

MENÚ

MENÚ

MENÚ



◀ TORRE DEL GORDO



SUCURSAL TRÉBOL

f @elgordo.mariscos



MENÚ FRIO

ESPECIALIDADES

\$350 Levanta Muertos

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

\$360 Espanta Crudas

Camarón crudo y cocido, atún, verduras y aguacate.

\$450 Molcajete de Mariscos

Combinación de mariscos a tu elección, verduras y aguacate.

**Aplican Restricciones

\$320 Coctel de Camarón

\$347 Coctel de Camarón con Pulpo

\$340 Coctel de Pulpo

\$350 Camarones para Picar

Camarón cocido, preparado con limón y sal.

\$630 *Orden de Callo de Hacha

***Por temporada.

\$690 Mariscada

Todos los Mariscos y Callo de Hacha.

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





MENÚ FRIO

AGUACHILES

\$350 **Aguachile de Camarón**

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

\$360 **Aguachile de Atún**

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

\$370 **Aguachile Mixto**

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

\$320 **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!

CEVICHES

\$330 **Ceviche Venenoso**

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

\$320 **Ceviche de Camarón**

Pídelo crudo o cocido.

\$330 **Ceviche Campechano**

Camarón crudo y cocido

\$280 **Ceviche de Pescado**

\$325 **Ceviche de Atún**

\$335 **Ceviche de Atún con Camarón**

\$350 **Ceviche de Camarón con Pulpo**

\$360 **Ceviche de Pulpo**

\$120 **Ceviche de Verduras**

***Todos los Ceviches llevan aguacate



CEVICHE VENENOSO



CEVICHE DE PULPO



MENÚ FRIO

TOSTADAS

\$340 **Tostada La Torre del Gordo**
Camarón crudo, cocido y capeado, robalo, pulpo, verduras y aguacate.

\$675 **La Torre Descontrolada**
Torre del Gordo y Aguachile verde de Camarón crudo.

\$180 **Tostada Embarazada**
Camarón crudo y cocido, robalo, pulpo, verduras y aguacate.

\$174 **Tostada de Ceviche de Camarón**
Pidela con camarón crudo o cocido.

\$180 **Tostada Campechana.**
Camarón crudo y cocido picado.

\$174 **Tostada de Aguachile de Camarón**

\$180 **Tostada Cañera**
Atún, camarón crudo y cocido, verduras y aguacate

\$174 **Tostada de Ceviche de Atún**

\$174 **Tostada de Aguachile de Atún**

\$170 **Tostada de Ceviche de Pescado**

\$174 **Tostada de Callo de Robalo**

\$180 **Tostada de Pulpo**

\$290 **Tostada Perrona**
Atún, camarón crudo y cocido, robalo pulpo, callo de hacha, verduras y aguacate.

\$295 **Tostada de Callo de Hacha**

***Las tostadas de ceviche llevan aguacate.

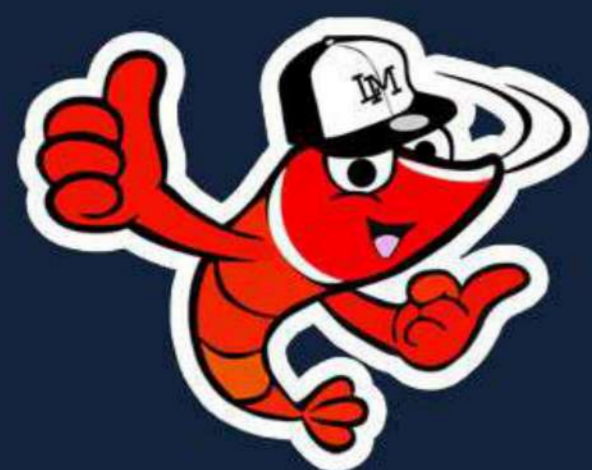


TOSTADA
CEVICHE DE
PESCADO



TOSTADA
EMBARAZADA

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



MENÚ CALIENTE

ESPECIALIDADES

\$235 Filete de Pescado Empanizado o a la Plancha

Acompañado de arroz y ensalada.

\$225 Filete de Pescado a la Diabla

Acompañado de arroz y ensalada.

\$225 Filete de Pescado al Mojo de Ajo

Acompañado de arroz y ensalada.

\$340 Camarones Empanizados

Acompañado de arroz y ensalada.

\$340 Camarones al Coco

Acompañado de arroz, ensalada y salsa mango habanero.

\$340 Camarones Roca

Acompañado de arroz y ensalada.

\$340 Camarones a la Diabla

Acompañado de arroz y ensalada.

\$340 Camarones al Mojo de Ajo

Acompañado de arroz y ensalada.

\$310 Carnitas de Atún

Acompañado de una cama de guacamole y tortillas.

\$336 Chicharron de Pulpo

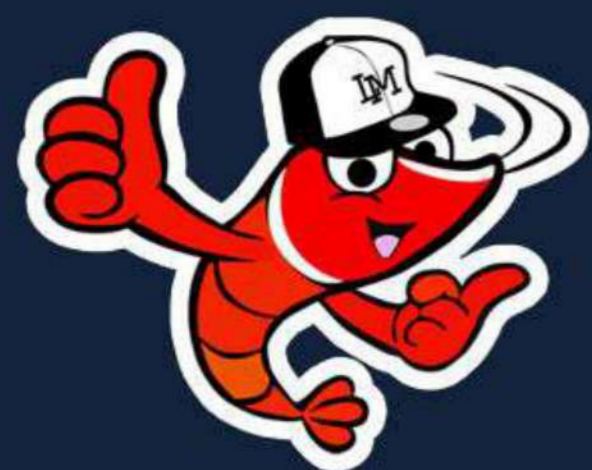
Acompañado de una cama de guacamole y tortillas.

\$280 Chicharron de Pescado

EXTRAS

Orden de Aguacate	\$85
Orden de Papas	\$65
Orden de Arroz	\$40
Guacamole	\$85
Pico de Gallo	\$40
Salsa Habanera	\$20
Salsa Tartara	\$28
Salsa Diabla	\$28
Tortilla	\$6





MENÚ CALIENTE

CHORREADAS

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



CHORREADA PERRONA

\$200

Perrona

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

\$180

Pulpo

\$160

Camarón

Camarón capeado o a la plancha.

\$160

Pescado

\$160

Marlín

\$195

Combinada

Combina tus mariscos favoritos!!

CALDOS

\$200

Caldo de Camarón

\$180

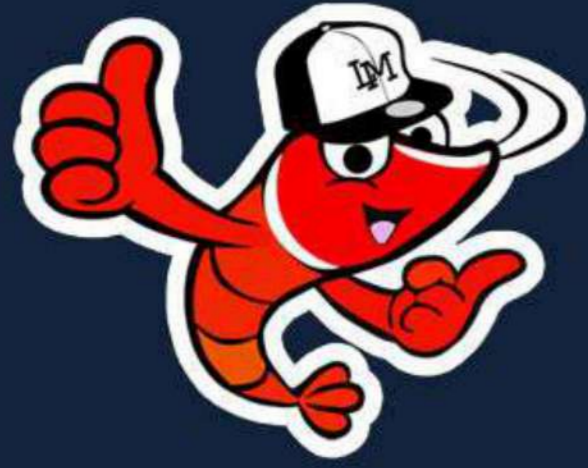
Caldo de Pescado

\$210

Caldo de Mariscos



CALDO DE MARISCOS



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

\$89

Taco de Camarón

Camarón capeado o a la plancha.

\$89

Taco de Pescado

\$89

Taco de Marlín

\$129

Taco de Pulpo

\$135

Taco Combinado

Combina tus mariscos favoritos!!

\$157

Taco Perrón

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

\$135

Taco de Atún

Con aguacate y cebolla morada con habanero.

\$340

Taco de Pulpo al Ajillo (3 pzs)

\$350

Tacos 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 Camarón

\$135

Costra de Pescado

\$135

Costra de Marlín

\$152

Costra de Pulpo

\$165

Costra Combinada

Combina dos de tus mariscos favoritos.

\$168

Costra Perrona

Camarón, pescado, pulpo, atún y aguacate.

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



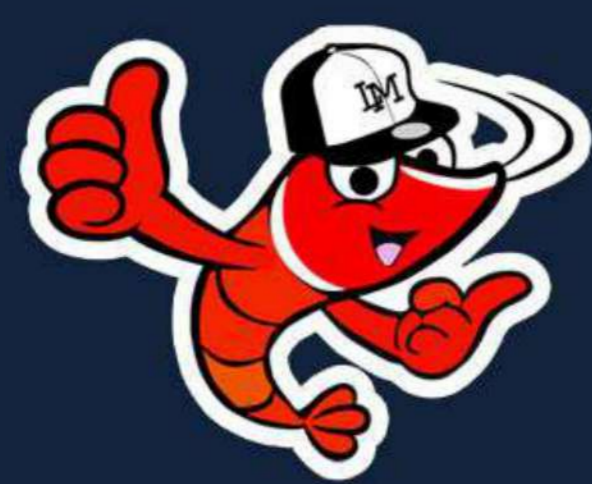
TACOS DE CAMARÓN A LA PLANCHA, PESCADO Y MARLÍN



TACOS DE RIB EYE



COSTRA PERRONA



MENÚ DE NIÑOS

\$150 **Nuggets de Pescado**
Acompañados de papas a la francesa.

\$150 **Nuggets de Pollo**
Acompañados de papas a la francesa.

\$140 **Dedos de Pescado**
Acompañados de papas a la francesa.

\$140 **Dedos de Queso**
Acompañados de papas a la francesa.

\$56 **Quesadilla**



DEDOS DE PESCADO



POSTRES

PREGUNTA POR NUESTRA VARIEDAD DE POSTRES



PAN DE PLÁTANO



FLAN CON NUEZ

PASTEL DE MILKY WAY

CHEESE CAKE

Mariscos **El Gordo**



Passion Fruit



Topolobampo



Malva



Jamaicon

Menú de **BEBIDAS**

Trébol Park



TRAGOS DEL GORDO

Jamaicon \$170
400 conejos, jamaica, naranja, jarabe de agave.

Topolobampo \$170
400 conejos, kiwi, pepino, jarabe natural.

Maracute \$170
400 conejos, maracuya, piña, jarabe de agave.

Clamato El Gordo \$220
Clamato preparado con petróleo de la casa, acompañado con camarones, carne seca, chips de jícama deshidratada, cacahuete japonés, pepino bañado con petróleo y tajín.

Bull \$160
Matusalem Platino, limón, jarabe, cerveza oscura.

Guanaxca \$160
400 conejos, limón, guanábana, jarabe de agave, hierbabuena.

Dragon Fruit Paloma \$180
Dobel Diamante, fruta del dragón, limón, refresco de toronja, escarcha de sal de lava.

Strong Piña \$190
Tradicional Plata, 400 conejos, Absenta, jarabe de agave, piña, Angostura Bitter.

Malva \$200
Bulldog, lavanda, pepino, Curazao Azul, Angostura Bitter, agua tónica.

London Mule \$200
Bulldog, jarabe de jengibre, pepino, Angostura Bitter, cerveza clara.

Toki \$160
Appleton Estate Signature, maracuyá, jugo de naranja, top de Jamaica.

Passion Fruit \$180
Titos, frutos rojos, lychee, jugo de arándano y mineral.

Zombie \$200
Appleton Estate Signature, Tradicional Reposado, 400 conejos, amargo de angostura, piña, pepino.

Jaibol Deich \$180
Bushmills 10 años, crema de casis, agua mineral.

Hpnotic Spritz \$190
Hpnotic, Curazao Azul, Ginger Ale y vino espumoso.

Beirut \$180
Cointreau, maracuyá, naranja, vino espumoso.

Carajillo de mazapán \$170
Licor 43, Amaretto Disaronno, mazapán, carga de café.

Affogato Carajillo \$180
Licor 43 o Licor 43 horchata o Baileys, carga de expreso, 2 bolas de helado de vainilla.



BEBIDAS

BEBIDAS PREPARADAS

	CH	G
Limonada Natural o mineral	\$45	\$80
Limonada de sabores Natural o mineral de Pepino, Coco, Fresa, Frutos rojos.	\$65	\$90
Naranjada Natural o mineral	\$45	\$80
Naranjada de maracuyá	\$60	\$90
Agua Natural 500ml		\$35
Agua Mineral 296ml		\$40
Agua Mineral Chelada 600ml		\$65
Agua Mineral Michelada 600ml		\$90
Refrescos Coca Regular, Coca Light, Coca Zero, Sprite, Manzana, Toronja, Naranja, Ginger Ale, Agua Tónica, Dr. Pepper.		\$45

CERVEZA

Carta Blanca	\$50
Carta Caguamita	\$50
Tecate Light / Roja / Cero	\$54
Indio	\$54
Heineken Silver / Cero	\$56
XX Lager / Ambar / Ultra	\$56
Miller Lite	\$56
Bohemia Pilsner / Vienna / Cristal	\$60
Amstel Ultra	\$60
Miller High Life	\$60
Tarro Chelado	\$30
Tarro Michelado	\$40
Vaso Clamato	\$80
Clamato con camarones	\$190

COCTELERÍA CLÁSICA

Aperol Spritz 	\$140
Negroni	\$180
Sangría Natural	\$120
Sangría con vodka	\$150
Clericot	\$130
Vampiro	\$130
Paloma	\$120
Bloody Mary	\$130
Gin & tonic Frutos rojos, cítrico, herbal.	\$160
Margaritas Clásica, frutos rojos, fresa, mango, tamarindo.	\$160
Mojitos Cubano, fresa, frutos rojos, maracuyá.	\$140
Piña Colada	\$145
Baby Mango	\$135
Fresada	\$135
Mudslide	\$160
Carajillos Licor 43, Licor 43 Horchata, Baileys o RumChata	\$150



elgordomariscos.com

  Mariscos El Gordo



Clamato
con camarones

LICORES

WHISKY

			
Buchanan's 12 años	\$140	\$1950	750ml
Buchanan's 18 años	\$280	\$3939	750ml
Buchanan's Master	\$165	\$2340	750ml
Buchanan's Two Souls	\$140	\$1950	750ml
Bushmills 10 años	\$160	\$2290	750ml
Chivas Regal 12 años	\$130	\$1900	750ml
Chivas Regal 15 años	\$180	\$2415	750ml
Chivas Regal 18 años	\$280	\$3939	750ml
JW Etiqueta Negra	\$150	\$2100	750ml
JW Etiqueta Dorada	\$245	\$3600	750ml
JW Etiqueta Verde	\$270	\$4400	700ml
JW Etiqueta Azul	\$1000		
Glenfiddich 12 años	\$170	\$2400	750ml
Glenlivet 12 años	\$160	\$2300	750ml
Glenlivet 15 años	\$285	\$4100	750ml
Macallan 12 años	\$250	\$3550	700ml
Macallan 18 años	\$1125		
Dalmore 12 años	\$270		
Wild Turkey Bourbon	\$120	\$1750	750ml


TEQUILA

Don Julio 70	\$190	\$2620	700ml
Don Julio Blanco	\$130	\$1700	700ml
Don Julio Reposado	\$140	\$1855	700ml
Maestro Tequilero Blanco	\$120	\$1590	700ml
Maestro Dobel Diamante	\$165	\$2300	700ml
Tradicional Plata	\$85	\$1350	695ml
Tradicional Reposado	\$85	\$1350	695ml
1800 Cristalino	\$150	\$1950	700ml
1800 Blanco	\$90	\$1190	700ml
1800 Reposado	\$110	\$1425	700ml
Herradura Añejo	\$160	\$2250	750ml
Herradura Reposado	\$120	\$1550	700ml
Herradura Ultra	\$150	\$1950	700ml
7 Leguas Blanco	\$120	\$1560	700ml
Gran Malo	\$80		

MEZCAL

Amarás Joven Espadín	\$140	\$1950	750ml
Amarás Joven Reposado	\$150	\$2150	750ml
400 Conejos Espadín	\$110	\$1550	750ml
Montelobos Espadín Joven	\$120	\$1690	750ml
Montelobos Ensamble	\$165	\$2350	750ml
Creyente Espadín Joven	\$120	\$1690	750ml
Unión Uno	\$110	\$1550	700ml
Ojo de Tigre joven	\$130	\$1850	750ml

VODKA

			
Smirnoff	\$80	\$1250	750ml
Absolut Azul	\$80	\$1250	750ml
Absolut Mandarin	\$80	\$1250	750ml
Smirnoff Tamarindo	\$80	\$1250	750ml
Titos	\$100	\$1400	750ml
Grey Goose	\$160	\$2250	750ml

BRANDY / COGNAC

Torres 10	\$90		
Martell VS	\$140	\$2200	700ml
Remy Martin VSOP	\$215	\$2785	700ml

RON

Havana 7 Club	\$90	\$1260	700ml
Captain Morgan Spiced	\$85	\$1200	700ml
Bacardi Blanco	\$85	\$1200	750ml
Zacapa 23	\$200	\$2815	750ml
Matusalem Platino	\$85	\$1260	750ml
Matusalem Clásico	\$90	\$1260	750ml
Appleton Estate Signature	\$90	\$1260	750ml
Flor de Caña 7 años	\$90	\$1260	750ml
Flor de Caña 12 años	\$120	\$1690	750ml

LICORES

Bailey's	\$90
Chinchon Dulce/Seco	\$80
Cassis Sisca	\$80
Campari	\$90
Cinzano Rosso	\$90
Cinzano Blanco	\$90
Kahlua	\$80
Amaretto Disaronno	\$95
Ancho Reyes	\$80
Frangelico	\$95
Hpnotic	\$140
Jagermeister	\$90
Licor 43	\$100
Licor 43 Horchata	\$95
RumChata	\$100
Vaccari Negro	\$90



1.5 oz*



Botella**