



# MENÚ

**GARZA SADA**



Torre  
del Gordo

[www.elgordomariscos.com](http://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 chiltepín.

\$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 chiltepín.



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

Pídelo 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](http://www.elgordomariscos.com)

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



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

## CERVEZA

<b>Carta Blanca</b>	\$45
<b>Carta Caguamita</b>	\$45
<b>Tecate</b> Light / Roja / Cero	\$46
<b>Indio</b>	\$46
<b>Heineken</b> Silver / Cero	\$50
<b>XX</b> Lager / Ambar / Ultra	\$50
<b>Miller Lite</b>	\$50
<b>Bohemia</b> Pilsner / Vienna / Cristal	\$55
<b>Amstel Ultra</b>	\$55
<b>Miller High Life</b>	\$55
<b>Tarro Chelado</b>	\$30
<b>Tarro Michelado</b>	\$40
<b>Vaso Clamato</b>	\$80
<b>Clamato con camarones</b>	\$190

## COCTELERÍA CLÁSICA

<b>Aperol Spritz</b> 	\$140
<b>Negroni</b>	\$180
<b>Sangría Natural</b>	\$120
<b>Sangría con vodka</b>	\$150
<b>Clericot</b>	\$130
<b>Vampiro</b>	\$130
<b>Paloma</b>	\$120
<b>Bloody Mary</b>	\$130
<b>Gin &amp; tonic</b> Frutos rojos, cítrico, herbal.	\$160
<b>Margaritas</b> Clásica, frutos rojos, fresa, mango, tamarindo.	\$160
<b>Mojitos</b> Cubano, fresa, frutos rojos, maracuyá.	\$140
<b>Piña Colada</b>	\$145
<b>Baby Mango</b>	\$135
<b>Fresada</b>	\$135
<b>Mudslide</b>	\$160
<b>Carajillos</b> 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\*\*