



AVISO

EL CONSUMO DE MARISCOS CRUDOS QUEDA
BAJO RESPONSABILIDAD DEL COMENSAL

LEY

LAS MODIFICACIONES SOBRE LOS PLATOS Y/O
INGREDIENTES TENDRÁN COSTO EXTRA

ENTRADAS

GUACAMOLE & CHIPS \$230

Delicioso guacamole con pico de gallo, acompañado con totopos de maíz ¡Pídelo picosito!

PATACONES DE PLÁTANO 🍌 \$200

Plátanos fritos, acompañados de pico de gallo y mayonesa de epazote

CROQUETAS DE MARISCOS 🍤 \$270

Con salsa de tamarindo, mayonesa de chipotle, ajonjolí, acompañadas de ensalada fresca

PULPITOS CONFITADOS 🍤🌶️ \$350

Pulpo al ajillo, papas cambray, alioli de chile pasilla y guajillo, tomates cherry y perejil

CALAMARES A LA ROMANA \$220

Aros de calamar acompañados de salsa tártara casera

POPCORN DE CAMARÓN 🦐 \$280

Camarones tempura acompañados de alioli y mayonesa de chipotle

ENSALADA CÉSAR \$250

Mezcla de lechugas, pollo al grill, tomate cherry, parmesano, crutones sazonados y aderezo César
EXTRAS:

Camarón (80 gr) +\$80
Pescado (80 gr)

CÓCTEL DE CAMARÓN \$310

Camarón cocido, pico de gallo, salsa de tomate, horseradish, chile serrano y aguacate

COSTILLAS DE ELOTE \$210

Servidas con mayonesa de epazote, queso fresco y tajín

TIRADITO DE CALLO DE HACHA \$330

Leche de tigre de jalapeño, piña, cebolla morada, pepino, cebolla curtida, cilantro, aguacate y poro frito

OSTIONES

	Mediano	Grande
Ostión Fresco (1 pieza)	\$80	\$90
½ Docena de Ostiones	\$400	\$450
Shot de Ostión	\$160	
Ostión Preparado		\$160

TACOS

EL GOBER PECHOCHO 🌶️ \$100

Taco gobernador, tortilla de harina, queso Gouda, camarones a la plancha, pimiento verde y cebolla

QUESABIRRIA 🌶️ \$100

Quesabirria de res queso Gouda y mozzarella, cebolla, cilantro, limón y consomé de res

CAMARÓN ESTILO BAJA \$85

Tortilla de maíz, camarón capeado, ensalada de col, cebolla curtida y aderezo de chipotle

PESCADO ESTILO BAJA \$85

Tortilla de maíz, pescado capeado, ensalada de col, cebolla curtida y aderezo de chipotle

EL NORTEÑO \$90

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

TOSTADAS

TOSTADA DE CEVICHE \$190

CLÁSICO 🍌

Ceviche de camarón, pescado y pulpo sobre crujiente tortilla de maíz, con pepino, aguacate y chile chiltepín

TOSTADA DE ATÚN \$210

LAMINADO 🍌

Finas láminas de Atún Aleta Amarilla marinadas en ponzu, con aguacate, chile serrano, pepino, betabel y ajonjolí tostado

TOSTADA TROPICAL DE ATÚN 🌶️ \$200

Cubos de atún fresco con piña, pepino, salsa de cacahuete, chile serrano, betabel encurtido y poro crujiente

TOSTADONA EL GOBER 🍌🌶️ \$320

Tortilla crujiente coronada con callo de hacha, camarones, pulpo, pescado blanco, aguacate, cebolla morada, pepino y chiltepín

AGUACHILES

EL GOBER 🌶️🌶️🌶️🌀 **\$310**
(EN TOSTADA) **\$170**

Camarón crudo, cebolla morada, pepino, aguacate, clamato, chile serrano y chiltepín

VERDE 🌶️🌶️ **\$310**
(EN TOSTADA) **\$170**

Camarón crudo ahogado en limón, cilantro, aceite verde, pepino, apio, cebolla morada y chile serrano

NEGRO 🌶️🌶️ **\$310**
(EN TOSTADA) **\$170**

Camarón crudo ahogado en limón, recado negro, pepino, cebolla morada y chile habanero tatemado

SINALOA 🌶️🌶️ **\$320**
(EN TOSTADA) **\$180**

Camarón, pulpo, pescado ahogados en salsas negras, pepino, cilantro, cebolla morada y chile serrano

LEVANTA MUERTOS 🌶️🌶️🌀 **\$380**

Callo de hacha, camarón cocido y crudo, ahogados en salsa Sinaloa, pepino, cebolla, cilantro y chiltepín

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 🌶️🌶️ **\$320**

Camarón, pulpo y pescado, ahogados en salsas negras, clamato, cebolla morada, pepino, tomate, cilantro, aguacate y chiltepín

CEVICHE CLÁSICO 🌶️ **\$330**

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 **\$570**
(PARA COMPARTIR) 🌶️🌶️🌀

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

PLATOS FUERTES

CALDO QUITAPENAS **\$350**

Delicioso caldo de camarón, pulpo, mejillón, pesca del día y vegetales

PASTA DE MARISCOS **\$480**

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 **\$430**

Empanizados en coco, acompañados con arroz salvaje, piña, plátano macho, mango y salsa de maracuyá

PESCADO ENTERO FRITO **\$1.30**
precio por gr.

Pesca del día con ensalada de la casa y papas a la francesa

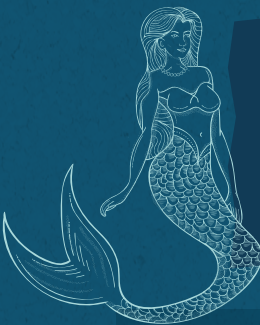
CAMARONES AL GUSTO 🌀 **\$400**
(330 GR.)

Todos nuestros camarones van acompañados de arroz y ensalada de la casa:

A la diablo
A la mantequilla
Al mojo de ajo
Enchipotlados

HAMBURGUESA **\$320**
(200 GR.)

Carne Angus, tocino, aro de cebolla, queso Gouda, mayonesa trufada y papas a la francesa



PICANTE BAJO 🌶️
PICANTE MEDIO 🌶️🌶️
PICANTE ALTO 🌶️🌶️🌶️
BEST SELLER 🌀

“Nuestra cocina trabaja con atún Aleta Amarilla”.



DOWNTOWN
Playa del Carmen
México

elgober_pdc



STARTERS

GUACAMOLE & CHIPS \$230

Fresh guacamole with pico de gallo and corn tortilla chips. Ask for it spicy!

PATACONES \$200

Crispy plantain, served with pico de gallo and epazote mayonnaise

SEAFOOD CROQUETTES \$270

With tamarind sauce, chipotle mayo, sesame seeds and fresh salad

OCTOPUS \$350

Garlic-style octopus, baby potatoes, pasilla and guajillo chili aioli, cherry tomatoes and parsley

ROMAN SQUID \$220

Calamari rings served with house-made tartar sauce

SHRIMP POPCORN \$280

Tempura shrimp with aioli and chipotle mayo

CAESAR SALAD \$250

Mixed greens, grilled chicken, cherry tomatoes, Parmesan cheese, seasoned croutons and Caesar dressing
EXTRAS:

Shrimp (80 gr) +\$80
Fish (80 gr)

SHRIMP COCKTAIL \$310

Cooked shrimp, pico de gallo, tomato sauce, horseradish, serrano chili and avocado

CORN RIBS \$210

Served with epazote mayo, fresh cheese and tajín

SCALLOP TIRADITO \$330

Jalapeño tiger's milk, pineapple, red onion, cucumber, pickled onion, cilantro, avocado and crispy leeks

OYSTERS

	Medium	Large
Fresh Oyster (1 piece)	\$80	\$90
½ Dozen Oysters	\$400	\$450
Oyster Shot	\$160	
Prepared Oyster		\$160

WARNING

THE CONSUMPTION OF RAW SEAFOOD IS UNDER THE RESPONSIBILITY OF THE DINER

LAW

MODIFICATIONS TO THE DISHES AND/OR INGREDIENTS WILL HAVE AN EXTRA COST

TACOS

EL GOBER PECHOCHO \$100

Gobernador-style taco on flour tortilla, Gouda cheese, grilled shrimp, green bell pepper and onion

QUESABIRRIA \$100

Beef quesabirria, Gouda and mozzarella cheese, onion, cilantro, lime and beef consommé

BAJA-STYLE SHRIMP \$85

Corn tortilla, tempura shrimp, cabbage slaw, pickled onion and chipotle dressing

BAJA-STYLE FISH \$85

Corn tortilla, tempura fish, cabbage slaw, pickled onion and chipotle dressing

EL NORTEÑO \$90

Corn tortilla, grilled marinated beef, cheese blend, guacamole, pico de gallo and grilled onion

ZARANDEADO \$100

Corn tortilla, charcoal-grilled octopus tentacle, avocado cream, pickled onion and cilantro

SOFT SHELL CRAB \$150

Corn tortilla, fried soft-shell crab, avocado cream, aioli, pico de gallo and pickled onion

TOSTADAS

CLASSIC CEVICHE \$190

TOSTADA
Shrimp, fish and octopus ceviche on a crispy corn tortilla with cucumber, avocado and chiltepín pepper

SLICES TUNA TOSTADA \$210

Thin slices of Yellowfin Tuna marinated in ponzu, with avocado, serrano chili, beet, cucumber and toasted sesame seeds

TROPICAL TUNA TOSTADA \$200

Fresh tuna cubes with pineapple, cucumber, peanut sauce, serrano chili, pickled beet and crispy leeks

EL GOBER TOSTADONA \$320

Extra-large crispy tortilla topped with scallops, shrimp, octopus, white fish, avocado, red onion, cucumber and chiltepín pepper

AGUACHILES

- EL GOBER 🌶️🌶️🌶️🌀

(ON TOSTADA)

Raw shrimp, red onion, cucumber, avocado, clamato, serrano chili and chiltepín pepper

\$310

\$170
- GREEN 🌶️🌶️

(ON TOSTADA)

Raw shrimp cured in lime juice, cilantro, green oil, cucumber, celery, red onion and serrano chili

\$310

\$170
- BLACK 🌶️🌶️

(ON TOSTADA)

Raw shrimp cured in lime juice, black recado, cucumber, red onion and fire-roasted habanero chili

\$310

\$170
- SINALOA 🌶️🌶️

(ON TOSTADA)

Shrimp, octopus and fish in black sauces, cucumber, cilantro, red onion and serrano chili

\$320

\$180
- LEVANTA MUERTOS 🌶️🌶️🌀

Scallop, cooked and raw shrimp in Sinaloa-style sauce, cucumber, onion, cilantro and chiltepín pepper

\$380

THE RAW

- TUNA SASHIMI 🌶️

Thinly sliced yellowfin tuna in ponzu sauce with cilantro, pickled beet, cucumber, avocado cream, serrano chili, fried shallots and toasted sesame seeds

\$370
- SINALOA COCKTAIL 🌶️🌶️

Shrimp, octopus and fish in black sauces, clamato, red onion, cucumber, tomato, cilantro, avocado and chiltepín pepper

\$320
- CLASSIC CEVICHE 🌶️

Shrimp, octopus and fish cured in lime juice, bruja sauce, cucumber, tomato, onion, avocado, cilantro and chiltepín pepper

\$330
- TUNA CEVICHE

Yellowfin tuna, passion fruit tiger's milk, avocado cubes, cucumber, red onion, cilantro, bruja sauce, serrano chili, radish and mango

\$380
- THE GOBER'S TOWER (TO SHARE) 🌶️🌀

Monumental seafood tower with cooked and cured shrimp, octopus, white fish ceviche, tuna cubes and scallops, tomato, onion and cucumber, topped with Sinaloa-style black sauces

\$570

MAIN COURSES

- QUITAPENAS BROTH

Shrimp, octopus, mussels, catch of the day and vegetables

\$350
- SEAFOOD PASTA

White wine sauce with hoja santa and epazote, Parmesan cheese, mussels, octopus and shrimp

\$480
- SEAFOOD RISOTTO 🌀

Black rice, jumbo shrimp, octopus, mussels, calamari, aioli and Parmesan crust

\$490
- CARIBBEAN SHRIMPS

Coconut-breaded shrimp served with wild rice, pineapple, plantain, mango and passion fruit sauce

\$430
- FRIED WHOLE FISH

Catch of the day served with house salad and French fries

\$1.30

Price per gram
- SHRIMP TO TASTE 🌀 (330 GR.)

Served with rice and house salad:

\$400

- Spicy Diablo

Butter

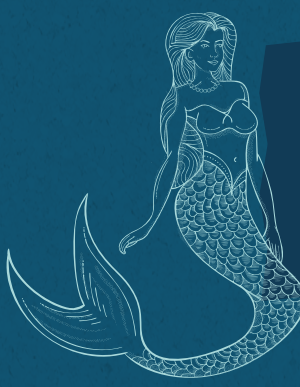
Garlic Mojo

Chipotle Sauce

\$320
- Burger (200 GR.)

Angus beef, bacon, onion ring, Gouda cheese, truffle mayo and French fries

\$320



MILDLY SPICY 🌶️

MEDIUM SPICY 🌶️🌶️

EXTRA SPICY 🌶️🌶️🌶️

BEST SELLER 🌀

"Our kitchen works exclusively with Yellowfin Tuna".





DOWNTOWN
Playa del Carmen
México

 elgober_pdc



THE Grill

PULPO A LA PARRILLA

Pulpo zarandeado, con papas cambray a la mantequilla, pimienta asado y tomates cherry

\$520

NEW YORK (350 GR)

Corte Angus a la parrilla, con ensalada verde o papas a la francesa

\$490

CAMARONES ZARANDEADOS

Ensalada de la casa, chimichurri

\$480

PESCADO ZARANDEADO

Cebolla curtida, ensalada de la casa

\$1.30 (precio por gr.)

MAR Y TIERRA

Filete de res y camarones jumbo bañados en aceite de ajo y salsa de vino tinto, con puré de alcachofas y vegetales salteados

\$610

SALMÓN A LA PARRILLA

Con salsa verde, servido con bok choy, vegetales, puré de alcachofas y semillas de calabaza tostadas

\$520

Lobster LOVERS

LANGOSTA AL GRILL

Mantequilla clarificada - Al mojo
de ajo

LANGOSTA EL GOBER

Salsa de vino blanco, tocino,
parmesano y perejil

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

\$2.6
precio por gr.





THE Grill

GRILLED OCTOPUS

Char-grilled octopus, with buttered baby potatoes, roasted bell pepper, and cherry tomatoes

\$520

NEW YORK (350 GR)

Grilled Angus cut, served with green salad or French fries

\$490

GRILLED SHRIMP

House salad, chimichurri

\$480

GRILLED FISH

Pickled onion, house salad

\$1.30 (price per gram)

SURF & TURF

Beef fillet and jumbo shrimp sautéed in garlic oil and red wine sauce, served with artichoke purée and sautéed vegetables

\$610

GRILLED SALMON

With green sauce, served with bok choy, vegetables, artichoke purée, and toasted pumpkin seeds.

\$520

Lobster LOVERS

GRILLED LOBSTER

Clarified butter or garlic mojo

EL GOBER LOBSTER

White wine sauce, bacon,
parmesan and parsley

Our lobsters are served with two
side dishes of your choice:

House salad

French fries

Cambray potatoes with butter

Rice with vegetables

\$2.6
per gram

