



MENÚ

CUMBRES



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 chiltepin.



Tostada Perrona

TOSTADAS DE AGUACHILE

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



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 🍷

CALLO DE ROBALO 🍷

\$349

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

	Orden	½ Orden
★ CARNITAS DE ATÚN	\$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.

	Orden	½ Orden
CAMARÓN	\$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.

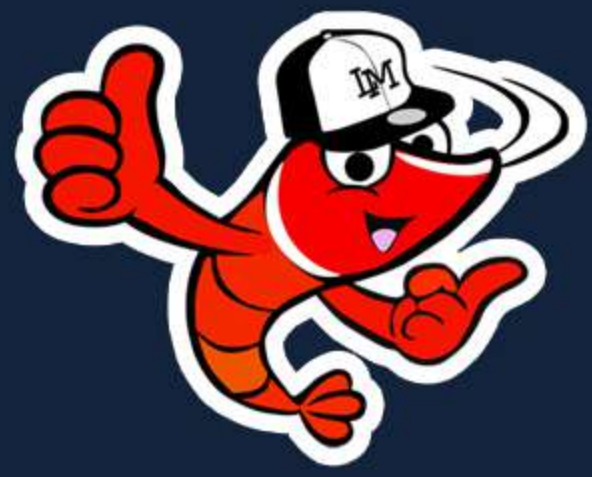
Teléfono: +52 811 662 6403

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



www.elgordomariscos.com

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



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

