



El
Gober

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.





*El
Gober*

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

