



MENÚ

GARZA SADA



Torre
del Gordo

www.elgordomariscos.com

[f](#) [@](#)elgordo.mariscos



TOSTADAS

Todas las tostadas llevan pepino, cebolla morada en rodajas y aguacate.

★EMBARAZADA \$185

Camarón crudo, camarón cocido, robalo y pulpo.

★CAÑERA \$185

Camarón crudo, camarón cocido y atún.

PERRONA 🌮 \$319

Camarón crudo, camarón cocido, robalo, pulpo, atún, callo de hacha y chile chiltepín.



Tostada Perrona

TOSTADAS DE AGUACHILE

Preparadas a base de nuestra salsa especial de aguachile, llevan pepino en rodajas, cebolla morada en rodajas y chile chiltepín.



Tostada de Aguachile de Camarón

CAMARÓN 🌮 \$175

Elige entre camarón crudo o camarón cocido.

★ATÚN 🌮 \$175

CALLO DE ROBALO 🌮 \$175

PULPO 🌮 \$209

MIXTA 🌮 \$185

Elige 2 mariscos de tu preferencia: camarón crudo, camarón cocido, callo de robalo, pulpo o atún.

TOSTADAS DE CEVICHE

Todas las tostadas de ceviche llevan pepino picado, cebolla morada picada y aguacate.

★CAMARÓN \$169

Elige entre camarón crudo o camarón cocido.

CAMPECHANA \$179

Camarón crudo y camarón cocido.

PESCADO \$165

ATÚN \$169

PULPO \$209

MIXTA \$179

Elige 2 mariscos de tu preferencia: camarón crudo, camarón cocido, pescado, pulpo o atún.



Tostada de Ceviche de Atún

CEVICHES

Todos los ceviches llevan pepino picado, cebolla morada picada y aguacate.

★ VENENOSO 🍷

Camarón crudo, camarón cocido, pescado, pulpo y chile chiltepin.

\$339

CAMARÓN

Elige entre camarón crudo o camarón cocido.

\$319

CAMPECHANO

Camarón crudo y cocido.

\$329

ATÚN

\$319

PESCADO

\$279

PULPO

\$379

MIXTO

\$329

Elige 2 mariscos de tu preferencia: camarón crudo, camarón cocido, pescado, pulpo o atún.



Ceviche Campechano

MEDIA ORDEN DE CEVICHES \$225

AGUACHILES

Preparados a base de nuestra salsa especial de aguachile, llevan pepino en rodajas, cebolla morada en rodajas y chile chiltepin.



Aguachile Mixto: Camarón cocido y camarón crudo

★ CAMARÓN 🍷

Elige entre camarón crudo o camarón cocido.

\$349

ATÚN 🍷

\$349

CALLO DE ROBALO 🍷

\$319

PULPO 🍷

\$379

MIXTO 🍷

\$369

Elige 2 mariscos de tu preferencia: camarón crudo, camarón cocido, callo de roballo, pulpo o atún.

MEDIA ORDEN DE AGUACHILES \$229

CÓCTELES

Elige tu estilo de preparación:

★ SINALOENSE

Preparado con salsa de la casa a base de clamato, lleva pepino picado, cebolla morada picada y aguacate.

REGIO

Preparado a base de salsa cátsup, lleva cebolla blanca picada, cilantro y aguacate.



Coctél de Camarón Sinaloense

CAMARÓN

Orden ½ Orden

\$299 \$179

PULPO

\$359 \$209

CAMARÓN Y PULPO

\$329 \$199

ESPECIALIDADES FRÍAS

★ TORRE DEL GORDO

\$359

Camarón crudo, camarón cocido, robalo, pulpo, pepino, cebolla morada, aguacate, coronado con un camarón capeado.

TORRE DESCONTROLADA 🍌 \$675

La torre del gordo rodeada de un aguachile de camarón crudo.

★ LEVANTAMUERTOS

Orden ½ Orden
\$349 \$229

Camarón crudo, camarón cocido, robalo, pulpo, pepino y cebolla morada en rodajas.

ESPANTACRUDAS 🍌 Orden ½ Orden \$349 \$229

Camarón crudo, camarón cocido, atún, aguacate, chile chiltepin, pepino y cebolla morada en rodajas.

MOLCAJETE DE MARISCOS 🍌 \$449

Camarón crudo, camarón cocido, robalo, pulpo, atún, aguacate, chile chiltepin, pepino y cebolla morada en rodajas.

MARISCADA 🍌

Orden ½ Orden
\$689 \$415

Camarón crudo, camarón cocido, robalo, pulpo, atún, callo de hacha, aguacate, chile chiltepin, pepino y cebolla morada en rodajas.

CALLO DE HACHA 🍌

Orden ½ Orden
\$699 \$379

Pidela en aguachile, salsas negras o al natural. (limón y sal) **Por Temporada**

CAMARONES para picar

Orden ½ Orden
\$349 \$209

Camarones cocidos acompañados de pepino, limón, sal y salsa especial al centro.



Molcajete de Mariscos



**Costra
Perrona**



**Tostada de
Ceviche de
Camarón Cocido**



Espantacrudas



**Filete de
Pescado
Empanizado**



Tostada Embarazada



TACOS

★ CAMARÓN

Elige entre camarón capeado o camarón a la plancha.

Pza \$89

PESCADO

Pza \$89

MARLÍN

Pza \$89

PULPO

Pza \$145

RIB EYE

Pza \$169

COMBINADO

Pza \$135

Elige 2 mariscos de tu preferencia: camarón capeado, camarón a la plancha, pescado, marlín, pulpo o atún.

PERRÓN

Pza \$159

Camarón y pescado capeados, marlín, pulpo, aguacate, coronado con atún sellado.

ATÚN

Pza \$135

Acompañado de aguacate y cebolla morada curtida con chile habanero.



Taco de Pulpo

RIB EYE

Orden \$359

Acompañada de papas a la francesa, guacamole y cebolla asada. (2 pzas)

PULPO AL AJILLO

Orden \$339

Acompañados de ensalada y arroz. (3 pzas)

Todos los tacos son elaborados con tortilla de maíz hecha a mano, queso derretido y cebolla asada.
Excepto: Orden de pulpo al ajillo

COSTRAS

Costra de queso rellena del marisco de tu preferencia y cebolla asada.



Costra de Marlín

CAMARÓN

Pza \$135

Elige entre camarón capeado o a la plancha.

PESCADO

Pza \$135

MARLÍN

Pza \$135

PULPO

Pza \$165

COMBINADA

Pza \$165

Elige 2 de tu preferencia: camarón capeado, camarón a la plancha, pescado, marlín o pulpo.

★ PERRONA

Pza \$179

Camarón y pescado capeados, marlín, pulpo, aguacate, coronado con atún sellado.

RIB EYE

Pza \$209

CHORREADAS

Sope estilo sinaloense, preparado en base de asientos de puerco, con queso derretido, lechuga, cebolla morada curtida y aguacate.

CAMARÓN \$159

Elige entre camarón capeado o camarón a la plancha.

PESCADO \$159

MARLÍN \$159

PULPO \$189

COMBINADA \$195

Elige 2 mariscos de tu preferencia: camarón capeado, camarón a la plancha, pescado, marlín o pulpo.

★ **PERRONA** \$199

Camarón y pescado capeados, marlín, pulpo, coronado con atún sellado.

RIB EYE \$219



Chorreada Perrona

ESPECIALIDADES CALIENTES

FILETES DE PESCADO

★ **EMPANIZADO** Orden ½ Orden
\$229 \$149

A LA PLANCHA \$229 \$149

A LA DIABLA 🌶️ \$229 \$149

AL MOJO DE AJO \$229 \$149

Todos van acompañados con ensalada y arroz.



Filete a la Diabla



Camarones Empanizados

CAMARONES

EMPANIZADOS Orden ½ Orden
\$329 \$189

Incluye salsa tártara

AL COCO 🌶️ \$329 \$189

Incluye salsa mango habanero

A LA DIABLA 🌶️ \$329 \$189

AL MOJO DE AJO \$329 \$189

Todos van acompañados con ensalada y arroz.

★ **ROCA** \$329 \$189

Acompañados de ensalada.

ESPECIALIDADES CALIENTES



Carnitas de Atún

★ CARNITAS DE ATÚN

Orden ½ Orden
\$309 \$189

CHICHARRÓN DE PULPO

\$389 \$235

CHICHARRÓN DE PESCADO

\$279 \$169

Todos van servidos en una cama de guacamole, coronado con cebolla morada curtida con habanero y tortillas.

CALDOS

Todos los caldos llevan aguacate, apio y cilantro.

CAMARÓN

Orden ½ Orden
\$199 \$119

PESCADO

\$179 \$109

★ MARISCOS

\$219 \$135

Camarón, pescado y pulpo.

SHOT DE CONSOMÉ

\$30



Caldo de Mariscos

EXTRAS



Papas a la Francesa

ORDEN DE AGUACATE

\$69

EXTRA DE AGUACATE

\$20

ORDEN DE PAPAS A LA FRANCESA

\$70

ORDEN DE ARROZ

\$40

GUACAMOLE

\$99

PICO DE GALLO

\$35

SALSA HABANERA

\$20

SALSA TÁRTARA

\$29

SALSA DIABLA

\$29

SALSA MOJO DE AJO

\$29

ASIENTOS DE PUERCO

\$25



Pan de Plátano

POSTRES

PASTEL DE CAMPECHANAS

Elaborado a base de helado de vainilla y crujientes campechanas, coronado con cajeta y nuez.

\$239

★ PAN DE PLÁTANO

Suave panqué acompañado de plátano caramelizado, helado de vainilla, cajeta y nuez.

\$259

CHEESECAKE

Cremoso y con una base de galleta oreo, coronado de cajeta y frutos rojos.

\$179

FLAN DE ELOTE

Auténtico flan bañado con caramelo líquido.

\$239

BROWNIE

Acompañado de frutos rojos, fresa y con helado de vainilla, bañado con chocolate líquido.

\$165

PAN DE ELOTE

Suave pan acompañado con fresa y helado de vainilla, bañado con cajeta.

\$165

FLAN NAPOLITANO

Tradicional flan bañado en caramelo líquido y coronado con nuez.

\$139



MIÉRCOLES 3x2 TACOS

CAMARÓN, PESCADO Y MARLÍN

TODOS LOS JUEVES 2 TOSTADAS A PRECIO ESPECIAL

NO APLICA LA TOSTADA PERRONA



*Promociones Individuales. Aplican restricciones.

SUCURSALES

TREBOL PARK

Av. Lázaro Cárdenas #2424,
Residencial San Agustín 1er Sector,
CP 66260, San Pedro Garza García, N.L.

Teléfono: +52 813 264 8538

Horario: Miércoles a Sábado de 1:00 pm a 11:00 pm
Domingo de 12:00 pm a 10:00 pm

GARZA SADA

Avenida Eugenio Garza Sada #1892
Colonia Contry, CP 64860
Monterrey, N.L.

Teléfono: +52 811 654 8528

Horario: Miércoles a Sábado de 1:00 pm a 11:00 pm
Domingo de 12:00 pm a 10:00 pm

CUMBRES

Avenida Paseo de los Leones #1534,
Cumbres 1er Sector, CP 64610,
Monterrey N.L.

Teléfono: +52 811 662 6403

Horario: Miércoles a domingo
de 12:00 pm a 9:00 pm



www.elgordomariscos.com

[f](#) [@](#)elgordo.mariscos

Mariscos El Gordo



Passion Fruit

Topolobampo

Malva

Jamaicon

MENÚ DE BEBIDAS

GARZA SADA



TRAGOS DEL GORDO

Jamaicon	\$170	London Mule	\$200
400 conejos, jamaica, naranja, jarabe de agave.		Bulldog, jarabe de jengibre, pepino, Angostura Bitter, cerveza clara.	
Topolobampo	\$170	Toki	\$160
400 conejos, kiwi, pepino, jarabe natural.		Appleton Estate Signature, maracuyá, jugo de naranja, top de Jamaica.	
Maracute	\$170	Passion Fruit	\$180
400 conejos, maracuya, piña, jarabe de agave.		Titos, frutos rojos, lychee, jugo de arándano y mineral.	
Clamato El Gordo	\$220	Zombie	\$200
Clamato preparado con petróleo de la casa, acompañado con camarones, carne seca, chips de jícama deshidratada, cacahuete japonés, pepino bañado con petróleo y tajín.		Appleton Estate Signature, Tradicional Reposado, 400 conejos, amargo de angostura, piña, pepino.	
Bull	\$160	Jaibol Deich	\$180
Matusalem Platino, limón, jarabe, cerveza oscura.		Bushmills 10 años, crema de casis, agua mineral.	
Guanaxca	\$160	Hpnotic Spritz	\$190
400 conejos, limón, guanábana, jarabe de agave, hierbabuena.		Hpnotic, Curazao Azul, Ginger Ale y vino espumoso.	
Dragon Fruit Paloma	\$180	Beirut	\$180
Dobel Diamante, fruta del dragón, limón, refresco de toronja, escarcha de sal de lava.		Cointreau, maracuyá, naranja, vino espumoso.	
Strong Piña	\$190	Carajillo de mazapán	\$170
Tradicional Plata, 400 conejos, Absenta, jarabe de agave, piña, Angostura Bitter.		Licor 43, Amaretto Disaronno, mazapán, carga de café.	
Malva	\$200	Affogato Carajillo	\$180
Bulldog, lavanda, pepino, Curazao Azul, Angostura Bitter, agua tónica.		Licor 43 o Licor 43 horchata o Baileys, carga de expreso, 2 bolas de helado de vainilla.	



BEBIDAS

BEBIDAS PREPARADAS

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

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	\$160
Frutos rojos, cítrico, herbal.	
Margaritas	\$160
Clásica, frutos rojos, fresa, mango, tamarindo.	
Mojitos	\$140
Cubano, fresa, frutos rojos, maracuyá.	
Piña Colada	\$145
Baby Mango	\$135
Fresada	\$135
Mudslide	\$160
Carajillos	\$150
Licor 43, Licor 43 Horchata, Baileys o RumChata	



Clamato
con camarones



elgordomariscos.com

f @ Mariscos El Gordo



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
Creylene 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
Hypnotic	\$140
Jagermeister	\$90
Licor 43	\$100
Licor 43 Horchata	\$95
RumChata	\$100
Vaccari Negro	\$90

Mariscos El Gordo - Garza Sada

 1.5 oz*  Botella**
*Incluye un servicio. **Incluye 5 servicios.