



MENÚ

TRÉBOL PARK

Torre
del Gordo



www.elgordomariscos.com

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



TOSTADAS

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

★EMBARAZADA \$195

Camarón crudo, camarón cocido, robalo y pulpo.

★CAÑERA \$195

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 🍌 \$185

Elige entre camarón crudo o camarón cocido.

ATÚN 🍌 \$185

CALLO DE ROBALO 🍌 \$185

PULPO 🍌 \$229

MIXTA 🍌 \$189

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 \$179

Elige entre camarón crudo o camarón cocido.

CAMPECHANA \$189

Camarón crudo y camarón cocido.

PESCADO \$169

ATÚN \$179

PULPO \$229

MIXTA \$189

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



Tostada de Ceviche de Atún

CEVICHE

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

★ VENENOSO 🍷

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

\$349

CAMARÓN

Elige entre camarón crudo o camarón cocido.

\$336

CAMPECHANO

Camarón crudo y cocido.

\$349

ATÚN

\$336

PESCADO

\$289

PULPO

\$379

MIXTO

\$349

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



Ceviche Campechano

MEDIA ORDEN DE CEVICHES \$239

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.

\$359

ATÚN 🍷

\$359

CALLO DE ROBALO 🍷

\$329

PULPO 🍷

\$379

MIXTO 🍷

\$369

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

MEDIA ORDEN DE AGUACHILES \$239

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

\$319 \$189

PULPO

\$359 \$219

CAMARÓN Y PULPO

\$349 \$209

ESPECIALIDADES FRÍAS

★TORRE DEL GORDO

\$379

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

TORRE DESCONTROLADA 🍌 \$719

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

★LEVANTAMUERTOS

Orden ½ Orden
\$369 \$239

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

ESPANTACRUDAS 🍌 \$369 \$239

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

MOLCAJETE DE MARISCOS 🍌 \$479

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

MARISCADA 🍌

Orden ½ Orden
\$729 \$439

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

Order 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 \$169

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 \$349

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 \$175

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

★PERRONA

Pza \$189

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 \$169

Elige entre camarón capeado o camarón a la plancha.

PESCADO \$169

MARLÍN \$169

PULPO \$189

COMBINADA \$195

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

★ PERRONA \$209

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

RIB EYE \$219



Chorreada Perrona

ESPECIALIDADES CALIENTES

FILETES DE PESCADO

★ EMPANIZADO | | | |-------|-----------| | Orden | 1/2 Orden | | \$239 | \$169 |

A LA PLANCHA | | | |-------|-------| | \$239 | \$169 | |-------|-------|

A LA DIABLA | | | |-------|-------| | \$239 | \$169 | |-------|-------|

AL MOJO DE AJO | | | |-------|-------| | \$239 | \$169 | |-------|-------|

Todos van acompañados con ensalada y arroz.



Filete a la Diabla



Camarones Empanizados

CAMARONES

EMPANIZADOS | | | |-------|-----------| | Orden | 1/2 Orden | | \$355 | \$209 |

Incluye salsa tártara

AL COCO | | | |-------|-------| | \$355 | \$209 | |-------|-------|

Incluye salsa mango habanero

A LA DIABLA | | | |-------|-------| | \$355 | \$209 | |-------|-------|

AL MOJO DE AJO | | | |-------|-------| | \$355 | \$209 | |-------|-------|

Todos van acompañados con ensalada y arroz.

★ ROCA | | | |-------|-------| | \$355 | \$209 | |-------|-------|

Acompañados de ensalada.

ESPECIALIDADES CALIENTES



Carnitas de Atún

★ CARNITAS DE ATÚN

Orden ½ Orden
\$329 \$199

CHICHARRÓN DE PULPO

\$389 \$235

CHICHARRÓN DE PESCADO

\$289 \$179

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
\$209 \$129

PESCADO

\$189 \$115

★ MARISCOS

\$239 \$145

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**

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**