

GANZO BRUNCH MENU

STARTERS

MAPLE GRANOLA BOWL \$230

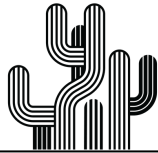
Coconut yogurt served with a mix of dried fruits and seeds, accompanied by dried peaches, sultana raisins, cacao nibs, and maple syrup.

GOLDEN HOUR TROPICAL BOWL \$230

Fruit mix (papaya, melon, orange, banana, passionfruit) drizzled with honey, honey tuiles, and pollen.

EGG WHITE AND ASPARAGUS OMELETTE \$250

Egg whites stuffed with asparagus, arugula, goat cheese, and roasted cherry tomatoes. Served with smashed potatoes.



REGIONAL FAVS

GANZO CHILAQUILES \$250

Crispy corn tortillas topped with your choice of sauce (green or red), served with Cotija cheese, avocado, pickled onions, crema, spring onions, and cilantro.

BIRRIA CHILAQUILES \$310

Crispy corn tortillas topped with birria sauce, served with beef birria (80 g), Cotija cheese, avocado, pickled onions, crema, spring onions, and cilantro.

MACHACA RANCH EGGS \$380

Scrambled eggs (2) with shredded beef (80 g), jalapeño, spring onions, cherry tomatoes, and avocado. Served with "frijoles puercos" (refried beans with pork).

GANZO BURRITO \$250

Homemade flour tortilla filled with scrambled eggs, chorizo, black beans, and guacamole. Served with smashed potatoes and habanero salsa.

THE CLASSICS

THE WORKS \$250

Eggs (2) cooked to your preference, served with golden hash brown potatoes and toasted sourdough bread. Includes 2 modifiers.

BRIOCHE FRENCH TOAST \$280

Thick-cut brioche with maple syrup, brûléed banana, maple parfait, and peanut toffee.

MAPLE BACON WAFFLE \$250

Waffle mixed with bacon (2 pieces), served with crispy bacon and finished with maple cream and browned butter.

MID-DAY OPTIONS

SALMON HASH BENNYS \$450

Smoked salmon tartare over crispy hash brown potatoes, served with sliced avocado, sunny-side-up egg, and a fennel salad with mixed greens.

BAJA-STYLE AVOCADO TOAST (1PC) \$280

Toasted sourdough bread topped with guacamole and sliced avocado, finished with fresh scallions, herb oil, lemon zest, a sunny-side-up egg, and sesame seeds.

MORNING GLORY BRIOCHE \$300

Griddled brioche bun with mayonnaise, filled with scrambled eggs, a sunny-side-up egg, and melted cheddar cheese.

TRIO OF SHELLFISH (3PC) \$590

Queen clam with green eye sauce and lemongrass oil, chocolate clam with red eye sauce and morita oil, and oyster with kombu soy and pickled onion.

SUNDAYS | HOURS: 09:00-15:00

PRICES IN MEXICAN PESOS & INCLUDE TAX.
15% SERVICE WILL BE ADDED



GLUTEN FREE



VEGAN



VEGETARIAN



GANZO MENU BRUNCH

ENTRADAS

BOWL DE MAPLE GRANOLA \$230

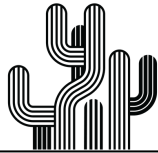
Yogurt de coco servido con mix de frutos secos y semillas y acompañado de duraznos deshidratados, pasa sultana, nibs de cacao y miel de maple.

GOLDEN HOUR TROPICAL BOWL \$230

Mix de frutas (Papaya, melón, naranja, plátano, maracuyá), bañado con miel de abeja, tuil de miel, y polen.

OMELETTE DE CLARAS Y ESPÁRRAGOS \$250

Claras de huevo rellenas de espárragos, arúgula, queso de cabra y tomates cherry rostizados, acompañado de papas machucadas.



LOS CLÁSICOS

THE WORKS \$250

Huevos (2 piezas) al gusto, acompañados de papa hash brown dorada y pan de masa madre tostado incluye 2 modificadores.

PAN FRANCÉS BRIOCHE \$280

Corte grueso de Pan brioche con miel de maple y brulée de plátano, parfait de maple y toffe de cacahuete.

WAFLE MAPLE TOCINO \$250

Wafle mezclado con tocino (2 piezas), acompañado con tocino crujiente y terminado con cremoso de maple y mantequilla turrada.

PARA MEDIO DÍA

SALMON HASH BENNYS \$450

Tartar de salmón ahumado sobre crujiente papa hash brown, servido con aguacate laminado, huevo estrellado y acompañado con ensalada de hinojo.

TOSTADA DE AGUACATE ESTILO BAJA (1 PZA) \$280

Pan de masa madre tostado, servido con guacamole y aguacate laminado, terminado con cebollín fresco, aceite de hierbas, ralladura de limón y se termina con una pieza de huevo estrellado y ajonjolí.

BRIOCHE GLORIA MATUTINA \$300

Pan brioche a la plancha con mayonesa, relleno con huevos revueltos, una pieza de huevo estrellado y queso cheddar derretido.

TRIO DE CONCHAS (3 PZA) \$590

Almeja reina con ojo verde y aceite de lemongrass, Almeja chocolata con ojo rojo y aceite de morita y ostión con soja kumbu y cebolla curtida.

REGIONALES

CHILAQUILES GANZO \$250

Crujiente tortilla de maíz bañada con salsas de tu elección (verde o roja), acompañados con queso Cotija, aguacate, cebolla encurtida, crema, cebolla cambray y cilantro.

CHILAQUILES BIRRIA \$310

Crujiente tortilla de maíz bañada en salsa de birria, servido con birria de res (80 gr) y acompañados con queso Cotija, aguacate, cebolla encurtida, crema, cebolla cambray y cilantro.

HUEVOS MACHACA RANCHERA \$380

Huevos revueltos (2 piezas) preparados con machaca de res (80 gr), chile jalapeño, cebolla cambray, tomates cherry, aguacate acompañado con frijoles puercos.

BURRITO GANZO \$250

Tortilla de harina hecha en casa rellena de huevo, chorizo, frijoles negros y guacamole, acompañado de papas machucadas y salsa de habanero.

DOMINGOS | HORARIO 09:00-15:00

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS & INCLUYEN IVA. SE AGREGARÁ EL 15% DE SERVICIO

🌾 GLUTEN FREE 🌱 VEGAN 🌿 VEGETARIAN



MIMOSAS MENU

BOTOMLESS MIMOSAS \$500

Sparkling wines (mx): Espuma de Mar Brut & Rosé
Juices: Orange, grapefruit, passion fruit, cranberry

SPECIAL MIMOSAS

Pineapple & jalapeño
Mango & pineapple
Pink mimosa (pink lemonade)
Watermelon & mint mimosa
Pear & cinnamon mimosa

BLOODY MARYS

Green tomato
Bloody Caesar
Chamoy-infused vodka

BY THE GLASS

Individual Mimosa \$250 MXN
Mimosa with Moët \$350 MXN
Individual Bloody Mary \$250 MXN



DRINKS

AMERICANO COFFEE \$75

CAFFÈ LUNGO \$75

ESPRESSO \$90

DOUBLE ESPRESSO \$100

LATTE \$110

CAPPUCCINO \$110

ICED COFFEE \$90

TEA \$90

GANZO SMOOTHIE \$150

OCA SMOOTHIE \$150

MATCHA TEA \$115

CHAI LATTE \$115

MOCHA COFFEE \$120

GINGER & TURMERIC SHOT \$120

ORANGE JUICE \$140

GREEN JUICE \$160

TROPICAL JUICE \$170

Papaya, orange & mango

MENÚ MIMOSAS

BOTOMLESS MIMOSAS \$500

Espuma de Mar Brut y Rosado (vinos espumoso mexicano)
Jugos: Naranja, toronja, passion fruit, arándano

SPECIAL MIMOSAS

Piña jalapeño
Mango y piña
Mimosa rosa (limonada rosa)
Mimosa de sandía y menta
Mimosa de pera y canela

BLOODY MARYS

Tomate verde
Bloody Caesar
Vodka de chamoy

BY THE GLASS

Mimosa individual \$250 MXN
Mimosa con Moët \$350 MXN
Bloody Mary individual \$250 MXN



DRINKS

CAFÉ AMERICANO \$75
CAFFÈ LUNGO \$75
ESPRESSO \$90
DOUBLE ESPRESSO \$100
LATTE \$110
CAPPUCCINO \$110
ICED COFFEE \$90
TÉ \$90
GANZO SMOOTHIE \$150

OCA SMOOTHIE \$150
TÉ MATCHA \$115
CHAI LATTE \$115
MOKA COFFEE \$120
SHOT CÚRCUMA Y GENGIBRE \$120
JUGO DE NARANJA \$140
JUGO VERDE \$160
JUGO TROPICAL \$170
Papaya, naranja y mango