

MENÚ

MENÚ

MENÚ



◀ TORRE DEL GORDO



SUCURSAL GARZA SADA

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.

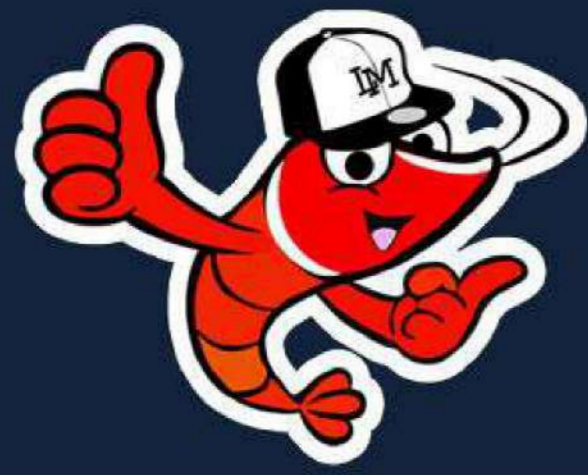


TOSTADA
CEVICHE DE
PESCADO



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.

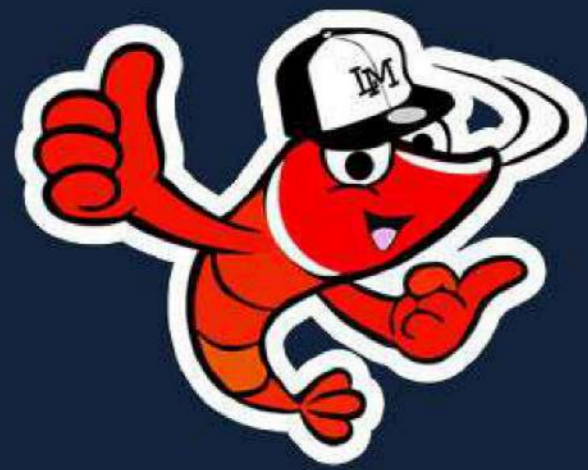
\$250 Chicharrón de Pescado

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



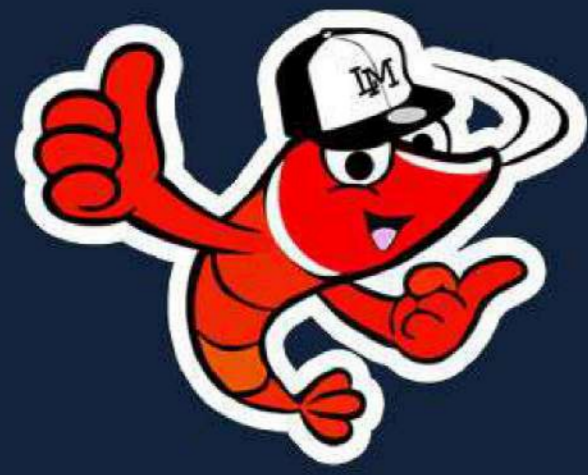
TACOS DE CAMARÓN A LA PLANCHA, PESCADO Y MARLÍN



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

\$135 **Nuggets de Pescado**
Acompañados de papas a la francesa.

\$135 **Nuggets de Pollo**
Acompañados de papas a la francesa.

\$135 **Dedos de Pescado**
Acompañados de papas a la francesa.

\$135 **Dedos de Queso**
Acompañados de papas a la francesa.

\$50 **Quesadilla**



DEDOS DE PESCADO



POSTRES

PREGUNTA POR NUESTRA VARIEDAD DE POSTRES



PAN DE PLÁTANO



FLAN CON NUEZ

PASTEL DE MILKY WAY

CHEESE CAKE



Passion Fruit



Topolobampo



Malva



Jamaicon

Menú de **BEBIDAS**



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	\$45
Carta Caguamita	\$45
Tecate Light / Roja / Cero	\$46
Indio	\$46
Heineken Silver / Cero	\$50
XX Lager / Ambar / Ultra	\$50
Miller Lite	\$50
Bohemia Pilsner / Vienna / Cristal	\$55
Amstel Ultra	\$55
Miller High Life	\$55
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 18 años	\$280	\$3939 750ml
JW Etiqueta Negra	\$150	\$2100 750ml
JW Etiqueta Dorada	\$245	\$3600 750ml
JW Etiqueta Verde	\$270	\$4400 700ml
Glenfiddich 12 años	\$170	\$2400 750ml
Glenlivet 12 años	\$160	\$2300 750ml
Macallan 12 años	\$250	\$3550 700ml
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**