

¡QUÉ GUSTO
VERTE DE NUEVO!



TU LUGAR
TU CASA
TU SABOR

DESAYUNOS

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



Platillo / 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.

BEBIDAS

¡Llena tu cuerpo de energía con una bebida revitalizante!

Licudo Fresa 470ml
El preferido por todos

Licudo Plátano 470ml
Perfecto para acompañar cualquier platillo

Chocomilk 470ml

Jugo de naranja 470ml

Chocolate 300ml



Licudo Fresa



Jugo de naranja

Café 300ml

Té de manzanilla 300ml

Té de limón 300ml

Taza de leche 300ml

Refresco 355ml

Agua embotellada 600ml

Cerveza 355ml
Nacional
Importada
Artesanal

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

ENTRADAS

No encuentro ningún placer
que se compare a comer

PARA IR HACIENDO HAMBRIITA

Plato de frutas al natural

Pan dulce 1 pza.

Molletes dulces 2 pzas.



ENTRE LO DULCE Y LO SALADO

Hot Cakes Supremos (3pzas.)

Un sabor inigualable entre lo dulce y salado,
que no podrás resistirte a probarlo

Hot Cakes Naturales (3pzas.)

Mejores que en casa, sabrosos y esponjados

Molletes con frijoles (2pzas.)

Molletes con chorizo / jamón / tocino (2pzas.)

Molletes con guisados

Sabrosos molletes doraditos con frijoles fritos, queso gratinado
y tu guisado favorito (chicharrón ó puntas de filete)



DESAYUNOS FUERTES

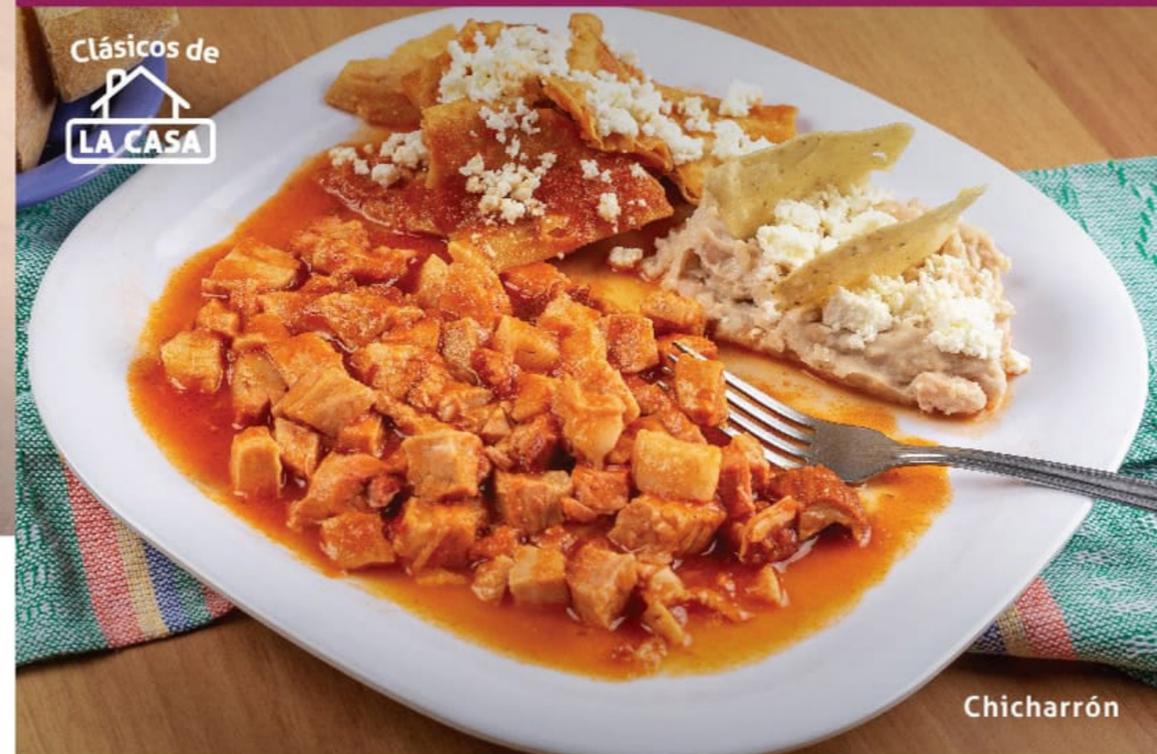
Si quieres conocer nuestro sazón, éstos son los que debes probar

Puntas de filete

Exquisitas puntas de filete de primera sazonada con
chiles morrones y salsa picosita

Chicharrón

Deliciosa pancita ni muy grasosa,
ni muy reseca, en su punto



Torta Ahogada

La clásica de Guadalajara, con birote salado
y carnitas. ¡No te vayas sin probarla!



PIDE POR **Uber Eats**

PLATILLO DE LA ABUELA



Clásicos de

LA CASA

¡TODO UN CLÁSICO!

Todo el sabor tradicional de La Gorda en un sólo platillo (Puntas de filete, chilaquiles, chicharrón y frijolitos)

Platillo de La Abuela

Cocinamos las 24hrs. 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 nuestros platillos, por que te ofrecemos recetas elaboradas a la vieja escuela.

Nuestros insumos son de la mejor calidad, seleccionados específicamente para ti, para satisfacer tu gusto.

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

**TU LUGAR
TU CASA
TU SABOR**



A TU ESTILO

Los clásicos que nunca fallan.

CHILAQUILES

Recetas auténticas que te harán disfrutar



Chilaquiles verdes montados

CHILAQUILES ROJOS, VERDES Y DIVORCIADOS

Acompañados con frijolitos, birote y lácteos

Chilaquiles con pollo

Chilaquiles montados

Chilaquiles sencillos



Chilaquiles Rojos con Pollo

HUEVOS

¡Rancheros o divorciados, pero bien acompañados!
Acompañados con frijolitos, birote y chilaquiles

Omelette

Rancheros

Salsa roja, verde o divorciados.

Al Gusto

Jamón, tocino, chorizo, a la mexicana o divorciados.

Naturales

Estrellados, revueltos o claras.



Huevos Rancheros Divorciados

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

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

MENUDO

Tenemos el sabor que te gusta

MENUDO ¡COMO DEBE SER!

Acompáñalo con orégano, cebolla recién picada, chile de Yahuatica asado y tortillas recién hechas.



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!

PIDE POR **Uber Eats**

SÍGUENOS Y COMPARTE
tu experiencia





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

7

SERVICIO COMPLETO CON BAR



Santa Tere

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



Bosque

- ☑ Servicio de Bar
- ☑ Área Infantil

SERVICIO COMPLETO



Arboledas

- ☑ Área Infantil



Chapalita



Gran Plaza

- ☑ Estacionamiento



Centro

COMIDA RÁPIDA



Patria

- ☑ Estacionamiento

SÍGUENOS Y COMPARTE
tu experiencia



PIDE POR

Uber Eats

TU LUGAR, TU CASA, TU SABOR