

LOS ARCOS

- EST. 1977 -

A large blue crab is the central focus, resting on a dark wooden surface. The crab is surrounded by crushed ice, several slices of fresh lemons, and other pieces of seafood, including what appears to be a scallop and a piece of fish. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the crab's shell and the freshness of the ingredients.

LA FRESCURA DEL PACÍFICO

Del mar a tu mesa

CULIACÁN | MAZATLÁN | TIJUANA | MEXICALI | CD. JUÁREZ
GUADALAJARA | MONTERREY | AGUASCALIENTES
LEÓN | CDMX | TOLUCA | SATÉLITE

Sabores que se han vuelto una tradición familiar en México.

Deliciosas Experiencias





Una deliciosa tradición desde 1977, cuando se creó el primer eslabón en la ciudad de Culiacán, Sinaloa.

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



Prueba nuestras recomendaciones
¡No te arrepentiras!

COCTELES Y ENTREMESSES

CONSOMÉ DE CAMARÓN 60 Grs. de camarón.	\$106
 CEVICHE DE CAMARÓN 180 Grs.	\$233
 CEVICHE DE PESCADO 180 Grs.	\$229
CEVICHE DE JAIBA 110 Grs. Con tomate, cebolla, cilantro y limón.	\$224
  CEVICHE ESPECIAL DE CAMARÓN 180 Grs.	\$295
 CEVICHE ESPECIAL PULPO 150 Grs. Con pepino, cebolla, chile de árbol, limón y clamato.	\$342
  CEVICHE ESPECIAL DE PESCADO 200 Grs. Con tomate, cebolla morada, chile serrano, limón.	\$355
  CEVICHE TROPICAL 160 Grs. 80 Grs. Camarón, 80 Grs. callo de pescado, cebolla morada, cilantro, chile serrano, mango, melón y salsa maracuyá.	\$314
  CEVICHE PRIMAVERA 70 Grs. camarón, 70 Grs. pulpo, 70 Grs. callo de hacha, cilantro, orégano, chile habanero y aceite de oliva.	\$708
 CEVICHE 7 CHILES 70 Grs. camarón, 70 Grs. pulpo, 30 Grs. jaiba en salsa 7 chiles.	\$342
  CEVICHE DE CAMARÓN COCIDO En cualquier presentación de ceviches. 180 Grs.	\$355
 CAMARONES AGUACHILE 160 Grs. Rojo, verde.	\$283
CAMARONES ESPECIALES 160 Grs. En salsas negras.	\$283
COCTEL DE CAMARÓN Med. 130 Grs. \$198 Gde. 180 Grs. \$349	
COCTEL DE PULPO Med. 130 Grs. \$264 Gde. 180 Grs. \$414	
 CAMPECHANA DE MARISCOS Camarón cocido, pulpo cocido y ostión. Med. 130 Grs. \$213 Gde. 180 Grs. \$360	
 TIRADITO LOBINA RAYADA 120 Grs. Laminas de lobina, en salsas de yuzu, ponzu y soya.	\$390
 TIRADITO MIXTO 120 Grs. Laminas de atún y salmón sazonadas con nuestra mezcla oriental coronada con chile jalapeño y sal de la Himalaya.	\$336
 TARTAR DE ATÚN 100 Grs. ¡Con el toque de la casa!	\$277
 SASHIMI DE ATÚN 150 Grs. Laminas de atún selladas bañadas con la salsa de la casa, acompañadas con cebollín y chile serrano.	\$384

AL NATURAL

CAMARÓN NATURAL 180 Grs.	\$283
CAMARÓN NATURAL LOS ARCOS 280 Grs. En temporada. 6 piezas con cabeza.	\$396
PULPO NATURAL 180 Grs.	\$342
 OSTIÓN EN SU CONCHA 1/2 Docena. \$342 Docena. \$586	
 CALLO DE RÓBALO PREMIUM 200 Grs. En temporada. Con cebolla, pepino y limón.	\$380
 CALLO DE HACHA 250 Grs. En temporada. Al natural.	\$944

CEVICHE ESPECIAL DE CAMARÓN



CAMARONES AGUACHILE



TIRADITO MIXTO



CAMARÓN NATURAL



CEVICHE TROPICAL



CEVICHE ESPECIAL DE PESCADO

OSTIÓN EN SU CONCHA



TACOS Y TOSTADAS

TACO GOBERNADOR® 1 pza / 75 Grs. **\$98**

¡Creación Los Arcos desde 1987!
De machaca de camarón con queso.

TACO BONITA® 1 pza / 70 Grs. **\$97**

De camarón, aderezo de chipotle, salsa mexicana y col.

TACO DE JÍCAMA 1 pza / 50 Grs. **\$82**

Crujiente camarón en tortilla de jícama.

TACO MEXICALI 1 pza / 70 Grs. **\$101**

Combinación de camarón y queso en mezcal de chiles.

TACO DE PESCADO AL PASTOR 1 pza / 80 Grs. **\$79**

Pescado adobado con piña, cilantro y cebolla.

TACO DE PESCADO AHUMADO 1 pza / 90 Grs. **\$77**

Machaca de pescado ahumado con chile, tomate y cebolla.

TACO REGIO 1 pza / 90 Grs. **\$98**

Pulpo guisado con chile pasilla, ajo, aceituna y aceite de olivo.

TACO DE JAIBA DE CONCHA SUAVE 1 pza / 90 Grs. **\$183**

 **TOSTADA DE ATÚN** 1 pza / 60 Grs. **\$101**

Cubos de atún fresco con un toque oriental.

 **TOSTADA DE CEVICHE** 1 pza

70 Grs. Jaiba **\$82**

70 Grs. Camarón **\$82**

70 Grs. Pescado **\$80**

  **TOSTADA DE CEVICHE ESPECIAL** 1 pza

70 Grs. Pulpo **\$113**

70 Grs. Camarón **\$90**

70 Grs. Pescado **\$109**

TOSTADA DE CAMARÓN COCIDO 1 pza / 70 Grs. **\$106**

TOSTADA PESCADO AHUMADO 1 pza/100 Grs. **\$78**

 **TOSTADA SAN BLAS** 1 pza / 80 Grs. **\$113**

Callo de pescado, coco natural y tomate cherry.



PARA COMPARTIR

- COMBINACIÓN MAR DE CORTÉS** \$804
90 Grs. camarón, 90 Grs. pulpo, 90 Grs. ceviche de camarón, 90 Grs. ceviche de pescado y 6 piezas de ostiones.
- COMBINACIÓN DE MARISCOS** \$992
90 Grs. camarón, 90 Grs. pulpo, 80 Grs. camarón aguachile y 125 Grs. de callo de hacha.
- ARROZ ESPECIAL** \$271
30 Grs. calamar, 50 Grs. camarón y 40 Grs. pulpo.
- CAMARONES ROCA** 170 Grs. \$372
Capeados acompañados con aderezo spicy.
- CHILES TORITO** 6 pzas / 150 Grs. \$235
Rellenos de machaca de camarón en salsas negras.
- CHINCHULINES DE PULPO** 180 Grs. \$326
Crujientes chicharrones de pulpo acompañados de aderezo favorito del chef.
- CAMARONES FRITOS** 230 Grs. \$342
En tres salsas.
- OSTIONES A LAS BRASAS** 12 piezas. \$591
- OSTIONES ROCKEFELLER** 10 piezas. \$586
- ENCHILADAS DE CAMARÓN** 3 Pzas/110 Grs. \$312
Enchiladas estilo Sinaloa bañadas con salsa cremosa de chile guajillo, rellenas de camarón.



SOPAS

SOPA DE MARISCOS		\$235
40 Grs. camarón, 40 Grs. pulpo y 40 Grs. pescado.		
SOPA DE CAMARÓN	360 Ml. c / 100 Grs.	\$224
SOPA ESPECIAL DE MARISCOS		\$256
20 Grs. camarón, 20 Grs. pulpo, 30 Grs. pescado, 1 Pz. ostión, 10 Grs. calamar, 30 Grs. camarón c/cabeza.		
CREMA DE ALMEJA	320 Ml. c/ 70 Grs. 160 Ml. c/ 35 Grs.	\$231 \$138
CREMA DE CAMARÓN	320 Ml. c/ 70 Grs. 160 Ml. c/ 35 Grs.	\$231 \$138
CREMA DE LANGOSTA	320 Ml. c/ 70 Grs. 160 Ml. c/ 35 Grs.	\$326 \$194
En temporada.		

ENSALADAS

ENSALADA ARCOS		\$266
De camarón 150 Grs.		
		\$266
De pescado ahumado 150 Grs.		
AGUACATE RELLENO	130 Grs.	\$283
De ensalada de camarón.		
CARPACCIO DE BETABEL	120 Grs.	\$213
Con arúgula, nuez caramelizada y queso de cabra con reducción de balsámico.		
ENSALADA DE SALMÓN CURADO	100 Grs.	\$256
Salmón curado con ensalada fresca de aguacate, fresa, espárrago, espinaca, galleta de nuez y dash de macha.		

ESPECIALIDADES

CAMARONES CULICHI	180 Grs.	\$372
Al horno con salsa verde al gratín.		
CAMARONES ARCOS MAZATLÁN	300 Grs.	\$396
Camarones en corte mariposa, a las brasas con aderezo especial de la casa.		
CAMARONES RELLENOS	400 Grs.	\$384
Envueltos en tocino y rellenos de pescado ahumado.		
CAMARONES ENCHIPOTLADOS	180 Grs.	\$372
Horneados con chile chipotle, apio, cebolla, ajo y queso gratinado.		
 CAMARONES A LA DIABLA	180 Grs.	\$374
¡Con la receta de la casa!		
CAMARONES PUERTO RICO	150 Grs.	\$378
Empanizados con coco rallado, acompañados con salsa agridulce.		
CAMARONES MANGO	180 Grs.	\$374
Cocinados con mantequilla y salsa de mango.		
CAMARONES CABALLITO	150 Grs.	\$384
Rellenos de queso crema, empanizados con coco rallado y ajonjolí, acompañados de salsa de mango.		
STEAK DE CAMARÓN	250 Grs.	\$378
Medallón de camarón envuelto en tocino.		

ESPECIALIDADES

LONJA DE PESCADO 300 Grs. Lonja de pescado a las brasas, sazonado.	\$384
LONJA VOLCÁN MARINO 300 Grs. Brocheta de camarón servida sobre una lonja de pescado, bañada con salsa de ajillo fileteado.	\$472
CHICHARRONES DE LONJA 300 Grs. Cubos de lonja marinados y fritos.	\$384
ROBALO 77 250 Grs. Lomo de Robalo cocinado tiernamente con mantequilla y habanero.	\$412
FILETE CULICHI ® 200 Grs. Al horno en salsa verde al gratín.	\$360
FILETE LOLA BELTRÁN 200 Grs. A la plancha con tocino picado y gratinado.	\$360
FILETE RELLENO 270 Grs. De pulpo, machaca de camarón y pescado ahumado, bañado de salsa Aurora.	\$360
FILETE DOÑA REYNA ® 240 Grs. Al horno con camarón, champiñones, apio, cebolla, chile, tocino y queso.	\$360
FILETE MAZATLÁN 240 Grs. Relleno de camarón, pulpo, apio, cubierto con salsa bechamel.	\$360
FILETE CARIBE ® 300 Grs. Al horno con pulpo, camarón, pescado ahumado, champiñones y apio al gratín.	\$372
FILETE LOS ARCOS 240 Grs. A la plancha, relleno de camarón y espinacas, bañado en salsa bechamel.	\$360
FILETE EVA 230 Grs. Relleno de camarón, espinacas y nuez sobre salsa de 3 quesos.	\$360
FILETE CERO 170 Grs. Al vapor; relleno de zanahoria y calabaza, bañado con salsa de apio, espinacas y champiñones.	\$360
PESCADO A LAS BRASAS Peso minimo 1 Kg. Sazonado y zarandeado lentamente. Róbalo, Pargo 1 Kg. Curvina 1 Kg.	\$591 \$537
PESCADO A LA SILLA Peso minimo 1 Kg. Esqueleto frito con lonja zarandeada. Róbalo, Pargo 1 Kg. Curvina 1 Kg.	\$591 \$537
PESCADO BICOLOR Peso minimo 1 Kg. Pescado a las brasas servido con dos salsas: adobo de chile cascabel y pesto de cilantro. Róbalo, Pargo 1 Kg. Curvina 1 Kg.	\$591 \$537
LOBINA RAYADA Precio por 1 kg. Pescado Premium cocinado a las brasas.	\$1063
PULPO A LAS BRASAS 250 Grs. Sazonado y zarandeado lentamente.	\$503
 PULPO MONGOL 150 Grs. pulpo, 50 Grs. camarón y 70 Grs. pescado ahumado, sazonado con aceite de olivo, cebolla y chile.	\$472
CAZUELA DE MARISCOS 320 Grs. Camarón, salmón, pulpo, ostiones y mejillones con el adobo de la casa, al horno Jospier.	\$472
SALMÓN 250 Grs. A las brasas, a la parrilla, al mojo de ajo o a la mantequilla..	\$460
MEDALLÓN DE ATÚN 250 Grs. A la parrilla, al mojo de ajo o a la mantequilla.	\$413
CARNITAS DE ATÚN 280 Grs. Con guacamole, frijoles, cebollitas y salsa tatemada.	\$413



#legadoculinario



PULPO A LAS BRASAS



PESCADO BICOLOR

ESPECIALIDADES DE TEMPORADA

LANGOSTINOS En temporada. Al gusto

600 Grs.	\$1488
800 Grs	\$1983
900 Grs.	\$2232

LANGOSTA En temporada. A la plancha, al termidor, al mojo de ajo.

600 Grs.	\$1135
800 Grs	\$1512
1 Kg	\$1890

CARNES Y COMBINACIONES

ARRACHERA CHOICE 300 Grs. **\$437**

RIB EYE CHOICE 600 Grs. **\$947**

BROCHETA DE CARNE 200 Grs. **\$408**

BROCHETA MIXTA **\$413**

120 Grs. carne y 80 Grs. camarón.

STEAK MIXTO **\$413**

125 Grs. de medallón de carne y

125 Grs. de camarón envueltos en tocino.

TRADICIONALES

FILETE DE PESCADO **\$319**

Empanizado (170 Grs.), a la plancha, al mojo de ajo, o a las brasas (200 Grs.).

PESCADO FRITO 500 Grs. **\$342**

CAMARONES **\$348**

Empanizados (150 Grs.), a la plancha, al mojo de ajo, al ajillo o a las brasas (180 Grs.).

MACHACA DE CAMARÓN 210 Grs. **\$307**

MACHACA DE PESCADO AHUMADO 210 Grs. **\$307**

PULPO **\$425**

Al ajillo 180 Grs.

CHICHARRONES **\$307**

De pescado o de calamar. 220 Grs.

COMPLEMENTOS

SALSA AGUACATE 150 Grs. **\$131**

Trozos de aguacate ligeramente picante en salsas negras.

PAPAS AL JOSPER 300 Grs. **\$118**

VERDURAS ROSTIZADAS 350 Grs. **\$116**

Brocoli, coliflor, champiñón, zanahoria, camote y cebolla cambray.

TOSTADAS ADOBADAS 4 Pzas. **\$118**

FRIJOLES SINALOENSES 500 Grs. **\$131**

Nuestros precios son en moneda nacional e incluyen IVA.



Los platillos que se sirven crudos son bajo la consideración del comensal.

El gramaje el platillo es de la proteína en crudo.

El grado de cocción de cada platillo influye en el peso del producto terminado.

El precio de las medias órdenes es del 60% el platillo entero.

Toda modificación o ingrediente extra tendrá un costo adicional.

¡DELICIOSAMENTE IRRESISTIBLES!

CAMARONES EMPANIZADOS



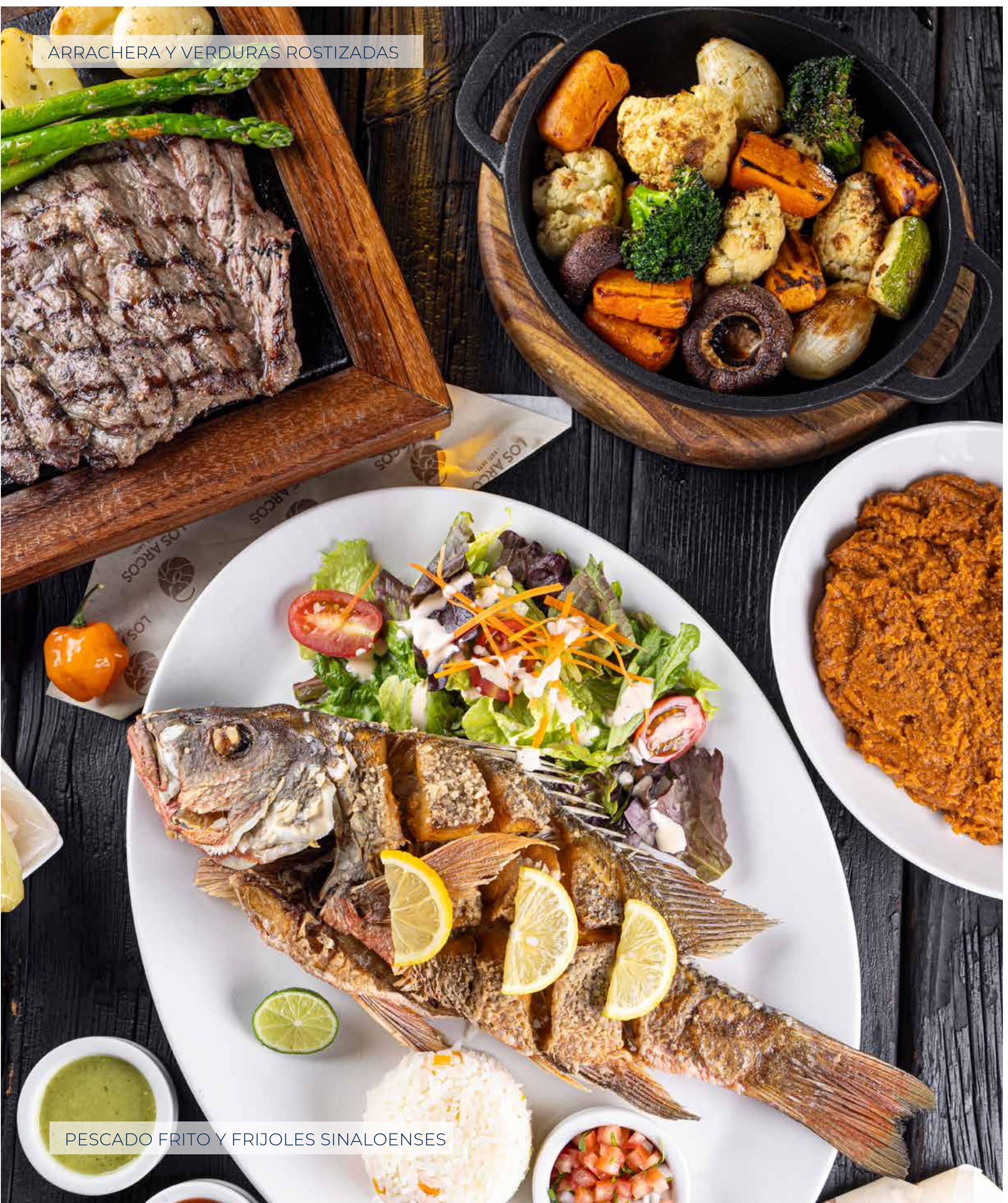
TOSTADAS ADOBADAS



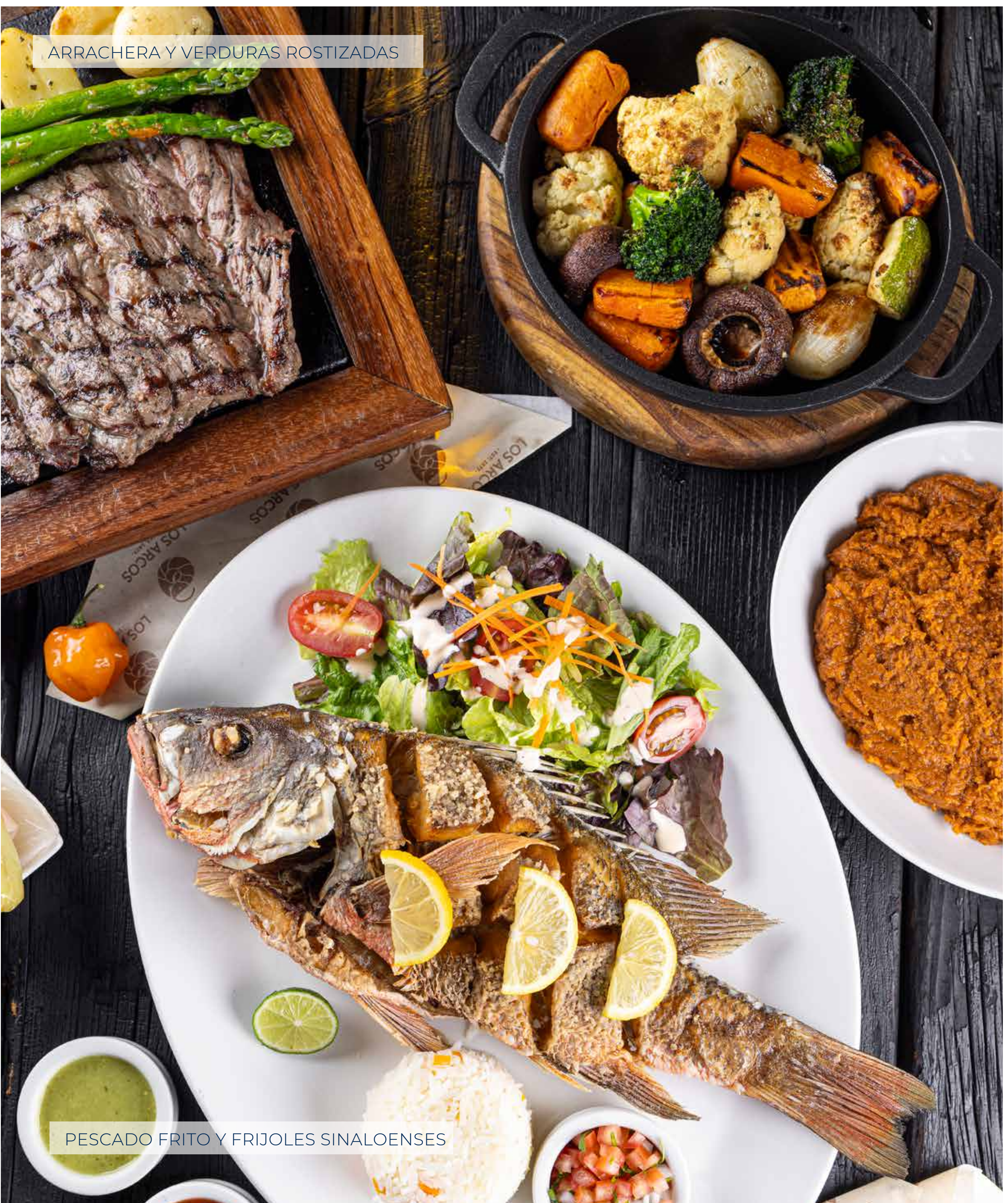
SALSA DE AGUACATE



ARRACHERA Y VERDURAS ROSTIZADAS



PESCADO FRITO Y FRIJOLAS SINALOENSES



POSTRES

PASTEL TRES LECHES 1 Reb.	\$151
CHURROS 2 Pzs.	\$154
FLAN 1 Reb.	\$151
FLAN DE MARACUYÁ 1 Reb. Con helado.	\$173
HELADO Variedad de sabores	\$172
PAY DE PLÁTANO 1 Reb.	\$151
PAY DE GUAYABA 1 Reb.	\$151
PASTEL DE ELOTE 1 Reb.	\$178
CHOCOLATE SAVARIN 1 Reb.	\$182
VOLCÁN DULCE DE LECHE 1 Reb.	\$188
POSTRE MODA Postre con helado	\$178
CREPAS DE CAJETA 4 Piezas con helado	\$236
TSUNAMI 1 Pieza	\$200

UNA DELICIOSA TRADICIÓN PARA COMPARTIR

DIGESTIVOS

BAILEY'S 45 ML.	\$139
OPORTO FERREIRA 45 ML.	\$128
ANÍS CHINCHÓN SECO O DULCE 45 ML.	\$134
VACCARI NERO O BLANCO 45 ML.	\$134
FRANGELICO 45 ML.	\$139
LICOR 43 45 ML.	\$139
AMARETTO DISARONNO 45 ML.	\$139
GRAND MARNIER 45 ML.	\$168
COGNAC MARTELL VSOP 45 ML.	\$237
COGNAC HENNESSY VSOP 45 ML.	\$237
COGNAC HENNESSY X.O. 45 ML.	\$810

CAFÉS

CAFÉ AMERICANO 150 ML.	\$64
CAFÉ EXPRESSO 75 ML.	\$64
CAFÉ CAPUCCINO 150 ML.	\$86
CAFÉ CARAJILLO 105 ML.	\$208
CAFÉ CARAJILLO CANIJA 105 ML.	\$208
CAFÉ CARAJILLO IRLANDÉS 105 ML.	\$208
CAFÉ CARAJILLO SARONNO 105 ML.	\$208

¡INCOMPARABLES!



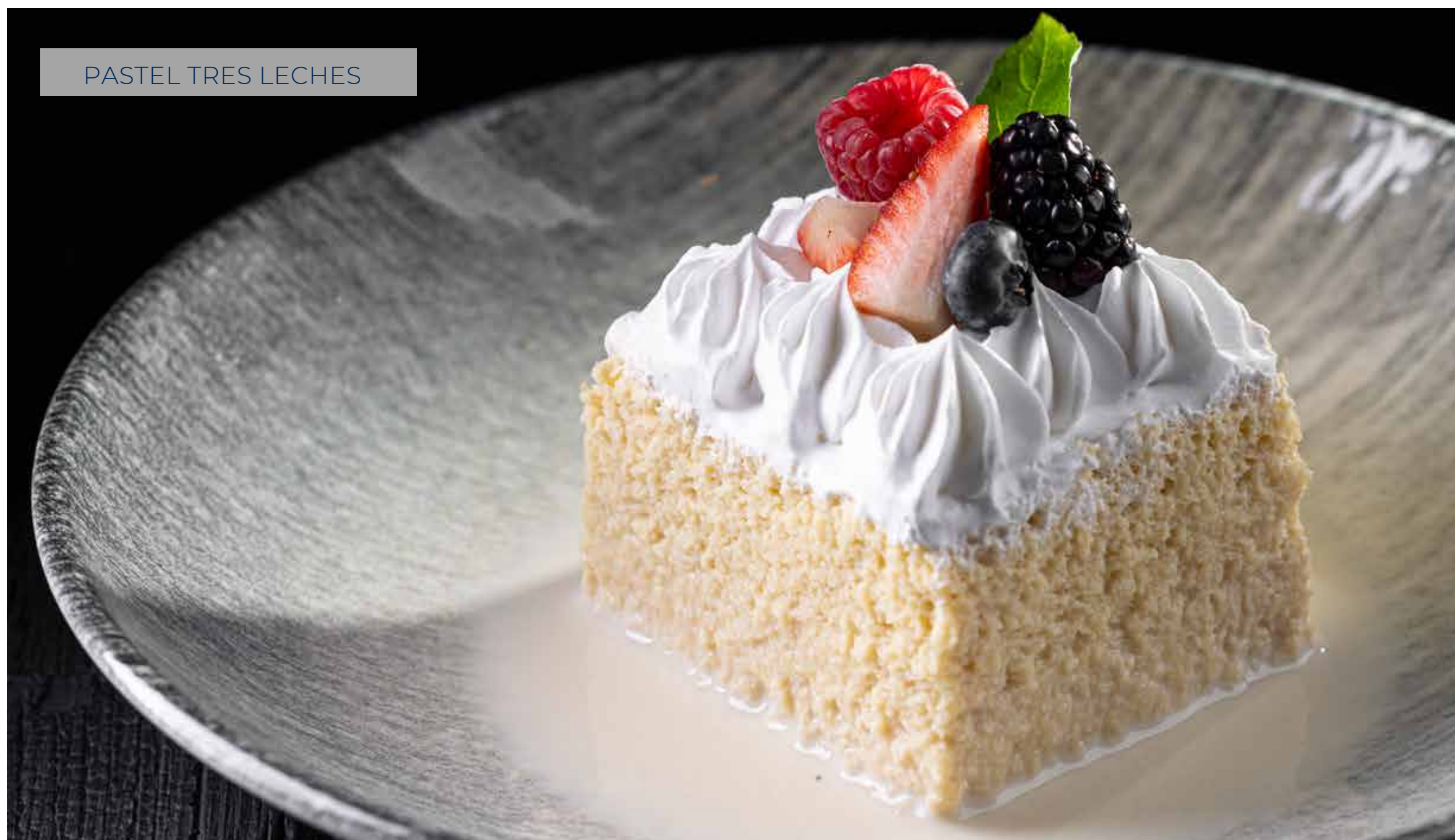
CAFÉ CARAJILLO



CHURROS



PAY DE PLÁTANO



PASTEL TRES LECHES

BEBIDAS

AGUAS FRESCAS:

LIMONADA, JAMAICA, NARANJADA, PEPINO LIMÓN, GUAYABA PIÑA 448 ML.	\$64
TÉ HELADO 448 ML.	\$64
REFRESCO LATA 355 ML.	\$53
AGUA HEITHE NATURAL 350 ML.	\$53
AGUA HETHE NATURAL 750 ML.	\$112
AGUA DE PIEDRA MINERALIZADA 650 ML.	\$112
AGUA MINERAL PERRIER 330 ML.	\$101

CERVEZAS

CORONA, PACÍFICO 210 ML.	\$52
CORONA, CORONA LIGHT, PACÍFICO, VICTORIA 330 ML.	\$63
NEGRA MODELO, MODELO ESPECIAL 330 ML.	\$70
MICHELOB ULTRA, BUD LIGHT 330 ML.	\$99
STELLA ARTOIS 330 ML.	\$99
CERVEZA ARTESANAL 330 ML.	\$139

CLAMATOS

CLAMATO PARA CERVEZA 200 ML.	\$101
CLAMATO PREPARADO (Sin Licor) 350 ML.	\$101
CLAMATO PREPARADO 350 ML. Con 45 ML. de Vodka Smirnoff.	\$149

COCTELERÍA CLÁSICA

MARTINI SECO - DULCE 200 ML.	\$149
MARGARITA CLÁSICA 300 ML.	\$168
MARGARITA CADILLAC 300 ML.	\$230
MOJITO 350 ML.	\$168
OLD FASHION 300 ML.	\$168
PIÑA COLADA 300 ML.	\$146
APEROL SPRITZ 400 ML.	\$219

SANGRÍAS

CLERICOT TINTO 400 ML.	\$174
CLERICOT ROSADO 400 ML.	\$174
CLERICOT BLANCO 400 ML.	\$174
SANGRÍA NATURAL (Sin Licor) 400 ML.	\$136
SANGRÍA PREPARADA 400 ML.	\$146



OLD FASHIONED, BESOS DE MEZCAL, GINGER 70, GIN SMASH, NEGRONI

MIXOLOGÍA SIN ALCOHOL

PIÑADA 330 ML.	\$106
FRESADA 330 ML.	\$106
CONGA 330 ML.	\$106
TUNA KIWI 400 ML.	\$108
MANGO YUZU 400 ML.	\$108
FRESA JENGIBRE 400 ML.	\$108
MARACUYA CHIA 400 ML.	\$108

MIXOLOGÍA CON ALCOHOL

BESOS DE MEZCAL 330 ML. Mezcal Unión, jamaica, frutos rojos y limón.	\$214
MANDARINA MEZCAL 400 ML. Mezcal Unión, Prosecco y jugo de mandarina.	\$212
MR. BLACK 300 ML. Whisky JW Etiqueta Negra, jarabe de Anís Estrella, limón y refresco de jengibre.	\$271
WHISKY TWIST 300 ML. Whisky JW Etiqueta Negra, miel de abeja, limón, guanabana y tónica.	\$271
GINGER 70 330 ML. Tequila Don Julio 70, jarabe de jengibre, limon, Ginger Ale.	\$237
GIN SMASH 330 ML. Gin Tanqueray, kiwi, fresa, limón.	\$204
GREEN TONIC 300 ML. Gin Tanqueray London, jarabe de albahaca, cilantro, limón y tónica.	\$204
TEQUILA GUAYABA 330 ML. Tequila Herradura Plata, guayaba, hierbabuena y limón.	\$174
MARGARITA MANGO 330 ML. Tequila Herradura Plata y mango.	\$168
GIN MOM 400 ML. Gin Mom, jugo de arándano y frutos rojos.	\$204
MOJITO HPNOTIQ 330 ML. HpnotiQ, jugo de limón y hierbabuena.	\$168
CLERICOT AMARETTO 400 ML. Vino tinto, Amaretto y frutos rojos.	\$186

MENÚ DE VINOS Y LICORES

TEQUILA

DON JULIO BLANCO

COPA / GLASS 45 ml **\$156**

DON JULIO REPOSADO

COPA / GLASS 45 ml **\$161**

DON JULIO 70

COPA / GLASS 45 ml **\$230**

DON JULIO AÑEJO

COPA / GLASS 45 ml **\$209**

DON JULIO 1942

COPA / GLASS 45 ml **\$799**

CLASE AZUL REPOSADO

COPA / GLASS 45 ml **\$417**

7 LEGUAS BLANCO

COPA / GLASS 45 ml **\$151**

7 LEGUAS REPOSADO

COPA / GLASS 45 ml **\$153**

CAZADORES REPOSADO

COPA / GLASS 45 ml **\$139**

CENTENARIO AÑEJO

COPA / GLASS 45 ml **\$141**

CENTENARIO PLATA

COPA / GLASS 45 ml **\$115**

GRAN CENTENARIO REPOSADO

COPA / GLASS 45 ml **\$128**

1800 AÑEJO

COPA / GLASS 45 ml **\$156**

1800 CRISTALINO

COPA / GLASS 45 ml **\$204**

MAESTRO DOBEL DIAMANTE

COPA / GLASS 45 ml **\$230**

MAESTRO TEQUILERO AÑEJO

COPA / GLASS 45 ml **\$219**

MAESTRO TEQUILERO BLANCO

COPA / GLASS 45 ml **\$151**

MAESTRO TEQUILERO REPOSADO

COPA / GLASS 45 ml **\$156**

HERRADURA ANTIGUO

COPA / GLASS 45 ml **\$161**

HERRADURA REPOSADO

COPA / GLASS 45 ml **\$149**

HERRADURA BLANCO

COPA / GLASS 45 ml **\$146**

HERRADURA ULTRA

COPA / GLASS 45 ml **\$214**

HERRADURA PLATA

COPA / GLASS 45 ml **\$151**

HERRADURA AÑEJO

COPA / GLASS 45 ml **\$186**

RESERVA DE LA FAMILIA EXTRA AÑEJO

COPA / GLASS 45 ml **\$631**

RESERVA DE LA FAMILIA PLATINO

COPA / GLASS 45 ml **\$411**

TRADICIONAL REPOSADO

COPA / GLASS 45 ml **\$146**

TRADICIONAL PLATA

COPA / GLASS 45 ml **\$134**

CASA DRAGONES BLANCO

COPA / GLASS 45 ml **\$411**

MEZCAL

UNIÓN

COPA / GLASS 45 ml **\$197**

AMORES

COPA / GLASS 45 ml **\$204**

CONTRALUZ AÑEJO CRISTALINO

COPA / GLASS 45 ml **\$237**

DANZANTES PECHUGA

COPA / GLASS 45 ml **\$459**

400 CONEJOS

COPA / GLASS 45 ml **\$217**

400 CONEJOS REPOSADO

COPA / GLASS 45 ml **\$214**

TINIEBLO

COPA / GLASS 45 ml **\$204**

BRUXO N°2

COPA / GLASS 45 ml **\$180**

GINEBRA

TANQUERAY

COPA / GLASS 45 ml **\$156**

TANQUERAY TEN

COPA / GLASS 45 ml **\$214**

LONDON N°1

COPA / GLASS 45 ml **\$191**

MONKEY 47

COPA / GLASS 45 ml **\$376**

HENDRICK'S

COPA / GLASS 45 ml **\$204**

VODKA

SMIRNOFF

COPA / GLASS 45 ml **\$128**

SMIRNOFF X1 TAMARINDO

COPA / GLASS 45 ml **\$121**

ABSOLUT

COPA / GLASS 45 ml **\$130**

BELVEDERE

COPA / GLASS 45 ml **\$179**

STOLICHNAYA

COPA / GLASS 45 ml **\$139**

WYBOROWA

COPA / GLASS 45 ml **\$139**

GREY GOOSE

COPA / GLASS 45 ml **\$174**

RON

CAPITÁN MORGAN

COPA / GLASS 45 ml **\$128**

CAPITÁN MORGAN BLANCO

COPA / GLASS 45 ml **\$121**

ZACAPA 23 AÑOS

COPA / GLASS 45 ml **\$266**

ZACAPA AMBAR

COPA / GLASS 45 ml **\$191**

BACARDI BLANCO

COPA / GLASS 45 ml **\$115**

HAVANA 7 AÑOS

COPA / GLASS 45 ml **\$128**

MALIBU

COPA / GLASS 45 ml **\$115**

MATUSALEM CLÁSICO

COPA / GLASS 45 ml **\$134**

MATUSALEM GRAN RESERVA

COPA / GLASS 45 ml **\$139**

MATUSALEM PLATINO

COPA / GLASS 45 ml **\$121**

WHISKY

JOHNNIE WALKER ETIQUETA ROJA

COPA / GLASS 45 ml **\$176**

JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA

COPA / GLASS 45 ml **\$204**

JOHNNIE WALKER ETIQUETA DORADA

COPA / GLASS 45 ml **\$330**

JOHNNIE WALKER ETIQUETA AZUL

COPA / GLASS 45 ml **\$834**

JOHNNIE WALKER ETIQUETA VERDE

COPA / GLASS 45 ml **\$319**

BUCHANAN'S 12 AÑOS

COPA / GLASS 45 ml **\$204**

BUCHANAN'S 18 AÑOS

COPA / GLASS 45 ml **\$354**

BUCHANAN'S SELECT

COPA / GLASS 45 ml **\$295**

BUCHANAN'S MASTER

COPA / GLASS 45 ml **\$231**

JACK DANIEL'S

COPA / GLASS 45 ml **\$146**

THE SINGLETON

COPA / GLASS 45 ml **\$266**

CHIVAS REGAL 12

COPA / GLASS 45 ml **\$204**

WH SUNTORY TOKI

COPA / GLASS 45 ml **\$191**

CHIVAS REGAL 18

COPA / GLASS 45 ml **\$354**

GLENFIDDICH

COPA / GLASS 45 ml **\$219**

THE MACALLAN 12

COPA / GLASS 45 ml **\$295**

COGNAC

MARTELL VSOP

COPA / GLASS 45 ml **\$237**

MARTELL X.O.

COPA / GLASS 45 ml **\$810**

HENNESSY VSOP

COPA / GLASS 45 ml **\$237**

HENNESSY X.O.

COPA / GLASS 45 ml **\$810**

BRANDY

CARDENAL DE MENDOZA

COPA / GLASS 45 ml **\$244**

CARLOS I

COPA / GLASS 45 ml **\$231**

TORRES 10

COPA / GLASS 45 ml **\$134**

VINO TINTO

MÉXICO

	COPA		BOTELLA	
SCIELO Valle de Parras - Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot	148ml	\$219	750ml	\$1060
CASA MADERO 3V Valle de Parras - Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo	148ml	\$250	750ml	\$1159
CASA MADERO Valle de Parras - Shiraz	148ml	\$250	750ml	\$1159
LABERINTO BLEND San Luis Potosí - Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo	148ml	\$226	750ml	\$1095
CALIXA BLEND Valle de Guadalupe y Ojos Negros Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo	148ml	\$231	750ml	\$1129
GRAN RICARDO Valle de Guadalupe y Ojos Negros Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc			750ml	\$3473

RESTO DEL MUNDO

EL AVIÓN DE JUGUETTE McLaren Vale, Australia - Grenache, Mataro	148ml	\$230	750ml	\$1100
VENTISQUERO CLÁSICO Valle Central, Chile - Cabernet Sauvignon	148ml	\$204	750ml	\$985
ERRAZURIZ ESTATE SERIES Valle del Curico, Chile - Merlot	148ml	\$219	750ml	\$1043
NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIVADA Lujan de Cuyo, Argentina - Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot			750ml	\$1106
LOS ARBOLES Lujan de Cuyo, Argentina - Malbec	148ml	\$191	750ml	\$909
MATARROMERA CRIANZA Ribera del Duero, España - Tempranillo			750ml	\$1650
VALDUBÓN ROBLE Ribera del Duero, España - Tempranillo	148ml	\$226	750ml	\$1100

VINO BLANCO Y ROSADO

MÉXICO

	COPA	BOTELLA
SCIELO Valle de Parras - Chardonnay	148ml \$179	750ml \$834
CASA MADERO Valle de Parras Chardonnay		750ml \$851
CASA MADERO 2V Valle de Parras - Chardonnay, Chenin Blanc	148ml \$186	750ml \$909
MONT XANIC ROSÉ Valle de Ojos Negros - Grenache - <i>Rosado</i>	148ml \$186	750ml \$899
CASA MADERO V Valle de Parras - Cabernet Sauvignon - <i>Rosado</i>	148ml \$174	750ml \$810

RESTO DEL MUNDO

JUGUETTE Adelaida Hills, Australia - Chardonnay	148ml \$237	750ml \$1159
EL VELERO DE JUGUETTE Adelaida Hills, Australia - Sauvignon Blanc	148ml \$230	750ml \$1043
PIÑATA DE JUGUETTE Riverland, Australia - Mataro - <i>Rosado</i>	148ml \$174	750ml \$810
ERRAZURIS ESTATE SERIES Valle de Curico, Chile - Chardonnay	148ml \$197	750ml \$926
CALITERRA RESERVA Valle Central, Chile - Sauvignon Blanc	148ml \$186	750ml \$909
VENTISQUERO CLÁSICO Valle Central, Chile - Chardonnay		750ml \$926
PACO Y LOLA Rias Baixas, España - Albariño		750ml \$1042
VALDUBÓN Rueda, España - Albariño		750ml \$1042

VINO ESPUMOSO

	BOTELLA
MÖET & CHANDON IMPERIAL Francia / France - Champagne	750ml \$2840
MÖET & CHANDON ROSADO IMPERIAL Francia / France - Champagne	750ml \$3168
NICOLE EXTRA BRUT San Luis Potosí - Chardonnay, Pinot Noir	750ml \$1202

Precios en M.N. e incluyen I.V.A.

LA MEJOR COCINA DE MARISCOS
DE LA COSTA DEL PACÍFICO

CREAMOS SABORES
Y EXPERIENCIAS ÚNICAS



GRUPO
LOS
ARCOS