PULPO ZARANDEADO Pulpo zarandeado estilo Nayarit (300gr).	\$450
SALMON ZARANDERO Salmón zarandeado estilo Nayarit (220gr).	\$368
SALMON AL MOJO DE AJO Servido con puré rústico de la casa y vegetales a la brasa (250gr).	\$368
SALMÓN AL HORNO EN SALSA DE MARACUYÁ Y PIÑA Servido con puré rústico de la casa y vegetales a la brasa (250gr).	\$375
CAMARONES ZARANDEADOS Servido con puré rústico de la casa y vegetales a la brasa (180gr).	\$289
CAMARONES AL AJILLO Servidos sobre espinacas a la crema con puré rústico de la casa (180gr).	\$289

SALSAS EN MESA

Todas nuestras salsas de mesa se terminan en molcajete frente a cliente.

CEBOLLIN Y CHILE DE ÁRBOL DE LA CASA AL LIMÓN	\$95
MARTAJADA ROJA	\$95
HABANERO TATEMADA	\$95
CHIMICHURRI DE LA CASA	\$60





ESPECIALES FOGANZA

UN TRIBUTO AL FUEGO
QUE TRANSFORMA INGREDIENTES
DE NUESTRA TIERRA,
EN FUSIONES DE SABOR,
LA ALQUIMIA DE LA COCINA
A TRAVÉS DE SUS RECETAS.



PICAÑA COCCIÓN LARGA ESTILO BARBACOA \$379

Cocción larga de 12 hrs en nuestro
horno de brasa (250gr).

POLLO AL CARBÓN \$299

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



SHORT RIB DE COCCIÓN LARGA A LA BBQ NEGRA \$398

Cocción larga de 12 hrs, con nuestra bbq
negra y elote amarillo asado (250gr).

CHAMORRO EN ADOBO DE CHILES \$398

Chamorro con adobo de chiles ahumados en
horno de brasa, encurtidos de la casa
y frijoles (600gr).

COSTILLAS BABYS EN BBQ NEGRA \$389

Costillas en cocción lenta de 10 hrs con bbq
negra de la casa con puré rustico y elote
amarillo a la brasa (250gr).

BARBACOA DE LENGUA DE RES \$399

Cocción larga de con nuestro adobo de la casa,
ensalada de nopal curado y aguacate (250gr).



PICAÑA BRASEADO EN CHILE NEGRO \$450

Acompañado de espárragos y puré
rústico de papa (250gr).

MAR & TIERRA FOGANZA \$925

New York [400gr] a la brasa,
acompañado de pulpo zarandeado [150gr]
y brocheta de camarón [70gr] al mojo de ajo.



HAMBURGUESAS

Excelencia **Certified Angus Beef**®.

HAMBURGUESA FOGANZA \$248

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

HAMBURGUESA PORK BELLY DE FUEGO \$268

Carne premium (190gr) con mix de pimientos y hongos salteados, pork belly glaseado con nuestra bbq negra, pepinillos, queso gouda, aderezo de habanero tatemado en nuestro pan brioche y papas fritas.

HAMBURGUESA COYOTE \$268

Carne premium (150gr) 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 \$210

Elige entre:

HAMBURGUESA CON QUESO AMARILLO (150gr) / **TACOS DE ARRACHERA** (2 piezas)

Incluye: papas a la francesa, helado y refresco.

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos. Todos nuestros alimentos son pesados en crudo.

*Personas alérgicas preguntar por ingredientes de preparación.

ACOMPañAMIENTOS

PAPAS A LA FRANCESA (200gr). \$98

VEGETALES BRASA \$98
Mix de pimientos, cebolla, hongos, calabaza, con aderezo de crema ácida (250gr).

ESPINACAS CON QUESO DOBLE CREMA CHIAPAS (150gr). \$98

CEBOLLAS Y CHILES TOREADOS (120 gr). \$48

ELOTE AMARILLO A LA BRASA CON MAYONESA DE MACHA \$119
Elote asado con mayonesa de macha y queso cotija (120gr).

GUACAMOLE NATURAL (120gr). \$98

PURÉ DE PAPA RÚSTICO \$98
Papa horneada con mantequilla (120gr).

ESPÁRRAGOS A LAS BRASA \$129
Espárragos asados con almendra tostada y queso de cabra (120gr).



GUARNICIONES PREMIUM

CEBOLLA ASADA (250gr) \$119
bañada en crema ácida de la casa y tocino

PORTOBELLO RELLENO DE QUESO PROVOLETA (150gr) \$129
con nuestro chimichurri de la casa

BETABEL EN BALSÁMICO DE PILONCILLO Y QUESO DE CABRA (150gr) \$129

PAPA TRUFADA GOLD (200gr) \$169



EL MARIDAJE PERFECTO



COCINA DE FUEGO

BEBIDAS

MIXOLOGÍA

BIOSFERA

\$220

Piña asada, toque de miel de agave, mezcal espadín y un toque de cerveza clara.

OLD FOGANZA

\$220

Higo fresco macerado con mascado, amargo de angostura toque de nuestro fatwash de la casa y bourbon.

CAMILLE

\$220

Macerado de frutos rojos, albahaca fresca, cardamomo, un toque de vino tinto, mezcal espadín.

PEPINO FUEGO

\$220

Pepino en cubos, jarabe cítrico de la casa, mezcal espadín y ginger beer.

CARAJILLO FOGANZA

\$220

Nuestro homenaje al maíz hecho trago Espresso doble, nixta licor de maíz con un toque de cacahuete y amaretto.

MOCKTAILS

BIOSFERA SIN ALCOHOL

\$115

Piña asada, toque de miel de agave y agua mineral.

SALAMANDRA

\$115

Jarabe de cardamomo, jugo de limón, kombucha de frutos, agua mineral y toque fresco de romero.

PEPINO FRIZZ

\$115

Pulpa de pepino, toque de limón, jarabe, agua mineral escarchado con tajín.

MARACUYA FRIZZ

\$115

Mezcla de jugo de naranja, maracuyá, toque de limón, jarabe, agua mineral escarchado con tajín.

COCTELERÍA CLÁSICA

Rose Spritz *(St. Germain)*

\$250

Tinto de Verano

\$139

Clericot

\$139

Sangría

\$139

Margaritas

\$180

(Limón, mango, maracuyá, frutos rojos).

Martini Dry

\$124

Negroni

\$168

Aperol Spritz

\$198

Moscow Mule

\$128

Mojito Cubano

\$138

Piña Colada

\$138

Mezcalinas

\$180

(Jamaica con huajillo, frutos rojos, mango).

Carajillo

\$165

Espresso Martin

\$189





**NUESTRA SELECCIÓN
DE VINOS**



COCINA DE FUEGO

VINOS

TINTO ORGÁNICO

	UVAS	CRIANZA EN BARIRCAS	COPEO 125ml	BOTELLA 750ml
BANROCK STATION South Australia	SHIRAZ	N/A		\$770
TANGUERO Mendoza, Argentina	CABERNET SAUVIGNON	N/A	\$146	\$584
MISTERIO Mendoza, Argentina	MALBEC	N/A	\$181	\$726
GLORIOSO CRIANZA Rioja DOCa, España	TEMPRANILLO GARNACHA	12 MESES	\$222	\$858
ROUND HILL California, EUA	MERLOT	6 MESES	\$192	\$770
DOS BÚHOS MOSAICO San Miguel de Allende	TEMPRANILLO SYRAH	12 MESES		\$1,155

VEGANO

	UVAS	CRIANZA EN BARIRCAS	COPEO 125ml	BOTELLA 750ml
CARE SOBRE LÍAS DO Cariñena, España	SYRAH GARNACHA	6 MESES		\$812

TINTO

	UVAS	CRIANZA EN BARIRCAS	COPEO 125ml	BOTELLA 750ml
CAL Y CANTO Tierra de Castilla, España	-TEMPRANILLO -MERLOT -SYRAH	N/A	\$129	\$506
DUQUESA TINTO Valle de Guadalupe	TEMPRANILLO	N/A		\$1,034
VINO DE LA REINA Valle de Guadalupe	SANGIOVESE	15 MESES		\$1,188

ESPUMOSO

	UVAS	CRIANZA EN BARIRCAS	COPEO 125ml	BOTELLA 750ml
GRAN PASSIONE SEMISEC Veneto, Italia	GLERA	N/A	\$159	\$638

BLANCO ORGÁNICO

	UVAS	CRIANZA EN BARIRCAS	COPEO 125ml	BOTELLA 750ml
CAL Y CANTO Tierra de Castilla, España	VERDEJO	N/A	\$129	\$506

ROSADO ORGÁNICO

	UVAS	CRIANZA EN BARIRCAS	COPEO 125ml	BOTELLA 750ml
ROUND HILL ROSÉ California, EUA	ZIFANDEL	N/A	\$169	\$590



**NUESTRA MISIÓN ES INSPIRAR A LAS PERSONAS A DISFRUTAR
DE UNA EXPERIENCIA ÚNICA TRANSFORMANDO CADA COMIDA
EN UNA AVENTURA GASTRONÓMICA MEMORABLE.**

COCINA DE FUEGO