



MENU

Deep Dish Pizza
Since 1966

CERVEZAS

TECATE (355ml) \$40

INDIO (355ml) \$40

XX LAGER (355ml) \$40

SOL CERO (330ml) \$40

CERVEZA DE BARRIL NACIONAL (375ml) \$45

GINO'S EAST MUG CLUB 1L

1 LT \$160 y \$79 por cada refill Cerveza Nacional

1 LT \$170 y \$89 por cada refill Cerveza Premium

1 LT \$195 y \$109 por cada refill Cerveza Artesanal

TECATE LIGHT (355ml) \$40

XX AMBAR (355ml) \$40

HEINENKEN (355ml) \$50

CERVEZA DE BARRIL PREMIUM (375ml) \$65

CLAMATO NATURAL (355ml) \$35

VINO

Todas nuestras botellas de vino son de 750 ml y copas de 175ml

ESPUMOSO

RIUNITE

Lambrusco Italia N.V. \$379

CUVEE BLANCHE

Blanc de Blancs Brut Francia N.V. \$499

TOR DELL'ELMO

Asti Dolce Italia N.V. \$649

MOET CHANDON

Champagne Brut Francia 375ML \$1500

ROSADOS

L.A. CETTO

Rose de Zinfandel N.V. \$349

LA TALADETTE

Côtes du Rhone Francia N.V. \$189/\$599

BLANCO

CLOS SAN JOSE

Sauvignon Blanc Chile 2006 \$349

L.A. CETTO

Blanc de Blanc México N.V. \$99 / \$349

FEUDO ZIRTARI

Inzolina Chardonnay Italia 2011 \$145 / \$505

SPERONE

Pinot Grigio Veneto Italia N.V. \$200 / \$649

TINTO

TREWA

Carmenere Chile 2015 \$529

CHATEAU LOS BOLDOS

Cabernet Sauvignon Chile N.V. \$189 / \$599

L.A. CETTO

Nebbiolo México 2013 \$200 / \$649

RAMON BILBAO

Crianza Rioja 2014 \$200 / \$649

RAMON BILBAO

Edición Especial Rioja 2013 \$309 / \$1000

TORRES

Cabernet Sauvignon Penedès 2010 \$1899

MALTEADAS

VAINILLA \$79

CHOCOLATE \$79

FRESA \$79

COOKIES & CREAM \$79

HORCHATA \$79

BEBIDAS

COCA-COLA (lata 12 oz) \$30

COCA-COLA SIN AZUCAR (lata 12 oz) \$30

SPRITE (lata 12 oz) \$30

SIDRAL (lata 12 oz) \$30

CIEL (botella 600 ml) \$30

FANTA NARANJA (lata 12 oz) \$30

COCA-COLA LIGHT (lata 12 oz) \$30

FRESCA (lata 12 oz) \$30

SPRITE ZERO (lata 12 oz) \$30

SIDRAL LI (lata 12 oz) \$30

CIEL MINERAL (lata 12 oz) \$30

Por favor tengan en cuenta que algunos de nuestros platillos pueden contener alérgenos como el gluten, nueces, soya, productos lácteos, mariscos o aceites de maní. Si no están seguros de algún platillo les pedimos que lo consulten con su mesero.

Todos nuestros precios incluyen 16% de IVA

LISTA DESTILADOS

Nuestros tragos son servidos en 50ml y son acompañados con un refresco o jugo de 8oz

TEQUILA

CUERVO ESPECIAL REP \$75 / \$750
DON JULIO BLANCO \$80 / \$950
DON JULIO REP \$90 / \$1200
EL JIMADOR REP \$70 / \$650
TRES GARCIA REP \$70 / \$700

CUERVO TRADICIONAL \$85 / \$850
DON JULIO ANEJO \$110 / \$1800
DON JULIO 70 \$130 / \$1300
HERRADURA ULTRA ANEJO \$145 / \$1750
TRES GARCIA REP \$70 / \$700

MEZCAL

ALIPUS SANTA ANA \$115 / \$1400

ALIPUS SAN JUAN \$120 / \$1450

RON

BACARDI ANEJO \$65 / \$650
CAPTAIN MORGAN WHITE \$65 / \$650
HAVANA CLUB ANEJO ESP \$80 / \$800
MATUSALEM PLATINO \$75 / \$750
MALIBU \$80 / \$800

BACARDI BLANCO \$65 / \$750
CAPTAIN MORGAN SPICED \$70 / \$700
KRAKEN \$80 / \$800
MATUSALEM CLASICO \$80 / \$800
ZACAPA 23 SOLERA \$165 / \$2000

VODKA

ABSOLUT \$85 / \$850
KETEL ONE \$75 / \$800
STOLICHNAYA \$85 / \$850

ABSOLUT RASPBERRY \$85 / \$850
SMIRNOFF \$75 / \$950
GREY GOOSE \$115 / \$1500

GIN

BEEFEATER \$95 / \$1150
TANQUERAY \$95 / \$1150

BOMBAY SAPPHIRE \$95 / \$1150
TANQUERAY TEN \$100 / \$1800

WHISKEY

BUCHANANS 12 \$125 / \$1500
CHIVAS REGAL 12 ANOS \$125 / \$1500
J&B \$70 / \$850

BUCHANANS MASTER \$130 / \$2000
JACK DANIELS \$95 / \$1150
OLD PARR \$100 / \$1600

SCOTCH

GLENLIVET 12 ANOS \$125 / \$1250
JOHNNY WALKER ROJA \$105 / \$1150

JOHNNY WALKER NEGRA \$125 / \$1600
JOHNNY DOUBLE BLACK \$120 / \$1800

COGNAC

HENNESSY XO \$595 / \$6550
MARTELL V.S. \$160 / \$1800

MARTELL MEDAILLON VSOP
\$215 / \$2400

BRANDY

TORRES 10 \$90 / \$950

TORRES 15 \$145 / \$1595

JEREZ

CINZANO ROSSO DULCE \$75
CAMPARI BITER \$76
TIO PEPE \$90

CINZANO SECO \$110
Oporto TAWNY \$60

DIGESTIVOS

AMARETTO CONTI \$55
CHINCHON SECO \$75
DRAMBUIE \$115
GRAN MARNIER \$115
LICOR DE AGAVERO \$65
MIDORI \$75
SAMBUCA VACCARI \$95

BAILEY'S GRAND \$80
CHINCHON DULCE \$75
FRANGELICO \$85
KALHUA \$65
LICOR 43 \$85
SAMBUCA BLACK VACCARI \$95

ENTRADAS

GARLIC BREAD STICKS

Crujientes palitos de pan de ajo con Parmesano acompañados de salsa marinara (4pz) \$49

HOMEMADE MOZZARELLA STICKS

Crujientes dedos del queso 100% mozzarella que nos caracteriza, acompañados de salsa marinara (6 pz) \$89

CRISPY BRUSSELS SPROUTS

Crujientes y glaseadas coles de bruselas con tocino y ajo doradito (200g) \$89

CHICKEN TENDERS

Crujientes dedos de pollo empanizados, acompañados con papas a la francesa, con salsa a elegir BBQ, Buffalo, o Pastor (4pz) \$125

DEEP DISH NACHOS

Crujientes Totopos y Papas a la francesa, gratinados con queso cheddar, acompañados de aceitunas negras, jalapeno, pico de gallo, crema ácida y salsa catsup picante. \$125 Extra pollo, pastor, chicken tenders, chorizo o tocino \$49

FRIED CALAMARI

Aros de calamar marinados y empanizados, acompañados de salsa marinara (150g) \$135

JUMBO CHICKEN WINGS

Jugosas alitas de pollo bañadas en salsa a elegir: BBQ, Buffalo, Dry Rub o al Pastor, acompañadas con apio y aderezo blue cheese (10pz) \$119

SPINACH MOZZARELLA STICKS

Crujientes dedos de queso 100% mozzarella mezclado con espinaca, acompañados de salsa marinara (6 pz) \$99

SPINACH & ARTICHOKE DIP

Un clásico dip de alcachofa y espinaca con Parmesano gratinado y acompañado con crostini (115g) \$129

ROASTED TOMATO SOUP

Preparada con una selección de jitomates con croutones y un toque de albahaca (250ml) \$109

ENSALADAS

Añade pollo a la parilla, tocino, pastor o camarones 49 cada uno

EMPIRE CAESAR

Lechuga orejona, hoja de kale, croutones, queso Parmesano, aderezo Caesar (200g) \$125

CLASSIC COBB

Lechuga orejona, pollo a la parilla, tocino, jitomate cherry, queso cheddar, queso blue cheese, cebolla morada, aceitunas negras, pepinos, huevo cocido, aderezo a elegir (350g) \$155

SPICY SEAFOOD

Camarones a la parilla, calamares fritos, aguacate, pepinos, jitomate cherry, lechuga orejona, aderezo picante (300g) \$155

Aderezos: balsámico, picante, caesar, ranch, blue cheese

GINO'S EAST HOUSE

Lechuga orejona, aceitunas negras, cebolla morada, jitomate cherry, croutones, aderezo a elegir (200g) \$99

SPINACH BACON CAPRI

Espinaca, albahaca, jitomate cherry, cebolla morada, tocino, queso mozzarella, aderezo balsámico (250g) \$125

ANTIPASTO SALAD

Lechuga orejona, aceitunas negras, Jitomate cherry, cebolla morada, queso mozzarella, salami, chiles güeros, aderezo de vino tinto (300g) \$135

PASTA

Añade pollo a la parilla, tocino, albondigas o camarones 49 cada uno

XTREME LASAGNA

Lasagna de 5 pisos rellena con carne bolognesa (300gr), espinaca fresca, champiñones, dip de alcachofa, salsa a elegir Alfredo o Marinara \$195

SPAGHETTI & MEATBALLS MARINARA

Spaguetti con marinara y auténticas albondigas estilo italiano hechas en casa. Acompañada con pan de ajo (350g) \$135

FETTUCINE ALFREDO

Fettuccine en una auténtica y cremosa salsa alfredo, acompañada de pan de ajo (300g) \$135

BUFFALO CHICKEN MAC & CHEESE

Pasta en salsa de queso casera con pollo buffalo (350g) \$135

SANDWICHES

Acompañado de papas a la francesa o ensalada de la casa

GRILLED CHEESE SANDWICH

Rebanadas de pan rústico, queso cheddar, queso jack, tocino. Jitomate, guacamole (15cm) \$125

TEXAS BBQ CHICKEN SANDWICH

Crujientes dedos de pollo empanizados, salsa de BBQ, queso cheddar, queso mozzarella, jalapeños (15cm) \$135

BOURBON PULLED PORK SANDWICH

Pan Brioche relleno de puerco deshebrado estilo bourbon, con ensalada de col y aros de cebolla con aderezo blue cheese (100g) \$135

CHICKEN PARMESAN SANDWICH

Baguette con crujientes dedos de pollo empanizados bañados en salsa marinara y gratinados con queso mozzarella (15cm) \$135

CHICAGO STYLE CHAR-DOG

Char-Broiled Hot Dog "Dragged through the garden", salchicha bien dorada, mostaza, jitomate, cebollas, pepinillos dulces, sport peppers, pepinillo, sal de apio en un pan con semilla de amapola (12cm) \$125

AL CAPONE'S CHEESEBURGER

Hamburguesa 100% carne de res (150gr), lechuga, jitomate, pepinillos, queso cheddar, aguacate con nuestra salsa secreta (100gr) \$135

CHICAGO DEEP DISH PIZZA

El tiempo de horneado de nuestra pizza es de 45 min

GINOS EAST SUPREME

Pepperoni, chile poblano, cebolla caramelizada, champiñones, queso mozzarella, queso Parmesano, salsa de jitomate (8 reb) \$309

CHICAGO FIRE

Chorizo, cebolla morada, pimiento rojo, chile habanero, queso mozzarella, queso Parmesano, salsa de jitomate (8 reb) \$299

ESPINACA MARGHERITA

Espinaca fresca, jitomates cherry, albahaca, queso mozzarella, queso Parmesano, salsa de jitomate (8 reb) \$299

QUATRO QUESOS

Queso cheddar, queso manchego, queso Parmesano, queso mozzarella, salsa de jitomate (8 reb) \$309

TEXAS BBQ CHICKEN

Pollo a la parrilla, queso cheddar, queso mozzarella, cebolla morada, salsa de BBQ, cilantro (8 reb) \$309

MEATY LEGEND

Chorizo, pepperoni, tocino, lomo Canadiense, queso mozzarella, queso Parmesano, salsa de jitomate (8 reb) \$329

PASTOR D.F.

Carne pastor, piña, cebolla caramelizada, cilantro, queso mozzarella, queso Parmesano, albahaca salsa pastor (8 reb) \$319

ALOHA HAWAIIANA

Lomo Canadiense, piña, cebolla caramelizada, albahaca, queso mozzarella, queso Parmesano, salsa de jitomate (8 reb) \$299

PEPPERONI

Pepperoni, queso mozzarella, queso Parmesano, salsa de jitomate (8 reb) \$274

THIN CRUST PIZZA

GINOS EAST SUPREME

Pepperoni, chile poblano, cebolla caramelizada, champiñones, queso mozzarella, queso Parmesano, salsa de jitomate (8 reb) \$269

CHICAGO FIRE

Chorizo, cebolla morada, pimiento rojo, chile habanero, queso mozzarella, queso Parmesano, salsa de jitomate (8 reb) \$269

ESPINACA MARGHERITA

Espinaca fresca, jitomates cherry, albahaca, queso mozzarella, queso Parmesano, salsa de jitomate (8 reb) \$269

QUATRO QUESOS

Queso cheddar, queso manchego, queso Parmesano, queso mozzarella, salsa de jitomate (8 reb) \$269

TEXAS BBQ CHICKEN

Pollo a la parrilla, queso cheddar, queso mozzarella, cebolla morada, salsa de BBQ, cilantro (8 reb) \$269

MEATY LEGEND

Chorizo, pepperoni, tocino, lomo Canadiense, queso mozzarella, queso Parmesano, salsa de jitomate (8 reb) \$289

PASTOR D.F.

Carne pastor, piña, cebolla caramelizada, cilantro, queso mozzarella, queso Parmesano, salsa pastor (8 reb) \$269

ALOHA HAWAIIANA

Lomo Canadiense, piña, cebolla caramelizada, albahaca, queso mozzarella, queso Parmesano, salsa de jitomate (8 reb) \$269

PEPPERONI

Pepperoni, queso mozzarella, queso Parmesano, salsa de jitomate (8 reb) \$244

SPINACH ARTICHOKE

Dip de alcahofa y espinaca, queso mozzarella, queso parmesano . (8 reb) \$269

ARMA TU PIZZA

DEEP DISH (1.33kg) \$249

Ingredientes (cada uno) \$25

THIN CRUST (1.0 kg) \$219

Ingredientes (cada uno) \$25

ADDITIONAL PIZZA TOPPINGS

QUESO

Extra queso mozzarella (115g), queso cheddar (80g), queso manchego (80g), blue cheese (50g)

VEGETALES

Chile poblano, pimiento rojo, chile habanero, chile jalapeño, cebolla caramelizada, cebolla, cebolla morada, aceitunas negras, ajo, champiñones, piña, espinaca fresca, jitomates cherry, (70g cada uno), albahaca (5g)

CARNE

Pepperoni (25reb), chorizo (80g), tocino (80g), lomo Canadiense (14reb), carne pastor (160g), pollo a la parrilla (160g), albondigas (230g), camarones (100g)

POSTRES

MONSTER CARROT CAKE

Pastel de zanahoria con betun de queso crema y nuez, rebanada de (1kg de sabor) \$140

MOLTEN LAVA CAKE

Pastel de chocolate caliente con centro liquido y un toque picante, acompañado de helado de vainilla (238g) \$100

HOMEMADE CHOCOLATE CHIP COOKIES

1 por \$20 • 1/2 docena por (84g / galleta) \$100

CHURRO ICE CREAM SANDWICH

(280g) \$100

ROOTBEER FLOAT

Helado de vainilla y root beer o coca-cola (lata 12oz) \$65

CINNAMON SUGAR DOUGH BALLS (6pz)

Bolitas de masa crujientes espolvoreadas con azucar y canela \$49

Por favor tengan en cuenta que algunos de nuestros platillos pueden contener alérgenos como el gluten, nueces, soya, productos lácteos, mariscos o aceiten de maní. Si no están seguros de algún platillo les pedimos que lo consulten con su mesero. Todos nuestros precios incluyen 16% de IVA

Dale un toque especial a tu evento

**EVENTOS CORPORATIVOS
FIESTAS DE CUMPLEANOS
EVENTOS PRIVADOS**

paquetes de grupo disponibles

GINO'S EAST

Paseo de la Reforma 107

Colonia Tabacalera

Mexico D F 06030

(55) 5083-3292

facebook.com / ginoseastmx

GINOSEAST.com.mx

CONTACTANOS: *contacto@ginoseast.mx*



OpenTable.com