



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.

*Incluye 2 guarniciones premium y salsa de la casa molcajetada en mesa.

SALSAS EN MESA

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

Cebollín y chile de Árbol al limón	\$95
Martajada roja	\$95
Habanero tatemada	\$95
Chimichurri de la casa	\$60

ACOMPAÑAMIENTOS

Papas a la francesa (300gr).	\$98
Vegetales brasa (250gr).	\$98
Espinacas con queso (150gr).	\$98
Cebollas y chiles toreados (120 gr).	\$48
Elote amarillo a la brasa con mayonesa de macha y queso cotija (120 gr).	\$119
Guacamole natural (120gr).	\$98
Puré de papa rústico con mantequilla (120gr).	\$98
Espárragos a las brasa con almendra tostada y queso de cabra (120gr).	\$129

GUARNICIONES PREMIUM

Cebolla asada bañadacon salsas negras (250gr).	\$119
Portobello relleno de queso (100gr) con chimichurri.	\$129
Betabel en balsámico de piloncillo y queso de cabra (150gr).	\$129
Papa trufada gold (300gr).	\$169
Puré de papa con chile poblano (120gr).	\$129

ESPECIALES FOGANZA

Picaña cocción larga estilo barbacoa <i>Cocción larga de 12 hrs en nuestro horno de brasa (500gr).</i>	\$650
Suprema de pollo <i>Con dúo de pure de papa (500gr).</i>	\$360
Short rib de cocción larga a la BBQ negra <i>Cocción larga de 12 hrs, con nuestra bbq negra y elote amarillo asado (400gr).</i>	\$570
Chamorro con adobo de chiles ahumados <i>En horno de brasa, encurtidos de la casa y frijoles (800gr).</i>	\$530
Costillas babys en BBQ negra <i>Cocción lenta de 10 hrs con bbq negra de la casa con puré rustico y elote amarillo a la brasa (500gr).</i>	\$460
Barbacoa de lengua de res <i>Cocción larga de con nuestro adobo de la casa, ensalada de nopal curado y aguacate (500gr).</i>	\$600

DEL MAR A LA BRASA

Pulpo zarandeado <i>estilo Nayarit (300gr).</i>	\$490
Salmón zarandeado <i>estilo Nayarit con ensalada (250gr).</i>	\$380
Salmón al mojo de ajo <i>Servido con puré y vegetales a la brasa (250gr).</i>	\$380
Salmón al horno en salsa de maracuyá y piña <i>Servido con puré y vegetales a la brasa (250gr).</i>	\$380
Camarones zarandeados <i>Servido con ensalada (180gr).</i>	\$315
Camarones al ajillo <i>Servidos sobre puré de papa (180gr).</i>	\$315

POSTRES

Tarta de manzana <i>Al horno de brasa con helado de vainilla.</i>	\$165
Carrito de helados y sorbetes de temporada <i>Sabores de temporada</i>	\$169
Pastel de mazapán <i>Pastel de mazapán bañado en salsa de 3 leches.</i>	\$198
Elote foganza <i>Nuestro delicioso pan de elote con helado de vainilla, toque de frutos rojos y crocante de palomitas.</i>	\$198
Entremet de chocolate <i>Mousse de yogurt relleno de un jelly de frutos rojos, cubierto de un ganache de chocolate semi amargo.</i>	\$210
Brownie <i>Bizcocho de chocolate premium con un centro meloso, corteza crujiente acompañado de helado sabor coco y una salsa de caramelo</i>	\$160
Pastel de plátano <i>acompañado de platano caramelizado y una salsa de nutella</i>	\$198

Todos los precios incluyen IVA 16% y están expresados en M.N.