

¡QUÉ GUSTO  
VERTE DE NUEVO!



TU LUGAR  
TU CASA  
TU SABOR

COMIDAS

# NUESTRA HISTORIA

Transcurría el año de 1956, cuando una tarde de Septiembre en la ciudad de Guadalajara, Jalisco, en el popular barrio de Santa Teresita, sobre las calles de General Coronado y Juan Alvarez, un matrimonio muy joven formado por Josefina García - nombrada de cariño "Gorda" y Marcelino Rodríguez "Machelo", emprendieron un negocio callejero con la ayuda de su tía abuela Doña Hildeliza Ruvalcaba, a quien todos llamaban "Abuela".

En una mesa coja, con pocas sillas, un brasero y algunos trastos "La Gorda", "Machelo" y la "Abuela", corrieron el riesgo y comenzaron a vender sus exquisitos antojitos mexicanos de buen sazón y peculiar olor. En una pequeña olla de patamba, se elaboraba el pozole, las salsas en metate, los frijoles en un molino de metal, y así se preparaba todo de manera rudimentaria, pues no contaban con más recursos.

Durante 20 largos años vendieron en la calle y en la primera habitación de la casa. Afortunadamente el negocio prosperaba; pero "La Gorda" veía que el lugar era insuficiente, que la gente comía parada, otra, al ver tan concurrido no llegaba y lo peor cuando llovía había que meter a la casa, el comal, la olla, las sillas y mesas, etc... hasta que la lluvia pasara.

Actualmente Restaurantes La Gorda, sigue expandiendo sus negocios ubicándose en la Zona Metropolitana de Guadalajara y siendo pionera en la comida típica mexicana. "La Gorda", guerrera, incansable e impetuosa al lado de "Machelo" trabajador, recto y respetuoso, lograron sus objetivos a base de esfuerzo, trabajo, sacrificio y constancia.



# ICONOGRAFÍA



**Plillo / bebida nuevo:**  
Estamos seguros de que estos nuevos platillos te encantarán.



**Clásicos de la casa:**  
Sabores que no encontrarás en ningún otro lugar.



**Típicos Tapatíos:**  
Sabores que a los tapatíos nos encantan.



**Comal:**  
Y si de dorar se trata, lo hacemos como la Abuela Hildeliza.



**Moles:**  
Aquí está el sazón.

# BEBIDAS

Bebidas frescas preparadas al momento para que disfrutes tus alimentos

## Tarro de Cítricos 470ml

Disfruta de esta bebida refrescante de verano, a base de una deliciosa mezcla de gajos y jugo de limón, toronja, naranja, lima, refresco de toronja y una pisca de sal

## Piñada 470ml

Dulce, cremosa, fría y perfecta para acompañar tus alimentos

## Yerbabuena 470ml

Irresistible y deliciosa al estilo mojito

## Naranjada 470ml

Con jugo de naranja 100% natural y hecha al momento

## Limonada 470ml

Con jugo de limón 100% natural y hecha al momento

## Rusa de refresco 470ml

## Horchata 470ml

¡Hay que probarla para creerla!



## Cerveza 355ml

Nacional  
Importada  
Artesanal

## Refresco 355ml

## Agua embotellada 600ml

## Café 300ml

# ENTRADAS

No encuentro ningún placer  
que se compare a comer

## PARA IR HACIENDO HAMBRIITA...



**Torta ahogada**

**Manitas en escabeche (4 pzas.)**

**Manitas cocidas (4pzas.)**



**Doraditos La Gorda**

**Frijoles fritos**  
Con totopos

**Guacamole**  
Con totopos

**Papas fritas del comal**

Tostada de  
Pollo con Mole



Clásicos de  
LA CASA

Consomé con Pollo



## DEL PLATO A LA BOCA...



**Consomé con pollo**  
Con verduras picadas y pollo deshebrado

**Consomé sencillo**  
Con verduras picadas

**Sopa de arroz**

## LO QUE NUNCA PUEDE FALTAR...

**Tostada de pollo bañada en mole**

**Tostada de pata deshuesada**

**Tostada de pierna**

Cualquier modificación de platillo y/o bebida tendrá un costo extra

# PLATILLOS CON HISTORIA

Si de platillos con historia quieres probar,  
sin duda estos son los que debes ordenar

### Mole

Déjate sorprender por su sabor. ¼ de pollo, sopa de arroz,  
frijoles fritos y tortillas recién hechas.



Mole



### Chiles rellenos (2 pzas.)

Mejores que en cualquier lugar, permítete disfrutar.  
Con sopa de arroz, frijoles fritos y tortillas recién hechas.

Chiles  
Rellenos



Clásicos de  
LA CASA

### Pepián

Receta con sabor a Zacualco  
¼ de pollo, sopa de arroz, frijoles fritos y tortillas recién hechas.

### Enchiladas Gordas Mixtas (4 enchiladas de pollo)

Si quieres mole y quieres pepián, estas son las que debes probar.  
Bañadas con mole o pepián, sopa de arroz y frijoles fritos.

Clásicos de  
LA CASA

Enchiladas Gordas Mixtas



Cualquier modificación de platillo y/o bebida tendrá un costo extra

# POZOLE



Clásicos de  
  
LA CASA

## EL REY DE LA CASA TIENE NOMBRE...

Pozole con doble carne

Pozole normal

Pozole chico

Carne a elegir: Pierna, carnaza de cabeza, cachete, trompa, lengua, oreja, ojo, pata y surtido de cabeza.

Cocinamos las 24 hrs. del día los 365 días del año para traerte el mejor sabor, la máxima frescura y las recetas originales que te encantan.

Estamos orgullosos de nuestro pozole, por que te ofrecemos una receta elaborada a la vieja escuela.

Nuestro maíz super extra de 8 hilos, lo lavamos en chiquihuite artesanal, lo nixtamalizamos y lo cocinamos a fuego lento por más de 12 horas.

Esperamos que disfrutes de todo nuestro empeño que ponemos en cada uno de los platillos que te servimos.

TU LUGAR  
TU CASA  
TU SABOR

PIDE POR 



# DEL COMAL

Su inigualable sabor te hará querer más

## POLLO FRITO CON ENCHILADAS SENCILLAS

¼ de pollo, 3 enchiladas sencillas (queso y cebolla), ensalada y papas fritas del comal



Pollo Frito

## ENCHILADAS

Pollo (4 pzas.)

Con papas fritas del comal

Carne deshebrada (4 pzas.)

Sencillas (4 pzas.)

De queso y cebolla



Sopes Surtidos

## SOPES

Pollo (4 pzas.)

Con papas fritas del comal

Carne deshebrada (4 pzas.)

Surtidos (4 pzas.)

De papa, picadillo, rajas, frijoles o requesón

## TACOS

Pollo (4 pzas.)

Con papas fritas del comal

Carne deshebrada (4 pzas.)

Surtidos (4 pzas.)

De papa, picadillo, rajas, frijoles o requesón

## COMBINADOS

Tacos, sopes y enchiladas en un mismo plato

### Pollo

2 tacos, 2 sopes, 2 enchiladas de pollo con papas fritas del comal

### Carne deshebrada

2 tacos, 2 sopes y 2 enchiladas de carne deshebrada

### Surtido

2 enchiladas sencillas (queso y cebolla), 2 tacos y 2 sopes surtidos (papa, picadillo, rajas, frijoles o requesón)



Combinado Surtido

## FLAUTAS

Como debe ser, de tortilla raspada, crema, queso fresco y exquisita salsa de tomate

Pollo (3 pzas.)



Flautas de Pollo

Cualquier modificación de platillo y/o bebida tendrá un costo extra

PIDE POR **Uber Eats**

# CARNES

De Guadalajara para el mundo

## CARNE EN SU JUGO

¿Qué más puedes pedir?

**Entrada:** Frijoles guisados con totopos

**Platillo:** Carne en su jugo con tocino y frijoles de la olla

**Guarnición:** Cebollitas guisadas, cilantro y rabanitos



Cualquier modificación de platillo y/o bebida tendrá un costo extra

# POSTRES

Y para terminar...  
El postre no puede faltar

## Jericalla

Made in Santa Tere por el mismísimo "Don Rafa", auténticas, sabrosas y con raíces bien tapatías.



Jericalla

## Flan

## Arroz con leche



Flan



Arroz con Leche



¡GRACIAS POR TU VISITA!

SÍGUENOS Y COMPARTE  
tu experiencia





Tenemos **7** sucursales para ti...

### SERVICIO COMPLETO CON BAR

**ST**

Santa Tere

- ☑ Servicio de Bar
- ☑ Estacionamiento
- ☑ Área Infantil

**BQ**

Bosque

- ☑ Servicio de Bar
- ☑ Área Infantil

### SERVICIO COMPLETO

**AR**

Arboledas

- ☑ Área Infantil

**CH**

Chapalita

**GP**

Gran Plaza

- ☑ Estacionamiento

**CT**

Centro

### COMIDA RÁPIDA

**PT**

Patria

- ☑ Estacionamiento

SÍGUENOS Y COMPARTE  
tu experiencia



PIDE POR

**Uber Eats**

**TU LUGAR, TU CASA, TU SABOR**