

MENÚ

MENÚ

MENÚ



◀ TORRE DEL GORDO



SUCURSAL CUMBRES

f @elgordo.mariscos



MENÚ FRIO

ESPECIALIDADES

\$310 Levanta Muertos

Camarón crudo y cocido, pulpo, lobina, verduras y salsas de la casa.

\$320 Espanta Crudas

Camarón crudo y cocido, atún, verduras y aguacate.

\$400 Molcajete de Mariscos

Combinación de mariscos a tu elección, verduras y aguacate.
**Aplican Restricciones

\$285 Coctel de Camarón

\$310 Coctel de Camarón con Pulpo

\$295 Coctel de Pulpo

\$310 Camarones para Picar

Camarón cocido, preparado con limón y sal.

\$550 *Orden de Callo de Hacha

***Por temporada.

\$600 Mariscada

Todos los Mariscos y Callo de Hacha.

***Pregunta por el precio de la media orden de tu platillo favorito!





MENÚ FRIO

AGUACHILES

\$310 **Aguachile de Camarón**

Camarón crudo, pepino, cebolla morada bañados en nuestra única salsa de aguachile

\$320 **Aguachile de Atún**

Atún, pepino y cebolla morada bañados en nuestra única salsa de aguachile.

\$330 **Aguachile Mixto**

Camarón crudo y atún, pepino y cebolla morada bañados en nuestra única salsa de aguachile.

\$285 **Callos de Robalo**

Callo de robalo, pepino, cebolla morada y aguacate preparado con las salsas de la casa.



AGUACHILE MIXTO

***Pregunta por el precio de la media orden de tu platillo favorito!

CEVICHE

\$310 **Ceviche Venenoso**

Camarón crudo y cocido, lobina, pulpo, verduras y salsas de la casa, bien picosito Viejón!!!

\$285 **Ceviche de Camarón**

Pídelo crudo o cocido.

\$290 **Ceviche Campechano**

Camarón crudo y cocido

\$250 **Ceviche de Pescado**

\$290 **Ceviche de Atún**

\$295 **Ceviche de Atún con Camarón**

\$310 **Ceviche de Camarón con Pulpo**

\$320 **Ceviche de Pulpo**

\$110 **Ceviche de Verduras**

***Todos los Ceviches llevan aguacate



CEVICHE VENENOSO



CEVICHE DE PULPO



MENÚ FRÍO

TOSTADAS

\$300 **Tostada La Torre del Gordo**
Camarón crudo, cocido y capeado, robalo, pulpo, verduras y aguacate.

\$600 **La Torre Descontrolada**
Torre del Gordo y Aguachile verde de Camarón crudo.

\$160 **Tostada Embarazada**
Camarón crudo y cocido, robalo, pulpo, verduras y aguacate.

\$155 **Tostada de Ceviche de Camarón**
Pidela con camarón crudo o cocido.

\$160 **Tostada Campechana.**
Camarón crudo y cocido picado.

\$155 **Tostada de Aguachile de Camarón**

\$160 **Tostada Cañera**
Atún, camarón crudo y cocido, verduras y aguacate

\$155 **Tostada de Ceviche de Atún**

\$155 **Tostada de Aguachile de Atún**

\$150 **Tostada de Ceviche de Pescado**

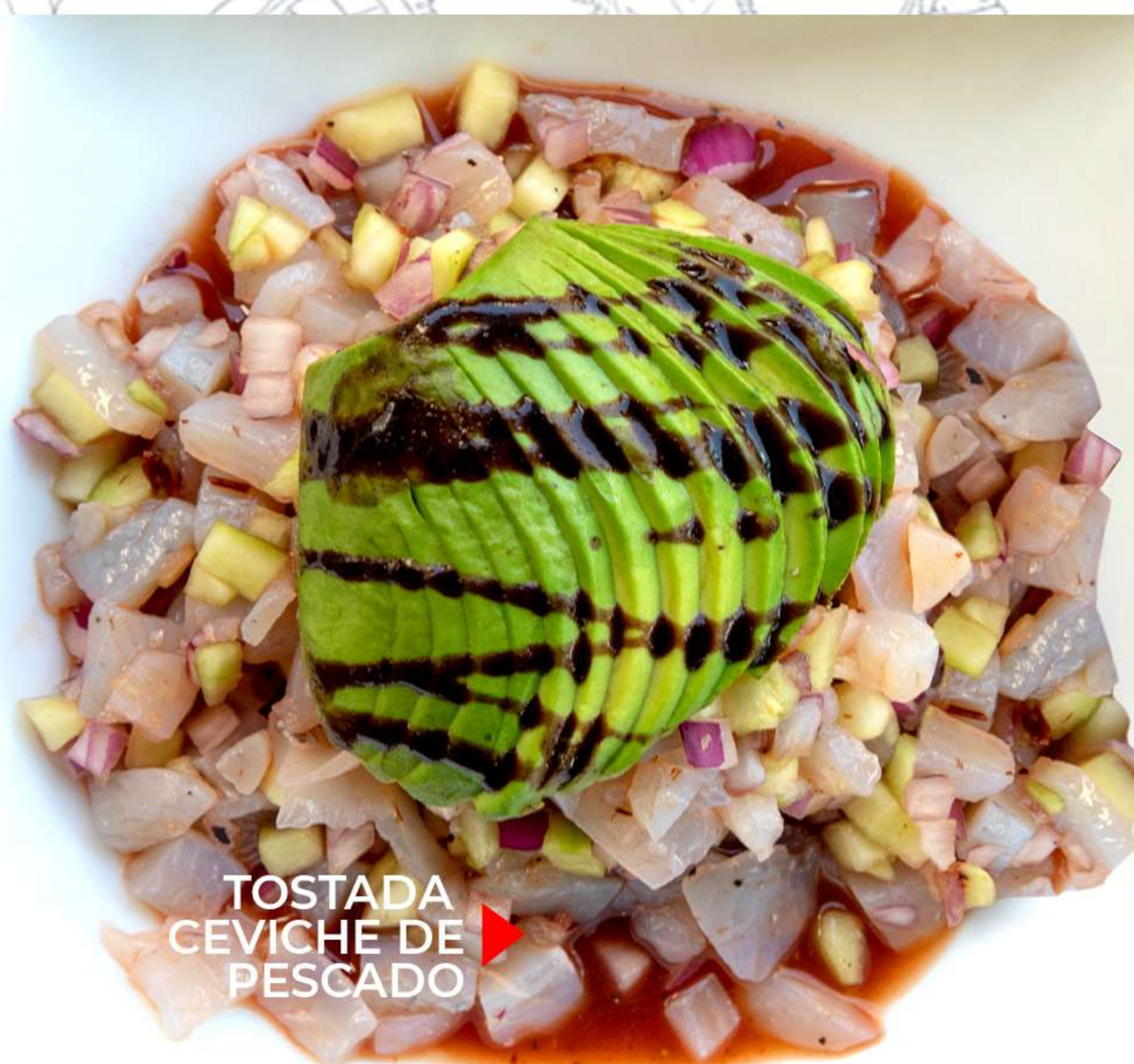
\$155 **Tostada de Callo de Robalo**

\$160 **Tostada de Pulpo**

\$260 **Tostada Perrona**
Atún, camarón crudo y cocido, robalo, pulpo, callo de hacha, verduras y aguacate.

\$260 **Tostada de Callo de Hacha**

***Todas las tostadas de ceviche llevan aguacate.



TOSTADA
CEVICHE DE
PESCADO



TOSTADA
EMBARAZADA

***Pregunta por el precio de la media orden de tu platillo favorito!



MENÚ CALIENTE

ESPECIALIDADES

\$200 Filete de Pescado Empanizado o a la Plancha

Acompañado de arroz y ensalada.

\$200 Filete de Pescado a la Diabla

Acompañado de arroz y ensalada.

\$200 Filete de Pescado al Mojo de Ajo

Acompañado de arroz y ensalada.

\$300 Camarones Empanizados

Acompañado de arroz y ensalada.

\$300 Camarones al Coco

Acompañado de arroz, ensalada y salsa mango habanero.

\$300 Camarones Roca

Acompañado de arroz y ensalada.

\$300 Camarones a la Diabla

Acompañado de arroz y ensalada.

\$300 Camarones al Mojo de Ajo

Acompañado de arroz y ensalada.

\$260 Carnitas de Atún

Acompañado de una cama de guacamole y tortillas.

\$300 Chicharron de Pulpo

Acompañado de una cama de guacamole y tortillas.

\$250 Chicharrón de Pescado

Acompañado de una cama de guacamole y tortillas.

EXTRAS

Orden de Aguacate	\$80
Orden de Papas	\$60
Orden de Arroz	\$30
Guacamole	\$80
Pico de Gallo	\$25
Salsa Habanera	\$20
Salsa Tartara	\$25
Salsa Diabla	\$25
Tortilla	\$6





MENÚ CALIENTE

TACOS

Elaborados con tortilla de maíz hecha a mano, llevan queso gouda, el marisco de tu preferencia y cebollita asada

***Precio Una Pieza

\$115 Taco de Pulpo

\$120 Taco de Atún

Con aguacate y cebolla morada con habanero.

\$80 Taco de Camarón

Camarón capeado o a la plancha.

\$80 Taco de Pescado

\$80 Taco de Marlín

\$120 Taco Combinado

Combina tus mariscos favoritos!!

\$140 Taco Perrón

Camarón, Marlín, pescado, pulpo, atún y aguacate.

\$300 Tacos de Pulpo al Ajillo
(3 pzs)

\$300 Taco de Rib Eye (2 pzs)

Tortilla de maíz, con queso y rib eye, acompañados de papas, guacamole y cebolla guisada.

COSTRAS

Acompañadas de cebolla asada

\$135 Costra de Pulpo

\$150 Costra Perrona

Camarón, pescado, pulpo, atún y aguacate.

\$120 Costra de Camarón

\$120 Costra de Pescado

\$120 Costra de Marlín

\$145 Costra Combinada

Combina dos de tus mariscos favoritos.

*Agrega aguacate extra a tu Taco / Costra por \$20 pesos



TACOS DE CAMARÓN A LA PLANCHA, PESCADO Y MARLÍN



TACOS DE RIB EYE



COSTRA PERRONA



MENÚ CALIENTE

CHORREADAS

Sope estilo Sinoalense acompañado de queso, cama de asientos de puerco, marisco a elegir, verduras y guacamole



CHORREADA PERRONA

\$185

Perrona

Camarón, Marlín, pescado, pulpo, atún y aguacate.

\$160

Pulpo

\$140

Camarón

Camarón capeado o a la plancha.

\$140

Pescado

\$140

Marlín

\$175

Combinada

Combina tus mariscos favoritos!!

CALDOS

\$175

Caldo de Camarón

\$160

Caldo de Pescado

\$185

Caldo de Mariscos



CALDO DE MARISCOS



MENÚ DE NIÑOS

\$125 **Nuggets de Pescado**
Acompañados de papas a la francesa.

\$125 **Nuggets de Pollo**
Acompañados de papas a la francesa.

\$125 **Dedos de Pescado**
Acompañados de papas a la francesa.

\$125 **Dedos de Queso**
Acompañados de papas a la francesa.

\$50 **Quesadilla**



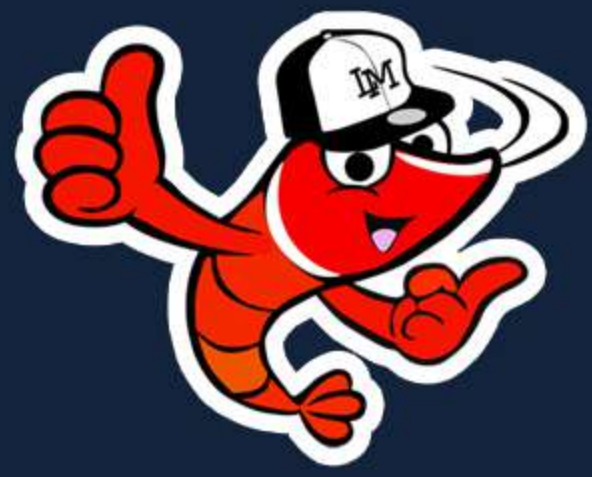
POSTRES

\$135 **Brownie con Helado**
Bola de Nieve de Vainilla

\$135 **Pan de Elote con Helado**
Bola de Nieve de Vainilla

\$200 **Pan de Platano con Helado**
Bola de Nieve de Vainilla





BEBIDAS

\$65 Limonada Natural

\$40 Chica

\$70 Limonada Mineral

\$45 Chica

\$45 Agua Mineral

\$60 Agua Mineral Preparada

\$35 Agua Natural

\$45 Refresco

CERVEZAS

\$45 Carta Blanca

\$46 Tecate
(Original / Light) / Indio

\$50 Heineken / Dos Equis
(Laguer - Ambar - Ultra)

\$55 Amstel Ultra / Bohemia
(Pilsner - Vienna - Weizen - Cristal)

\$40 Vaso Michelado

\$40 Vaso Chelado

\$80 Vaso Clamato



BEBIDAS PREPARADAS

\$145 Michelada con camarones

\$85 Michelada con mineral

\$110 Clamato con mineral

\$170 Clamato con Camarones

\$160 Vampiro

\$160 Paloma

\$160 Submarino

\$50 Banderita

\$40 Shot de Sangrita





LICORES

WHISKEY

	Trago / Botella
Buchanan's 12	\$150 / \$2,200
Chivas 12	\$140 / \$2,100
JW Etiqueta Negra	\$200 / \$2,800
JW Etiqueta Verde	\$310 / \$4,400
Glenfiddich 12	\$250 / \$2,800
Glenlivet 15	\$410 / \$5,500

TEQUILA

	Trago / Botella
Don Julio 70	\$180 / \$2,600
Maestro Dobel Diamante	\$150 / \$2,200
Tradicional Plata	\$100 / \$1,400
Tradicional Reposado	\$100 / \$1,050
1800 Cristalino	\$165 / \$2,500

VODKA

	Trago
Smirnoff	\$95

RON

	Trago / Botella
Havana 7 años	\$130 / \$1,900
Bacardi Blanco	\$95 / \$1,200
Zacapa 23	\$200 / \$2,900
Capitan Morgan	\$90 / \$1,100

MEZCAL

	Trago / Botella
Mezcal 400 Conejos	\$110 / \$1,550
Otro	\$110

DIGESTIVOS

	Trago / Botella
Bailey's	\$95 / \$1,200
Carajillo	\$110
Licor del 43	\$95

