



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

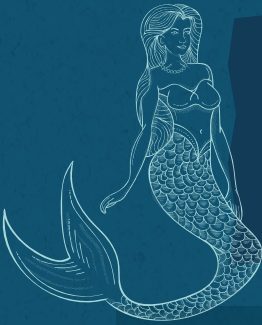
CAMARONES AL GUSTO 🌀 **\$400**
(330 GR.)

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