

TE PRESENTAMOS NUESTRAS NUEVAS CREACIONES.
¡PÍDELAS AHORA!



TACO MEXICALI.
Combinación de camarón y queso con mezcla de chiles.
70 grs. \$72



TARTAR DE ATÚN.
¡Con el toque de la casa!
100 grs. \$195



SALSA DE AGUACATE.
Trozos de aguacate, ligeramente picante en salsas negras.
150 grs. \$90



CAZUELA DE MARISCOS.
Camarón, salmón, pulpo, ostiones y mejillones con el adobo de la casa, al horno Jospier.
320 grs. \$355



LOS ARCOS

-EST 1977-

M E N Ú

CD. JUÁREZ
ESPAÑOL 2020



HISTORIA

La cadena de restaurants **LOS ARCOS** comienza en el año de 1977, cuando se creó el primer eslabón en la ciudad de Culiacán, Sinaloa.

El nombre de Los Arcos es una ofrenda al acueducto construido en la parte Oriente de la ciudad de Culiacán desde el Siglo XIX, el cual era utilizado para irrigar los viejos cañaverales. Fue edificado con el clásico tabique de la región en forma de arcos; aun se puede admirar esta construcción ahora patrimonio de la ciudad frente al primer eslabón de Restaurant Los Arcos.

Nuestros clientes y amigos nos han identificado, a lo largo de más de 42 años en el mercado, como **“LA MEJOR COCINA DE MARISCOS DE LA COSTA DEL PACÍFICO”**; logrando así, un lugar notable a nivel nacional en el ámbito gastronómico.

Actualmente contamos con 15 sucursales en territorio nacional distribuidas en 11 ciudades: **Culiacán, Mazatlán, Tijuana, Mexicali, Guadalajara, Aguascalientes, León, Monterrey, Cd. Juárez, Cd. de México y Toluca.**

En Restaurant Los Arcos nos esforzamos para ofrecerle una rica variedad de platillos, creados sólo con la más alta frescura y calidad de pescados y mariscos de la costa del pacífico, para deleitar a los paladares más exigentes.

MISIÓN

Resaltar el estilo de nuestra cocina del mar, preparada con pasión y frescura, a través de un servicio de calidez, generando una experiencia integral de satisfacción a clientes y amigos.

VISIÓN

Posicionarnos en nuevos mercados, trascendiendo como empresa familiar, sin perder nuestra esencia por varias generaciones, gracias a nuestro compromiso en el desarrollo y trato humano a nuestros colaboradores.

FILOSOFÍA

Lograr un lugar preponderante en el ámbito gastronómico como la mejor cocina mexicana de mariscos con el sazón único del Pacífico Sinaloense.



SASHIMI DE ATÚN

COCTELES Y ENTREMESSES

CONSOMÉ DE CAMARÓN \$70
40 Grs. de camarón.

COCTEL DE CAMARÓN Med. 130 Grs. \$138
Gde. 180 Grs. \$232

COCTEL DE PULPO Med. 130 Grs. \$180
Gde. 180 Grs. \$281

COCTEL DE OSTIÓN Med. 130 Grs. \$138
Gde. 180 Grs. \$232

☞ **CAMPECHANA DE MARISCOS** Med. 130 Grs. \$160
Camarón cocido, pulpo cocido y ostión. Gde. 180 Grs. \$249

☞ **CEVICHE DE CAMARÓN** 180 Grs. \$152

☞ **CEVICHE DE PESCADO** 180 Grs. \$140

CEVICHE DE JAIBA 110 Grs. \$152
Con tomate, cebolla, cilantro y limón.

☞ **CEVICHE ESPECIAL DE CAMARÓN** 180 Grs. \$191

☞ **CEVICHE ESPECIAL PULPO** 150 Grs. \$216
Con pepino, cebolla, chile de árbol, limón y clamato.

☞ **CEVICHE ESPECIAL DE PESCADO** 200 Grs. \$191
Con tomate, cebolla morada, chile serrano, limón.

☞ **CEVICHE PRIMAVERA** \$317
70 Grs. camarón, 70 Grs. pulpo, 70 Grs. callo de hacha, cilantro, orégano, chile habanero y aceite de oliva.

☞ **CEVICHE 7 CHILES** \$219
70 Grs. camarón, 70 Grs. pulpo, 30 Grs. jaiba en salsa 7 chiles.

CEVICHE DE CAMARÓN COCIDO \$210
En cualquier presentación de ceviches. 180 grs.

☞ **CAMARONES AGUACHILE** 160 Grs. \$193
Rojo, verde.

☞ **CAMARONES ESPECIALES** 160 Grs. \$193
En salsas negras.

☞ **TIRADITO MIXTO** 120 Grs. \$195
Laminas de atún y salmón sazonadas con nuestra mezcla oriental coronada con chile jalapeño y sal de la Himalaya.

☞ **SASHIMI DE ATÚN** 150 Grs. \$238
Laminas de atún selladas bañadas con la salsa de la casa, acompañadas con cebollín y chile serrano.

AL NATURAL

☞ **CALLO DE HACHA** 250 Grs. \$483
En temporada. Natural o a la Kino.

☞ **CALLO DE RÓBALO PREMIUM** 200 Grs. \$292
En temporada. Con cebolla, pepino y limón.

CAMARÓN NATURAL 180 Grs. \$187

PULPO NATURAL 180 Grs. \$255

CAMARÓN NATURAL LOS ARCOS 280 Grs. \$262
En temporada. 6 piezas con cabeza.

☞ **OSTIÓN EN SU CONCHA** 1/2 Docena. \$213
Docena. \$354

TACOS Y TOSTADAS

TACO GOBERNADOR ^{MR} 1 pza/65 Grs. \$57
¡Creación Los Arcos desde 1987!
De machaca de camarón con queso.

TACO BONITA ^{MR} 1 pza/50 Grs. \$60
De camarón, aderezo de chipotle, salsa mexicana y col.

TACO DE JÍCAMA 1 pza/30 Grs. \$56
Crujiente camarón en tortilla de jícama.

TACO DE PESCADO AL PASTOR 1 pza/70 Grs. \$55
Pescado adobado con piña, cilantro y cebolla.

TACO DE PESCADO AHUMADO 1 pza/80 Grs. \$55
Machaca de pescado ahumado con chile, tomate y cebolla.

TACO REGIO 1 pza/90 Grs. \$74
Pulpo guisado con chile pasilla, ajo, aceituna y aceite de olivo.

☞ **TOSTADA DE ATÚN** 1 pza/50 Grs. \$64
Cubos de atún fresco con un toque oriental.

TOSTADA PESCADO AHUMADO 1 pza/100 Grs. \$56

☞ **TOSTADA DE CEVICHE** 60 Grs. Jaiba \$56
1 pza. 70 Grs. Camarón \$56
70 Grs. Pescado \$54

☞ **TOSTADA DE CEVICHE ESPECIAL** 60 Grs. Pulpo \$72
1 pza. 70 Grs. Camarón \$64
70 Grs. Pescado \$64

TOSTADA DE CAMARÓN COCIDO Grs 5/tostada \$76

☞ Los platillos que se sirven crudos son bajo la consideración del comensal. El gramaje del platillo es de la proteína en crudo. El grado de cocción de cada platillo influye en el peso del producto terminado.

LOS ARCOS

EST 1977

PARA COMPARTIR

- ☞ **COMBINACIÓN MAR DE CORTÉS** \$477
90 Grs. camarón, 90 Grs. pulpo, 90 Grs. ceviche de camarón, 90 Grs. ceviche de pescado y 6 piezas de ostiones.
- CAMARONES FRITOS** 230 Grs. \$232
En tres salsas.
- CAMARONES ROCA** 170 Grs. \$256
Capeados acompañados con aderezo spicy.
- CHILES TORITO** 6 pzas/150 Grs. \$158
Rellenos de machaca de camarón en salsas negras.
- CHILES CARIBE** 6 pzas/150 Grs. \$158
Empanizados rellenos de machaca de pescado ahumado.
- CHINCHULINES DE PULPO** 150 Grs. \$206
Crujientes chicharrones de pulpo acompañados de aderezo favorito del chef.
- OSTIONES ROCKEFELLER** \$365
10 piezas.
- OSTIONES A LAS BRASAS** \$351
10 piezas.
- OSTIONES TEACAPAN** \$362
Doce ostiones en cuatro diferentes presentaciones.

SOPAS

- SOPA DE MARISCOS** \$125
40 Grs. camarón, 40 Grs. pulpo y 40 Grs. pescado.
- SOPA DE CAMARÓN** \$122
360 Ml. c/ 100 Grs.
- SOPA ESPECIAL DE MARISCOS** \$178
30 Grs. camarón, 30 Grs. pulpo, 30 Grs. pescado, 2 Pz. ostión, 30 Grs. calamar, 50 Grs. camarón c/cabeza.
- ALBÓNDIGAS DE CAMARÓN** \$157
360 Ml. c/ 135 Grs.
- CREMA DE ALMEJA** 320 Ml. c/ 70 Grs. \$157
- CREMA DE CAMARÓN** 320 Ml. c/ 70 Grs. \$157
- CREMA DE LANGOSTA** 320 Ml. c/ 70 Grs. \$231
* En temporada.

ENSALADAS

- ENSALADA ARCOS** 150 Grs. \$174
Con camarón o pescado ahumado.
- AGUACATE RELLENO** 130 Grs. \$174
De ensalada de camarón.

CHILES
TORITO



ESPECIALIDADES

CAMARONES RELLENOS Envueltos en tocino y rellenos de pescado ahumado.	400 Grs. \$256	LONJA DE PESCADO Lonja de pescado a las brasas, sazonado.	300 Grs. \$261
CAMARONES CULICHI Al horno con salsa verde al gratín.	180 Grs. \$256	LONJA VOLCÁN MARINO Brocheta de camarón servida sobre una lonja de pescado, bañada con salsa de ajillo fileteado.	300 Grs. \$316
CAMARONES ENCHIPOTLADOS Horneados con chile chipotle, apio, cebolla, ajo y queso gratinado.	180 Grs. \$256	CHICHARRONES DE LONJA Cubos de lonja marinados y fritos.	300 Grs. \$261
 CAMARONES A LA DIABLA ¡Con la receta de la casa!	180 Grs. \$256	FILETE RELLENO De pulpo, machaca de camarón y pescado ahumado, bañado de salsa Aurora.	270 Grs. \$251
CAMARONES ARCOS MAZATLÁN ¡Con la receta de la casa!	180 Grs. \$293	FILETE CULICHI ^{MR} Al horno en salsa verde al gratín.	200 Grs. \$240
CAMARONES PUERTO RICO Empanizados con coco rallado, acompañados con salsa agridulce.	150 Grs. \$256	FILETE DOÑA REYNA ^{MR} Al horno con camarón, champiñones, apio, cebolla, chile, tocino y queso.	240 Grs. \$240
CAMARONES MANGO Cocinados con mantequilla y salsa de mango.	180 Grs. \$256	FILETE MAZATLÁN Relleno de camarón, pulpo, apio, cubierto con salsa bechamel.	240 Grs. \$240
CAMARONES CABALLITO Rellenos de queso crema, empanizados con coco rallado y ajonjolí, acompañados de salsa de mango.	150 Grs. \$256	FILETE CARIBE ^{MR} Al horno con pulpo, camarón, pescado ahumado, champiñones y apio al gratín.	300 Grs. \$251
CAMARONES TAMAZULA Cocinados con gravy especial de la casa.	180 Grs. \$256	FILETE LOLA BELTRÁN A la plancha con tocino picado y gratinado.	200 Grs. \$240
CAMARONES MARIO Con crema agria, pimiento morrón y chile.	180 Grs. \$256	FILETE LOS ARCOS A la plancha, relleno de camarón y espinacas, bañado en salsa bechamel.	240 Grs. \$240
STEAK DE CAMARÓN Medallón de camarón envuelto en tocino.	250 Grs. \$251	FILETE LOS CABOS Con champiñones, apio, chipotle y crema agria.	200 Grs. \$240
		FILETE EVA Relleno de camarón, espinacas y nuez sobre salsa de 3 quesos.	230 Grs. \$240
		FILETE CERO Al vapor; relleno de zanahoria y calabaza, bañado con salsa de apio, espinacas y champiñones.	170 Grs. \$240

LOS ARCOS

EST 1977

ESPECIALIDADES

LANGOSTINOS 400 Grs. \$644
En temporada. Al gusto. 600 Grs. \$957
800 Grs. \$1254

LANGOSTA 600 Grs. \$772
En temporada. 800 Grs. \$1064
A la plancha, al termidor, al mojo de ajo. 1 Kg. \$1247

ROBALO 77 250 grs. \$317
Lomo de Robalo cocinado tiernamente con mantequilla y habanero.

PESCADO A LAS BRASAS Róbalo, Pargo Kg. \$426
Sazonado y zarandeado lentamente. Curvina Kg. \$398

PULPO A LAS BRASAS 250 Grs. \$371
Sazonado y zarandeado lentamente.

PULPO MONGOL \$302
150 Grs. pulpo, 50 Grs. camarón y 70 Grs. pescado ahumado, sazonado con aceite de olivo, cebolla y chile.

SALMÓN 250 Grs. \$279
A la parrilla, al mojo de ajo o a la mantequilla.

MEDALLÓN DE ATÚN 280 Grs. \$262
A la parrilla, al mojo de ajo o a la mantequilla.

JAIBA RELLENA 130 Grs. \$240
De camarón, champiñones y apio, al gratín.

TRADICIONALES

CAMARONES \$243
Empanizados (150 Grs.), a la plancha, al mojo de ajo, al ajillo, en brocheta o ranchero (180 Grs.).

FILETE DE PESCADO \$221
Empanizado (170 Grs.), a la plancha, al mojo de ajo, encebollado o a las brasas (200 Grs.).

MACHACA \$214
De pescado ahumado (150 Grs.), de camarón (210 Grs.), de pescado o jaiba (180 Grs.).

PULPO \$281
Al mojo de ajo. 200 Grs.
Al ajillo o a la veracruzana. 180 Grs.

PESCADO FRITO 500 Grs. \$219

CHICHARRONES 220 Grs. \$216
De pescado o calamar.

ARROZ ESPECIAL \$176
30 Grs. calamar, 50 Grs. camarón y 40 Grs. pulpo.

CARNES Y COMBINACIONES

ARRACHERA \$283
300 Grs.

RIB EYE CHOICE \$589
600 Grs.

BROCHETA DE CARNE \$269
200 Grs.

BROCHETA MIXTA \$303
120 Grs. carne y 80 Grs. camarón.

STEAK MIXTO \$254
125 Grs. de medallón de carne y 125 Grs. de camarón envueltos en tocino.





BEBIDAS

CAFÉ AMERICANO	150 MI. \$46	CERVEZA CORONA	210 MI. \$30
CAFÉ EXPRESO	75 MI. \$47	CERVEZA CORONA, CORONA LIGHT, PACÍFICO, PACÍFICO LIGHT, VICTORIA	330 MI. \$46
CAPUCHINO	150 MI. \$54	CERVEZA NEGRA MODELO, MODELO ESPECIAL	330 MI. \$49
CAFÉ CARAJILLO	105 MI. \$126	CERVEZA DE IMPORTACIÓN MICHELOB ULTRA, BUD LIGHT	330 MI. \$70
AGUA EMBOTELLADA	350 MI. \$36	CERVEZA DE IMPORTACIÓN STELLA ARTOIS	330 MI. \$74
AGUA HETHE	750 MI. \$62	CERVEZA ARTESANAL	330 MI. \$87
AGUA DE PIEDRA	650 MI. \$75	CLAMATO PARA CERVEZA	200 MI. \$67
AGUA MINERAL PERRIER	330 MI. \$50	CLAMATO PREPARADO (SIN LICOR)	350 MI. \$67
REFRESCO	Lata 355 MI. \$36	CLAMATO PREPARADO Con 45 MI de Vodka Smirnoff.	350 MI. \$89
LIMONADA / HORCHATA NARANJADA / JAMAICA	448 MI. \$46	MARGARITA CLÁSICA Con 45 MI de Tequila Herradura Plata.	300 MI. \$101
AGUA FRESCAS PEPINO LIMÓN / PIÑA GUAYABA	448 MI. \$46	MARTINI SECO Con 45 MI de Ginebra Tanqueray.	200 MI. \$90
TÉ HELADO	448 MI. \$46	MOJITO CLÁSICO Con 45 MI de Ron Bacardi Blanco.	350 MI. \$94
PIÑADA / FRESADA	300 MI. \$70	DAIQUIRI Con 45 MI de Ron Bacardi Blanco.	200 MI. \$90
PIÑA COLADA Con 45 MI de Ron Bacardi Blanco.	300 MI. \$85		
CLERICOT	400 MI. \$92		
SANGRÍA NATURAL (SIN LICOR)	400 MI. \$81		
SANGRÍA PREPARADA Con 45 MI de Vodka Smirnoff.	400 MI. \$90		

LICORES

MEZCAL

Todas las bebidas de Mezcal se sirven en copa de 45 Ml.

MEZCAL 400 CONEJOS	\$164
MEZCAL MONTELOBOS	\$105
MEZCAL AMORES	\$104
MEZCAL UNIÓN	\$98
MEZCAL ALACRÁN	\$104

TEQUILA

Todas las bebidas de Tequila se sirven en copa de 45 Ml.

TEQUILA DON JULIO BLANCO	\$115
TEQUILA DON JULIO REPOSADO	\$120
TEQUILA DON JULIO REPOSADO CLARO	\$125
TEQUILA DON JULIO AÑEJO	\$136
TEQUILA DON JULIO 70	\$140
TEQUILA DON JULIO 1942	\$307
TEQUILA JOSE CUERVO 1800	\$115
TEQUILA JOSE CUERVO TRADICIONAL	\$115
TEQUILA JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA	\$308
TEQUILA HERRADURA ULTRA	\$123
TEQUILA HERRADURA REPOSADO	\$105
TEQUILA 7 LEGUAS	\$97
TEQUILA MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$159

GINEBRA

Todas las bebidas de Ginebra se sirven en copa de 45 Ml.

GINEBRA TANQUERAY	\$95
GINEBRA TANQUERAY TEN	\$155
GINEBRA HENDRICK'S	\$155
GINEBRA BOMBAY	\$96

DIGESTIVOS

Todos los digestivos se sirven en copa de 45 Ml.

BAILEY'S	\$92
ANÍS CHINCHÓN	\$101
AMARETTO	\$92
VACCARI NERO	\$93
VACCARI BLANCO	\$93

VODKA

Todas las bebidas de Vodka se sirven en copa de 45 Ml.

VODKA SMIRNOFF	\$93
VODKA ABSOLUT	\$93
VODKA GREY GOOSE	\$146

RON

Todas las bebidas de Ron se sirven en copa de 45 Ml.

RON CAPITAN MORGAN	\$86
RON CAPITAN MORGAN BLANCO	\$89
RON ZACAPA 23 AÑOS	\$178
RON MATUSALEM CLÁSICO	\$86
RON MATUSALEM GRAN RESERVA	\$99
RON APPLETON ESTATE	\$81

BRANDY

Todo las bebidas de Brandy se sirven en copa de 45 Ml.

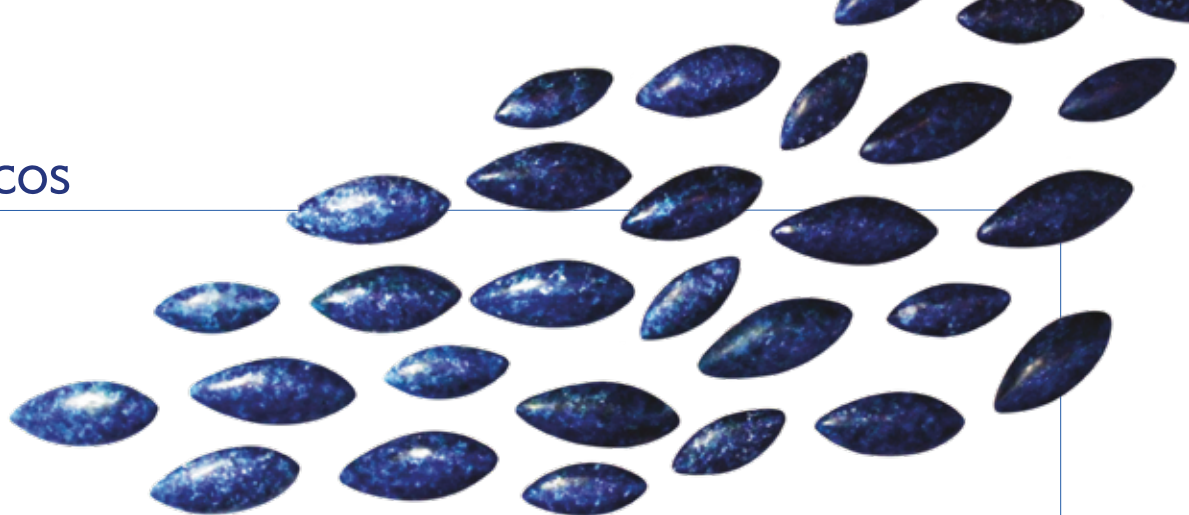
BRANDY TORRES 10	\$94
-------------------------	------

WHISKY

Todas las bebidas de Whisky se sirven en copa de 45 Ml.

WHISKY JOHNNIE WALKER ETIQUETA ROJA	\$131
WHISKY JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA	\$145
WHISKY JOHNNIE WALKER ETIQUETA DORADA	\$178
WHISKY JOHNNIE WALKER ETIQUETA VERDE	\$182
WHISKY BUCHANAN'S	\$145
WHISKY BUCHANAN'S 18 AÑOS	\$263
WHISKY BUCHANAN'S SELECT	\$192
WHISKY CHIVAS REGAL	\$138
WHISKY JACK DANIEL'S	\$109
WHISKY THE MACALLAN	\$212

FRANGELICO	\$92
LICOR 43	\$92
COGNAC COURVOISIER VSOP	\$172
COGNAC MARTELL VSOP	\$172
COGNAC HENNESSY VSOP	\$172



POSTRES

PASTEL TRES LECHE

1 Rebanada.

\$86

FLAN

1 Rebanada.

\$86

PASTEL DE ELOTE

1 Rebanada.

\$86

HELADO

200 Grs.

\$98

PAY DE MANGO, PLÁTANO, GUAYABA O QUESO

1 Rebanada.

\$86

CHURROS

2 piezas.

\$88

DULCE DE COCO

1 pieza.

\$106

TRES CHOCOLATES

1 Rebanada.

\$91

POSTRE MODA

1 Rebanada de postre con helado.

\$114

VOLCÁN DULCE DE LECHE

1 Rebanada con helado.

\$110



LOS ARCOS

LICORES / LIQUORS

VODKA

COPA / GLASS

SMIRNOFF	45 ml	\$93
SMIRNOFF X1 TAMARINDO	45 ml	\$92
VODKA ABSOLUT	45 ml	\$93
GREY GOOSE	45 ml	\$146

TEQUILA

DON JULIO BLANCO	45 ml	\$115
DON JULIO REPOSADO	45 ml	\$120
DON JULIO REPOSADO CLARO	45 ml	\$125
DON JULIO AÑEJO	45 ml	\$136
DON JULIO 1942	45 ml	\$307
DON JULIO 70	45 ml	\$140
RESERVA DE LA FAMILIA	45 ml	\$308
HERRADURA AÑEJO	45 ml	\$135
HERRADURA ULTRA	45 ml	\$123
HERRADURA REPOSADO	45 ml	\$105
HERRADURA PLATA	45 ml	\$109
1800 CRISTALINO	45 ml	\$144
1800 AÑEJO	45 ml	\$114
SOTOL HERRADURA HACIENDA	45 ml	\$77
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	45 ml	\$159

MEZCAL

400 CONEJOS REPOSADO	45 ml	\$164
ALACRÁN	45 ml	\$104
AMORES	45 ml	\$104
LOS DANZANTES	45 ml	\$164
UNIÓN	45 ml	\$98
MONTELOBOS	45 ml	\$105
ALIPUS SAN ANDRES	45 ml	\$165
LOS DANZANTES DE PECHUGA	45 ml	\$320

GINEBRA / GIN

TANQUERAY No. TEN	45 ml	\$155
TANQUERAY	45 ml	\$95
TANQUERAY SEVILLA	45 ml	\$128
HENDRICKS	45 ml	\$155
GIN MONKEY 47	45 ml	\$276
GIN MOM	45 ml	\$96
BOMBAY	45 ml	\$96

RON / RUM

COPA / GLASS

CAPITÁN MORGAN	45 ml	\$86
CAPITÁN MORGAN BLANCO	45 ml	\$89
ZACAPA 23 AÑOS	45 ml	\$178
ZACAPA AMBAR	45 ml	\$155
MATUSALEM CLÁSICO	45 ml	\$86
MATUSALEM GRAN RESERVA	45 ml	\$99
BACARDI BLANCO	45 ml	\$70
BACARDI AÑEJO	45 ml	\$70
APPLETON ESTATE	45 ml	\$81

WHISKY

ETIQUETA ROJA	45 ml	\$131
ETIQUETA NEGRA	45 ml	\$145
ETIQUETA DORADA	45 ml	\$178
ETIQUETA AZUL	45 ml	\$615
ETIQUETA VERDE	45 ml	\$182
BUCHANAN'S 12	45 ml	\$145
BUCHANAN'S 18	45 ml	\$263
BUCHANAN'S SELECT	45 ml	\$192
CHIVAS REGAL	45 ml	\$138
THE MACALLAN	45 ml	\$212
JACK DANIEL'S	45 ml	\$109
JACK DANIEL'S HONEY	45 ml	\$109
SINGLETON	45 ml	\$170

MIXOLOGÍA / COCKTAILS

MIXOLOGÍA CON ALCOHOL

CLERICOT AMARETTO 330 ml. \$111
Vino tinto, amaretto y frutos rojos.

MOJITO HPNOTIQ 330 ml. \$108
Hpnotiq, jugo de limón y hierbabuena.

CAVA MIMOSA 330 ml. \$132
Aperol, prosecco y jugo de toronja.

MANDARINA MEZCAL 330 ml. \$105
Mezcal Unión, Prosecco y jugo de mandarina.

MARGARITA MANGO 360 ml. \$109
Tequila Herradura Plata y mango.

TEQUILA GUAYABA 330 ml. \$101
Tequila Herradura Plata, guayaba, hierbabuena y limón.

GIM MOM 330 ml. \$124
Gin Mom, jugo de arándano y frutos rojos.

MIXOLOGÍA SIN ALCOHOL

TUNA KIWI 330 ml. \$74 MANGO YUZU 330 ml. \$74
Tuna, kiwi y romero. Mango, yuzu y menta.

DIGESTIVOS / DIGESTIVES

COGNAC

MARTELL CORDON BLEU	45 ml	\$454
MARTELL VSOP	45 ml	\$172
HENNESSY VSOP	45 ml	\$172
COURVOISIER	45 ml	\$172

BRANDY

TORRES 10	45 ml	\$94
TORRES 20	45 ml	\$171

CREMAS & LICORES / CREAMS & LIQUORS

BAILEYS	45 ml	\$93
ANÍS CHINCHÓN SECO	45 ml	\$101
ANÍS CHINCHÓN DULCE	45 ml	\$101
VACCARI NERO	45 ml	\$92
VACCARI BLANCO	45 ml	\$92
LICOR 43	45 ml	\$92
FRANGELICO	45 ml	\$92
AMARETTO DISARONNO	45 ml	\$92
STREGA	45 ml	\$99
CARAJILLO	45 ml	\$126
JÄGERMEISTER	45 ml	\$95

LOS ARCOS

VINO BLANCO / WHITE WINE

MÉXICO

	COPA / GLASS	BOTELLA / BOTTLE
--	--------------	------------------

L.A. CETTO RESERVA PRIVADA	148 ml \$101	750 ml \$489
Valle de Guadalupe - Chardonnay		
CHÂTEAU DOMEQ	148 ml \$123	750 ml \$587
Valle de Califa - Chardonnay, Sauvignon Blanc		
CASA MADERO 2V		750 ml \$616
Valle de Parras - Chardonnay, Chenin Blanc		
MONTE XANIC		750 ml \$819
Valle de Guadalupe - Chardonnay		

CHILE

SANTA DIGNA	148 ml \$125	750 ml \$597
Valle Central - Sauvignon Blanc		
OVEJA NEGRA		750 ml \$628
Valle del Maule - Sauvignon Blanc, Carmenère		

ARGENTINA

NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIVADA		750 ml \$690
Mendoza - Chardonnay		
NORTON		750 ml \$628
Mendoza - Torrontés		

ESPAÑA / SPAIN

DIAMANTE	148 ml \$96	750 ml \$460
Rioja - Viura, Malvasía		

CHAMPAGNE & VINO ESPUMOSO / CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

FRANCIA / FRANCE

MÖET & CHANDON		750 ml \$1916
Epernay - Pinot Noir, Chardonnay		
POUILLY-FUISSE LOUIS JADOT		750 ml \$1406
Mâconnais - Chardonnay		
CHABLIS		750 ml \$1406
Chablis - Chardonnay		

ITALIA / ITALY

RICCADONNA PROSECCO	148 ml \$124	750 ml \$505
Prosecco - Glera		

VINO TINTO / RED WINE

MÉXICO

	COPA / GLASS	BOTELLA / BOTTLE
--	--------------	------------------

L.A. CETTO RESERVA PRIVADA	148 ml \$131	750 ml \$628
Valle de Guadalupe - Cabernet Sauvignon		
MONTEVIÑA	148 ml \$83	750 ml \$381
Valle de Parras Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo		
DON LUIS CETTO	148 ml \$103	750 ml \$494
Valle de Guadalupe - Merlot		
CASA MADERO 3V		750 ml \$705
Valle de Parras Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo		
EMEVE ARMONÍA DE TINTOS	148 ml \$135	750 ml \$649
Valle de Guadalupe - Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz, Cabernet Franc		

ARGENTINA

NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIVADA		750 ml \$711
Mendoza Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot		

ESPAÑA / SPAIN

GRAN SANGRE DE TORO		750 ml \$783
Catalunya - Cariñena, Garnacha, Syrah		
MUGA RESERVA		750 ml \$1421
Rioja - Graciano, Garnacha, Mazuelo, Tempranillo		
ALIÓN		750 ml \$3801
Ribera del Duero - Tempranillo		
MATARROMERA		750 ml \$1360
Ribera del Duero - Crianza		

VINO ROSADO / ROSE WINE

MÉXICO

CASA MADERO		750 ml \$618
Valle de Parras - Cabernet Sauvignon		

ESTADOS UNIDOS / USA

BERINGER	148 ml \$107	750 ml \$513
Napa & North Coast - Zinfandel		