

ENTRADAS

GUACAMOLE & CHIPS \$210
Delicioso guacamole con pico de gallo, acompañado con totopos de maíz ¡Pídelo picosito!

PATACONES DE PLÁTANO \$170
Acompañados de pico de gallo y mayonesa de epazote

CROQUETAS DE MARISCOS \$240
Con salsa de tamarindo, mayonesa de chipotle, ajonjolí, acompañadas de ensalada fresca

PULPITOS CONFITADOS \$320
Pulpo al ajillo, papas cambray, alioli de chile pasilla y guajillo, tomates cherry y perejil

CALAMARES A LA ROMANA \$200
Aros de calamar acompañados de salsa tártara casera

POPCORN DE CAMARÓN \$260
Camarones tempura acompañados de alioli y mayonesa de chipotle

ENSALADA CÉSAR \$240
Mezcla de lechugas, pollo al grill, tomate cherry, parmesano, crutones sazonados y aderezo César
EXTRAS:

Camarón (4 pz) +\$55
Pescado (80 gr)

CÓCTEL DE CAMARÓN \$290
Camarón cocido, pico de gallo, salsa de tomate, horseradish, chile serrano y aguacate

COSTILLAS DE ELOTE \$190
Servidas con mayonesa de epazote, queso fresco, tajín y salsa macha

OSTIONES

	Mediano	Grande
Ostión 1pz	\$70	\$85
Ostión 1/2 doc.	\$280	\$380
Shot de ostión	\$150	
Ostión preparado		\$160

TACOS

EL GOBER PECHOCHO \$95
Taco gobernador, tortilla de harina, queso Gouda, camarones a la plancha, pimienta verde y cebolla

CAMARÓN ESTILO BAJA \$75
Tortilla de maíz, camarón estilo baja, cebolla curtida, ensalada de col y aderezo de chipotle

PESCADO ESTILO BAJA \$75
Tortilla de maíz, pescado estilo baja, cebolla curtida, ensalada de col y aderezo de chipotle

EL NORTEÑO \$80
Tortilla de maíz, carne de res marinada al grill, mix de quesos, guacamole, pico de gallo y cebolla asada

ZARANDEADO \$100
Tortilla de maíz, tentáculo de pulpo a la brasa, cremoso de aguacate, cebolla curtida y cilantro

JAIBA SUAVE \$150
Tortilla de maíz, jaiba frita, cremoso de aguacate, alioli, pico de gallo y cebolla curtida

AGUACHILES

EL GOBER \$300
(EN TOSTADA) \$155
Camarón crudo, cebolla morada, pepino, aguacate, clamato, chile serrano y chiltepín

VERDE \$300
(EN TOSTADA) \$155
Camarón crudo ahogado en limón, cilantro, aceite verde, pepino, apio, cebolla morada y chile serrano

NEGRO \$300
(EN TOSTADA) \$155
Camarón crudo ahogado en limón, recado negro, pepino, cebolla morada y chile habanero tatemado

SINALOA \$310
(EN TOSTADA) \$170
Camarón, pulpo, pescado ahogados en salsas negras, pepino, cilantro, cebolla morada y chile serrano

LEVANTA MUERTOS \$360
Callo de hacha, camarón cocido y crudo, ahogados en salsa Sinaloa, pepino, cebolla, cilantro y chiltepín

TOSTADAS

CEVICHE CLÁSICO \$165
Pescado, camarón y pulpo ahogados en limón, salsa bruja, pico de gallo, chile serrano, chiltepín, pepino y aguacate

ATÚN LAMINADO \$200
Láminas de atún Aleta Amarilla, salsa ponzu, cilantro, betabel curtido, pepino, cremoso de aguacate, chile serrano, echalote frito y ajonjolí tostado

ATÚN THAI \$190
Cubos de atún Aleta Amarilla, piña, melón verde, pepino, salsa de cacahuete, ajonjolí, betabel curtido y poro frito

TOSTADONA DEL GOBER \$300
Colosal tostada con camarón cocido y crudo, atún, pulpo, pescado blanco, callo de hacha, salsa marisquera, aguacate, cebolla morada, tomate, chiltepín y pepino

CALLO Y CAMARÓN \$260
Callo Garra de León, camarón crudo en salsa marisquera, aguacate, pepino y ensalada fresca

LOS CRUDOS

SASHIMI DE ATÚN \$370
Finas láminas de atún Aleta Amarilla en salsa ponzu, cilantro, betabel curtido, pepino, cremoso de aguacate, chile serrano, echalote frito y ajonjolí tostado

CÓCTEL SINALOA \$290
Camarón, pulpo y pescado, ahogados en salsas negras, clamato, cebolla morada, pepino, tomate, cilantro, aguacate y chiltepín

CEVICHE CLÁSICO \$310
Camarón, pulpo y pescado, ahogados en limón, salsa bruja, pepino, tomate, cebolla, aguacate, cilantro y chiltepín

CEVICHE DE ATÚN \$380
Atún Aleta Amarilla, leche de tigre de maracuyá, cubos de aguacate, pepino, cebolla morada, cilantro, salsa bruja, chile serrano, rábano y mango

LA TORRE DEL GOBER (PARA COMPARTIR) \$550
Monumental torresona con camarón cocido y ahogado, pulpo, ceviche de pescado blanco, cubos de atún y callo de hacha, tomate, cebolla, pepino, bañada en salsas negras estilo Sinaloa

TORRE DE ATÚN \$550
Atún Aleta Amarilla, en salsa ponzu con serrano toreado, pepino baby encurtido, cebolla morada, aguacate, cilantro, ajonjolí, aceituna verde, mayonesa chipotle y poro frito

PLATOS FUERTES

CALDO QUITAPENAS \$310
Delicioso caldo de camarón, pulpo, mejillón, almeja, pesca del día y vegetales

LINGUINI DE MARISCOS \$450
Salsa de vino blanco con hoja santa y epazote, queso Parmesano, mejillones, pulpo y camarones

RISOTTO DE MARISCOS \$490
Arroz negro, camarón jumbo, pulpo, mejillones, calamares, alioli y costra de parmesano

CAMARONES CARIBEÑOS \$410
Empanizados en coco, acompañados con arroz salvaje, piña, plátano macho y salsa de maracuyá

MAR Y TIERRA \$590
Filete de res y camarones jumbo bañados en aceite de ajo y salsa de vino tinto, con puré de alcachofas y vegetales salteados

PESCADO ENTERO FRITO \$1.00
Pesca del día con ensalada de la casa y papas a la francesa
precio por gr.

CAMARONES AL GUSTO (300 GR.) \$440
Todos nuestros camarones van acompañados de arroz y ensalada de la casa:

A la diablo
A la mantequilla
Al mojo de ajo
Enchiptados

PICANTE BAJO
PICANTE MEDIO
PICANTE ALTO

BEST SELLER

“Nuestra cocina trabaja con atún Aleta Amarilla”.

Lobster LOVERS

LANGOSTA AL GRILL
Mantequilla clarificada – Al mojo de ajo

LANGOSTA EL GOBER
Salsa de vino blanco, tocino, parmesano y perejil

\$2.6
precio por gr.

Nuestras langostas vienen acompañadas de dos guarniciones a elegir:

Ensalada de la casa
Papas a la francesa
Papas cambray a la mantequilla
Arroz con vegetales

GRILL

PULPO A LA PARRILLA \$490
Pulpo zarandeado, con papas cambray a la mantequilla, pimienta asado y tomates cherry

NEW YORK (350 GR) \$490
Corte Angus a la parrilla, con ensalada verde o papas a la francesa

HAMBURGUESA (200 GR) \$295
Carne Angus, tocino, aro de cebolla, queso Gouda, mayonesa trufada y papas a la francesa

EXTRAS		
Tortilla (2 pzas)	\$15	Aguacate (60gr) \$50
Tostadas (4 pzas)	\$15	Pescado (100 gr) \$80
Arroz (120 gr)	\$60	Camarón (90 gr) \$80
Ensalada (120 gr)	\$60	Guacamole (100 gr) \$75

STARTERS

GUACAMOLE & CHIPS **\$210**
Delicious guacamole with pico de gallo and corn chips. Order it spicy!

PATACONES **\$170**
Crispy plantain chips with pico de gallo and epazote mayonnaise

SEAFOOD CROQUETTES **\$240**
With tamarind sauce, chipotle mayonnaise, sesame seeds and fresh salad

OCTOPUS **\$320**
Octopus with garlic, cambray potatoes, pasilla and guajillo chili aioli, cherry tomatoes and parsley

ROMAN SQUID **\$200**
Squid rings with homemade tartar sauce

SHRIMP POPCORN **\$260**
Tempura shrimp with aioli and chipotle mayonnaise

CAESAR SALAD **\$240**
Mixed lettuce, grilled chicken, cherry tomato, parmesan, seasoned croutons and Caesar dressing
EXTRAS:
Shrimp (4 pcs) **+\$55**
Fish (80 gr)

SHRIMP COCKTAIL **\$290**
Cooked shrimp, pico de gallo, tomato sauce, horseradish, serrano chili and avocado

CORN RIBS **\$190**
Served with epazote mayonnaise, queso fresco, tajin and macha sauce

OYSTERS

	Medium	Large
Oyster 1pc	\$70	\$85
Oyster 1/2 doc.	\$280	\$380
Oyster shot	\$150	
Prepared oyster		\$160

TACOS

EL GOBER PECHOCHO **\$95**
Taco Gobernador, flour tortilla, Gouda cheese, grilled shrimp, green pepper and onion

BAJA-STYLE SHRIMP **\$75**
Corn tortilla, Baja style shrimp, pickled onion, coleslaw and chipotle dressing

BAJA-STYLE FISH **\$75**
Corn tortilla, Baja style fish, pickled onion, coleslaw and chipotle dressing

EL NORTEÑO **\$80**
Corn tortilla, grilled marinated beef, cheese mix, guacamole, pico de gallo, and grilled onion

ZARANDEADO **\$100**
Corn tortilla, grilled octopus tentacle, creamy avocado, pickled onion and cilantro

SOFT SHELL CRAB **\$150**
Corn tortilla, fried crab, creamy avocado, aioli, pico de gallo and pickled onion

AGUACHILES

EL GOBER **\$300**
(ON TOAST) **\$155**
Raw shrimp, red onion, cucumber, avocado, clamato, serrano chili and chiltepin

GREEN **\$300**
(ON TOAST) **\$155**
Raw shrimp drowned in lemon, cilantro, green oil, cucumber, celery, red onion and serrano chili

BLACK **\$300**
(ON TOAST) **\$155**
Raw shrimp drowned in lemon, black seasoning, cucumber, red onion and roasted habanero chili

SINALOA **\$310**
(ON TOAST) **\$170**
Shrimp, octopus, fish drowned in black sauces, cucumber, cilantro, red onion and serrano chili

LEVANTA MUERTOS **\$360**
Scallop, cooked and raw shrimp, drowned in Sinaloa sauce, with cucumber, onion, cilantro, and chiltepin

TOAST

CLASSIC CEVICHE **\$165**
Fish, shrimp and octopus marinated in lemon, pico de gallo, serrano chili, chiltepin, cucumber and avocado

LAMINATED TUNA **\$200**
Thin slices of Yellowfin tuna with ponzu sauce, cilantro, pickled beet, cucumber, creamy avocado, serrano chili, crispy shallots, and toasted sesame seeds

THAI TUNA **\$190**
Yellowfin tuna cubes with pineapple, green melon, cucumber, peanut sauce, sesame seeds, pickled beet, and crispy leeks

EL GOBER TOASTADONA **\$300**
Colossal toast with cooked and raw shrimp, tuna, octopus, white fish, scallops, marisquera sauce, avocado, red onion, tomato, cucumber and chiltepin

SCALLOP AND SHRIMP **\$260**
Garra de León scallop and raw shrimp in seafood sauce, served with avocado, cucumber, and a fresh salad

THE RAW

TUNA SASHIMI **\$370**
Thin slices of Yellowfin tuna in ponzu sauce, cilantro, pickled beet, cucumber, creamy avocado, serrano chili, crispy shallots, and toasted sesame seeds

SINALOA COCKTAIL **\$290**
Shrimp, octopus and fish, marinated in black sauces, clamato, red onion, cucumber, tomato, cilantro, avocado and chiltepin

CLASSIC CEVICHE **\$310**
Shrimp, octopus and fish, marinated in lemon, cucumber, tomato, onion, avocado, cilantro and chiltepin

TUNA CEVICHE **\$380**
Yellowfin tuna, passion fruit leche de tigre, avocado cubes, cucumber, red onion, cilantro, salsa bruja, serrano chili, radish, and mango

THE GOBER'S TOWER **\$550**
(TO SHARE)
Monumental super tower with cooked and drowned shrimp, octopus, white fish ceviche, tuna cubes, scallops, tomato, onion, cucumber in Sinaloa-style black sauces

TUNA TOWER **\$550**
Yellowfin tuna in ponzu sauce with serrano chili, pickled baby cucumber, red onion, avocado, cilantro, sesame seeds, green olives, chipotle mayo, and crispy leeks

MAIN COURSES

QUITAPENAS BROTH **\$310**
Shrimp, octopus, mussels, clams, catch of the day and vegetables

SEAFOOD LINGUINI **\$450**
White wine sauce with hoja santa and epazote, parmesan cheese, mussels, octopus and shrimp

SEAFOOD RISOTTO **\$490**
Black rice, jumbo shrimp, octopus, mussels, squid, aioli and parmesan crust

CARIBBEAN SHRIMPS **\$410**
Shrimp breaded in coconut, with wild rice, pineapple, plantain and passion fruit sauce

SURF & TURF **\$590**
Beef fillet and jumbo shrimp bathed in garlic oil and red wine sauce, with artichoke purée and sautéed vegetables

FRIED WHOLE FISH **\$1.00**
Catch of the day, with house salad and french fries **price per gram**

SHRIMP TO TASTE (300 GR.) **\$440**
All our shrimp are served with rice and house salad:

Diabla style
Butter style
Garlic mojo
Chipotle style

LOW SPICINESS
MEDIUM SPICINESS
HIGH SPICINESS
BEST SELLER

“Our kitchen works with high quality Yellowfin tuna”.

Lobster LOVERS

GRILLED LOBSTER
Clarified butter or garlic mojo

THE GOVERNOR LOBSTER
White wine sauce, bacon, parmesan and parsley

\$2.6
price per gram

Our lobsters come with a choice of two side dishes:

House salad
French fries
Cambray potatoes with butter
Rice with vegetables

GRILL

GRILLED OCTOPUS **\$490**
Zarandeado octopus, with buttered cambray potatoes, roasted peppers and cherry tomatoes

NEW YORK (350 GR) **\$490**
Grilled Angus cut with green salad or french fries

BURGER (200 GR) **\$295**
Angus beef, bacon, onion rings, Gouda cheese, truffle mayonnaise and french fries

EXTRAS		
Tortilla flour (2 pzas)	\$15	Avocado (60gr) \$50
Toasts (4 pzas)	\$15	Fish (100 gr) \$80
Rice (120 gr)	\$60	Shrimp (90 gr) \$80
Salad (120 gr)	\$60	Guacamole (100 gr) \$75