

Menú

BARRA FRÍA

Tostada de Pulpo / \$125

Tostada con pulpo fresco, cebolla morada y pepino. Bañada en salsa de aguachile rojo.

Tostada de Lobina / \$80

Tostada con lobina y cebolla morada. Bañada en salsa de aguachile rojo.

Tostada Don Gato / \$75

Tostada con atún fresco y cebolla morada. Marinado en nuestro aceite de chile, coronado con chile serrano.

Toritos / \$140

Chiles caribes rellenos de queso, bañados en salsa de soya preparada.

Disponibles en Marlín, Camarón.

Atún.

Arrachera \$180

Aguachile Verde / \$130

Tostada de camarón fresco con cebolla morada, pepino, bañado en aguachile verde.

Aguachile Rojo / \$130

Tostada de camarón fresco con cebolla morada y pepino, bañado en aguachile rojo.

BARRA CALIENTE

Crunch de Camarón / \$75

Taco de camarón capeado servido con mix de repollo.

Crunch de Pescado / \$75

Taco de pescado capeado servido con mix de repollo.

Gobernador / \$80

Taco de camarón a la plancha con chile poblano, cebolla y queso.

Tentaco / \$125

Taco de chicharrón de pulpo con aderezo roca, cebollín y chile quebrado.

Asiático / \$80

Taco de camarón capeado con cebolla cambray, chile caribe, en nuestra salsa asiática.

Nalo / \$75

Taco de camarón a la plancha guisado con aceite de olivo, cebolla cambray y chile caribe.

Roca / \$80

Taco de camarón capeado con nuestro famoso aderezo roca, coronado con cebollín y ajonjolí.

Pulpo al Ajillo / \$125

Taco de pulpo a la plancha, con cebolla morada, cebollín, champiñón en nuestra salsa de ajillo.

Camarón al Ajillo / \$75

Taco de camarón a la plancha, con cebolla morada, cebollín, champiñón en nuestra salsa de ajillo.

Don Gato / \$80

Taco de chicharrón de atún, cebolla cambray, chile caribe y cebollín, guisado con salsa de soya.

Quesadilla de Marlín / \$80

Taco de estofado de marlín con costra de queso.

BURGERS

La Terry / \$220*

Hamburguesa de camarón capeado con nuestra salsa Terry, cebolla cambray, chile jalapeño, guacamole y queso.

Luka / \$220*

Hamburguesa de camarón capeado con salsa de la casa, cebolla crujiente, queso y guacamole.

La Gobernadora / \$250*

Hamburguesa de camarón a la plancha con tocino, cebolla, chile poblano, queso y guacamole.

Acompañadas de papas a la francesa, cambia a papas sazonadas por \$10 más.

LOS PLATILLOS MARCADOS CON * SE ENCUENTRAN DISPONIBLES SOLO EN LA SUCURSAL DE MOCHIS.

ESPECIALIDADES



Cucarachas / \$250*

Camarones fritos en su cáscara, servidos sobre una cama de guacamole, coronado con cebolla crujiente y queso parmesano. Acompañado con aguachile negro.

Tostada Félix / \$130

Tostada de camarón a la plancha, en cama de guacamole con cebolla morada, cebollín, champiñón en nuestra salsa de ajillo, queso de rancho, chile quebrado y cilantro.

Burro Criminal / \$250

Relleno de camarón a la plancha, tocino, cebolla, chile poblano y queso. En tortilla de harina y acompañado de papas a la francesa.

Paté de Marlín / \$100*

Paté de marlín acompañado con totopos recién hechos.

Burro de Arrachera / \$260

Relleno de arrachera, tocino, cebolla, chile poblano y queso. En tortilla de harina y acompañado de papas a la francesa.

Tostada Luka / \$130

Tostada de maíz azul, camarón capeado bañado en salsa de la casa, guacamole, cebolla crujiente y parmesano.

Tostada Terry / \$130

Tostada de maíz azul, camarón capeado bañado en salsa Terry, cebolla cambray, guacamole y jalapeño.

Taguachile / \$150

Aguachile de camarón o atún con cebolla morada y pepino. Sobre tacos dorados rellenos de queso de rancho, coronados con cebolla curtida, chile serrano y crema.

Pieza individual - \$80

LOS PLATILLOS MARCADOS CON * SE ENCUENTRAN DISPONIBLES SOLO EN LA SUCURSAL DE MOCHIS.

POSTRES

Brownie \$60

Brownie con Nieve \$100

Cookie Skillet \$150

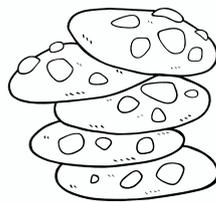
Galleta \$60

Galleta del día \$80

Galleta con Nieve \$100

Nieve de Vainilla \$50

*Nuestras Galletas son Hechas en Casa.



EXTRAS

Aguacate \$30

Guacamole \$40

Taco Dorado \$20

Aceite de Chiles \$15

Aguachile Verde o rojo \$15

Costra de Queso \$15

Leche Regular o Almendra \$10

Papas a la Francesa \$75

Papas Sazonadas \$80

Clamato \$10

Salsa Soya \$10

Serrano \$10

Habanero \$10

Tarugo \$10

Descorche \$200

Totopos \$20

LLÉVATELO A CASA

Aceite de Chiles Don Gato \$120

Salsa Asiática Don Gato \$120

*500 ml



NIÑOS

Nuggets \$120

De Camarón o Pescado, acompañados con media orden de papas a la francesa.

BEBIDAS

Agua Natural \$30

Agua Mineral \$30

Agua de Pepino-Limón \$45

Agua de Jamaica \$45

Agua de Fresa - Limón \$45

Refrescos \$45

Limonada Natural \$50

Limonada Mineral \$55

Jaztea Natural \$45

Jaztea Stevia \$50

Vaso Michelado \$40

Vaso Sal y Limón \$15

Clamato \$60

Café Americano \$60

Capuccino \$80

Latte \$80

Chai Caliente \$80

Chai en las Rocas \$80

Dirty Chai \$100

Frío o Caliente

Espresso \$50

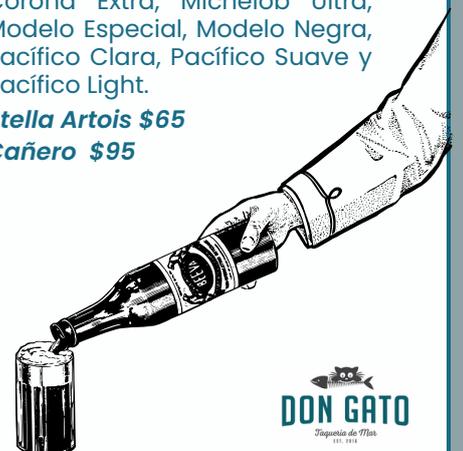
Iced Coffee \$80

Cerveza Nacional \$50

Corona Extra, Michelob Ultra, Modelo Especial, Modelo Negra, Pacífico Clara, Pacífico Suave y Pacífico Light.

Stella Artois \$65

Cañero \$95



DON GATO
 Tiqueria de Flores
 EST. 1918



Tinto y Blanco *De la Casa*

Disfruta nuestro vino tinto y blanco de la casa, cuidadosamente seleccionado para acompañar tu experiencia. **Pregunta a tu mesero por disponibilidad y precios.**

¡Salud!



<i>Black Label</i>	\$110	<i>Maestro Dobel</i>	\$110
<i>Bacardi</i>	\$90	<i>400 Conejos</i>	\$110
<i>Don Julio 70</i>	\$110		



<i>Aperol Spritz</i>	\$140
<i>Mezcal Jamaica</i>	\$130
<i>Mezcal Frutos Rojos</i>	\$130
<i>Mezcal Serrano</i>	\$130
<i>Mojito</i>	\$130
<i>Mojito Fresa</i>	\$130
<i>Sangria</i>	\$130
<i>Gin Tonic</i>	\$130

Frutos Rojos / Pepino