

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 cambrey, 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 CLÁSICO \$190

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

TOSTADA DE ATÚN LAMINADO \$210

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 chiltepin

AGUACHILES

EL GOBER \$310

(EN TOSTADA) \$170
Camarón crudo, cebolla morada, pepino, aguacate, clamato, chile serrano y chiltepin

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 chiltepin

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 chiltepin

CEVICHE CLÁSICO \$330

Camarón, pulpo y pescado, ahogados en limón, salsa bruja, pepino, tomate, cebolla, aguacate, cilantro y chiltepin

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) \$100
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

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

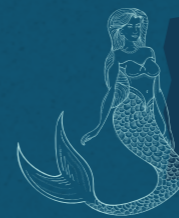
CAMARONES AL GUSTO \$400

(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".



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 cambrey a la mantequilla
Arroz con vegetales

GRILL

PULPO A LA PARRILLA \$520

Pulpo zarandeado, con papas cambrey a la mantequilla, pimiento asado y tomates cherry

NEW YORK (350 GR) \$490

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

CAMARONES ZARANDEADOS \$480

Ensalada de la casa, chimichurri

PESCADO ZARANDEADO \$1.30

Cebolla curtida, ensalada de la casa

MAR Y TIERRA \$610

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

SALMÓN A LA PARRILLA \$520

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