

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.	\$88
CEVICHE DE CAMARÓN 180 Grs.	\$239
CEVICHE DE PESCADO 180 Grs.	\$234
CEVICHE DE JAIBA 110 Grs. Con tomate, cebolla, cilantro y limón.	\$199
 CEVICHE ESPECIAL DE CAMARÓN 180 Grs.	\$258
 CEVICHE ESPECIAL PULPO 150 Grs. Con pepino, cebolla, chile de árbol, limón y clamato.	\$309
 CEVICHE ESPECIAL DE PESCADO 200 Grs. Con tomate, cebolla morada, chile serrano, limón.	\$348
 CEVICHE TROPICAL 160 Grs. 80 Grs. camarón, 80 Grs. callo de pescado, cebolla morada, cilantro, chile serrano, mango, melon y salsa maracuyá.	\$314
 CEVICHE PRIMAVERA 70 Grs. camarón, 70 Grs. pulpo, 70 Grs. callo de pescado, cilantro, orégano, chile habanero y aceite de oliva.	\$422
 CEVICHE 7 CHILES 70 Grs. camarón, 70 Grs. pulpo, 30 Grs. jaiba en salsa 7 chiles.	\$304
CEVICHE DE CAMARÓN COCIDO En cualquier presentación de ceviches. 180 Grs.	\$293
 CAMARONES AGUACHILE 160 Grs. Rojo, verde.	\$246
CAMARONES ESPECIALES 160 Grs. En salsas negras.	\$246
COCTEL DE CAMARÓN Med. 130 Grs. \$197 Gde. 180 Grs. \$289	
COCTEL DE PULPO Med. 130 Grs. \$258 Gde. 180 Grs. \$360	
COCTEL DE OSTIÓN Med. 130 Grs. \$243 Gde. 180 Grs. \$355	

CAMPECHANA DE MARISCOS

Camarón cocido, pulpo cocido y ostión. Med. 130 Grs. **\$226** | Gde. 180 Grs. **\$355**

TIRADITO LOBINA RAYADA 120 Grs. **\$334**

Laminas de lobina, en salsas de yuzu, ponzu y soya.

TIRADITO MIXTO 120 Grs. **\$262**

Laminas de atún y salmón sazonadas con nuestra mezcla oriental coronada con chile jalapeño y sal de la Himalaya.

TARTAR DE ATÚN 100 Grs. **\$238**

¡Con el toque de la casa!

SASHIMI DE ATÚN 150 Grs. **\$317**

Laminas de atún selladas bañadas con la salsa de la casa,

AL NATURAL

CAMARÓN NATURAL 180 Grs. **\$254**

CAMARÓN NATURAL LOS ARCOS 280 Grs. **\$349**

En temporada. 6 piezas con cabeza.

PULPO NATURAL 180 Grs. **\$343**

OSTIÓN EN SU CONCHA 1/2 Docena. **\$287** | Docena. **\$578**

CALLO DE RÓBALO PREMIUM 200 Grs. **\$380**

En temporada. Con cebolla, pepino y limón.

CALLO DE HACHA 250 Grs. **\$837**

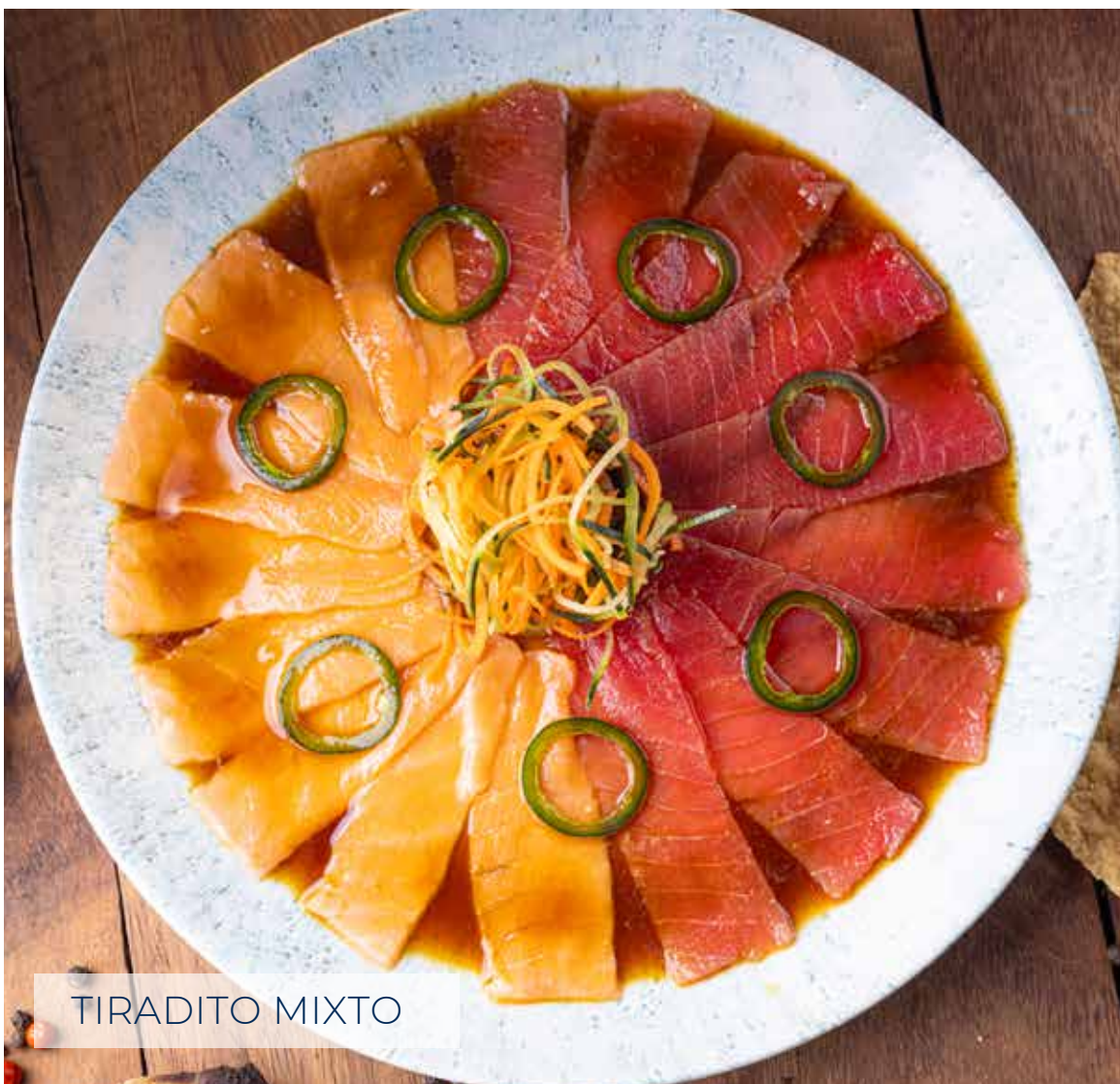
En temporada. Al natural.



CEVICHE ESPECIAL DE CAMARÓN



CAMARONES AGUACHILE



TIRADITO MIXTO



CAMARÓN NATURAL

CEVICHE ESPECIAL DE PESCADO



CEVICHE TROPICAL



OSTIÓN EN SU CONCHA

TACOS Y TOSTADAS

TACO GOBERNADOR® 1 pza / 75 Grs. **\$88**

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

TACO BONITA® 1 pza / 70 Grs. **\$90**

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

TACO DE JÍCAMA 1 pza / 50 Grs. **\$88**

Crujiente camarón en tortilla de jícama.

TACO MEXICALI 1 pza / 70 Grs. **\$92**

Combinación de camarón y queso en mezcal de chiles.

TACO DE PESCADO AL PASTOR 1 pza / 80 Grs. **\$74**

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. **\$135**

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

TACO DE JAIBA DE CONCHA SUAVE 1 pza / 90 Grs. **\$170**

MIXTA ARCOS 2 pzas / 80 Grs. **\$134**

Arrachera, costra de queso, salsa de tomate y col.

2 tacos individuales en tortilla de harina.

TOSTADA DE ATÚN 1 pza / 60 Grs. **\$97**

Cubos de atún fresco con un toque oriental.

TOSTADA DE CEVICHE 1 pza

70 Grs. Jaiba **\$82**

70 Grs. Camarón **\$89**

70 Grs. Pescado **\$88**

 **TOSTADA DE CEVICHE ESPECIAL** 1 pza

70 Grs. Pulpo **\$113**

70 Grs. Camarón **\$101**

70 Grs. Pescado **\$106**

TOSTADA DE CAMARÓN COCIDO 1 pza / 70 Grs. **\$104**

TOSTADA PESCADO AHUMADO 1 pza / 100 Grs. **\$77**

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

Callo de pescado, coco natural y tomate cherry.



TACO GOBERNADOR®

PARA COMPARTIR

COMBINACIÓN MAR DE CORTÉS

\$784

90 Grs. camarón, 90 Grs. pulpo, 90 Grs. ceviche de camarón, 90 Grs. ceviche de pescado y 6 piezas de ostiones.

COMBINACIÓN DE MARISCOS

\$831

90 Grs. camarón, 90 Grs. pulpo, 80 Grs. camarón aguachile y 125 Grs. de callo de hacha.

ARROZ ESPECIAL

\$255

30 Grs. calamar, 50 Grs. camarón y 40 Grs. pulpo.

CAMARONES ROCA 170 Grs.

\$355

Capeados acompañados con aderezo spicy.

CHILES TORITO 6 pzas / 150 Grs.

\$211

Rellenos de machaca de camarón en salsas negras.

CHINCHULINES DE PULPO 180 Grs.

\$287

Crujientes chicharrones de pulpo acompañados de aderezo favorito del chef.

CAMARONES FRITOS 230 Grs.

\$304

En tres salsas.

OSTIONES A LAS BRASAS 10 piezas.

\$398

OSTIONES ROCKEFELLER 10 piezas.

\$374

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		\$246
40 Grs. camarón, 40 Grs. pulpo y 40 Grs. pescado.		
SOPA DE CAMARÓN	360 Ml. c/100 Grs.	\$187
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.	\$210 \$116
CREMA DE CAMARÓN	320 Ml. c/70 Grs. 160 Ml. c/35 Grs.	\$210 \$116
CREMA DE LANGOSTA	320 Ml. c/70 Grs. 160 Ml. c/35 Grs.	\$290 \$146
En temporada.		

ENSALADAS

ENSALADA ARCOS		
De camarón 150 Grs. \$223		
De pescado ahumado 150 Grs. \$223		
AGUACATE RELLENO	130 Grs.	\$235
De ensalada de camarón.		
CARPACCIO DE BETABEL	120 Grs.	\$168
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.	\$410
Al horno con salsa verde al gratín.		
CAMARONES ARCOS MAZATLÁN	300 Grs.	\$410
Camarones en corte mariposa, a las brasas con aderezo especial de la casa.		
CAMARONES RELLENOS	400 Grs.	\$410
Envueltos en tocino y rellenos de pescado ahumado.		
CAMARONES ENCHIPOTLADOS	180 Grs.	\$401
Horneados con chile chipotle, apio, cebolla, ajo y queso gratinado.		
 CAMARONES A LA DIABLA	180 Grs.	\$410
¡Con la receta de la casa!		
CAMARONES PUERTO RICO	150 Grs.	\$410
Empanizados con coco rallado, acompañados con salsa agridulce.		
CAMARONES MANGO	180 Grs.	\$410
Cocinados con mantequilla y salsa de mango.		
CAMARONES CABALLITO	150 Grs.	\$410
Rellenos de queso crema, empanizados con coco rallado y ajonjolí, acompañados de salsa de mango.		
STEAK DE CAMARÓN	250 Grs.	\$410
Medallón de camarón envuelto en tocino.		

ESPECIALIDADES

LONJA DE PESCADO 300 Grs. Lonja de pescado a las brasas, sazonado.	\$349
LONJA VOLCÁN MARINO 300 Grs. Brocheta de camarón servida sobre una lonja de pescado, bañada con salsa de ajillo fileteado.	\$448
CHICHARRONES DE LONJA 300 Grs. Cubos de lonja marinados y fritos.	\$347
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.	\$318
FILETE LOLA BELTRÁN 200 Grs. A la plancha con tocino picado y gratinado.	\$318
FILETE RELLENO 270 Grs. De pulpo, machaca de camarón y pescado ahumado, bañado de salsa Aurora.	\$345
FILETE DOÑA REYNA ® 240 Grs. Al horno con camarón, champiñones, apio, cebolla, chile, tocino y queso.	\$345
FILETE MAZATLÁN 240 Grs. Relleno de camarón, pulpo, apio, cubierto con salsa bechamel.	\$340
FILETE CARIBE ® 300 Grs. Al horno con pulpo, camarón, pescado ahumado, champiñones y apio al gratín.	\$345
FILETE LOS ARCOS 240 Grs. A la plancha, relleno de camarón y espinacas, bañado en salsa bechamel.	\$345
FILETE EVA 230 Grs. Relleno de camarón, espinacas y nuez sobre salsa de 3 quesos.	\$357
FILETE CERO 170 Grs. Al vapor; relleno de zanahoria y calabaza, bañado con salsa de apio, espinacas y champiñones.	\$345
PESCADO A LAS BRASAS Peso mínimo 1 Kg. Sazonado y zarandeado lentamente. Róbalo, Pargo 1 Kg. Curvina 1 Kg.	\$577 \$499
PESCADO A LA SILLA Peso mínimo 1 Kg. Esqueleto frito con lonja zarandeada. Róbalo, Pargo 1 Kg. Curvina 1 Kg.	\$573 \$499
PESCADO BICOLOR Peso mínimo 1 Kg. Pescado a las brasas servido con dos salsas: adobo de chile cascabel y pesto de cilantro. x Róbalo, Pargo 1 Kg. Curvina 1 Kg.	\$573 \$499
LOBINA RAYADA Precio por 1 kg. Pescado Premium cocinado a las brasas.	\$988
 PULPO A LAS BRASAS 250 Grs. Sazonado y zarandeado lentamente.	\$489
PULPO MONGOL 150 Grs. pulpo, 50 Grs. camarón y 70 Grs. pescado ahumado, sazonado con aceite de olivo, cebolla y chile.	\$423
CAZUELA DE MARISCOS 320 Grs. Camarón, salmón, pulpo, ostiones y mejillones con el adobo de la casa, al horno Jospier.	\$470
SALMÓN 250 Grs. A las brasas, a la parrilla, al mojo de ajo o a la mantequilla..	\$432
MEDALLÓN DE ATÚN 250 Grs. A la parrilla, al mojo de ajo o a la mantequilla.	\$371
CARNITAS DE ATÚN 280 Grs. Con guacamole, frijoles, cebollitas y salsa tatemada.	\$406



#legadoculinario



PULPO A LAS BRASAS



PESCADO BICOLOR

ESPECIALIDADES DE TEMPORADA

LANGOSTINOS En temporada. Al gusto

400 Grs.	\$833
600 Grs	\$1224
800 Grs.	\$1628

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

600 Grs.	\$930
800 Grs	\$1234
1 Kg	\$1563

CARNES Y COMBINACIONES

ARRACHERA CHOICE 300 Grs. \$410

RIB EYE CHOICE 600 Grs. \$948

BROCHETA DE CARNE 200 Grs. \$352

BROCHETA MIXTA \$352

120 Grs. carne y 80 Grs. camarón.

STEAK MIXTO \$410

125 Grs. de medallón de carne y

125 Grs. de camarón envueltos en tocino.

TRADICIONALES

FILETE DE PESCADO \$304

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

PESCADO FRITO 500 Grs. \$308

CAMARONES \$340

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

MACHACA DE CAMARÓN 210 Grs. \$304

MACHACA DE PESCADO AHUMADO 210 Grs. \$304

PULPO \$426

Al ajillo 180 Grs.

CHICHARRONES \$305

De pescado o de calamar. 220 Grs.

COMPLEMENTOS

SALSA AGUACATE 150 Grs. \$118

Trozos de aguacate ligeramente picante en salsas negras.

PAPAS AL JOSPER 300 Grs. \$104

VERDURAS ROSTIZADAS 350 Grs. \$104

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

TOSTADAS ADOBADAS 4 Pzas. \$114

FRIJOLES SINALOENSES 500 Grs. \$125

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 FRIJOLES SINALOENSES

POSTRES

PASTEL TRES LECHE 1 Reb.	\$120
CHURROS 2 Pzs.	\$115
FLAN 1 Reb.	\$115
FLAN DE MARACUYÁ 1 Reb. Con helado.	\$173
HELADO Variedad de sabores	\$159
PAY DE PLÁTANO 1 Reb.	\$120
PAY DE GUAYABA 1 Reb.	\$124
PASTEL DE ELOTE 1 Reb.	\$145
VOLCÁN DULCE DE LECHE 1 Reb.	\$179
JERICAYA 1 Pieza	\$96
CREPAS DE CAJETA 4 Piezas con helado	\$192
TSUNAMI 1 Pieza	\$189

UNA DELICIOSA TRADICIÓN PARA COMPARTIR

DIGESTIVOS

BAILEY'S 45 ML.	\$125
OPORTO FERREIRA 45 ML.	\$113
ANÍS CHINCHÓN SECO O DULCE 45 ML.	\$119
VACCARI NERO O BLANCO 45 ML.	\$126
FRANGELICO 45 ML.	\$126
LICOR 43 45 ML.	\$134
AMARETTO DISARONNO 45 ML.	\$125
STREGA 45 ML.	\$150
GRAND MARNIER 45 ML.	\$163
COGNAC HENNESSY X.O. 45 ML.	\$936
COGNAC MARTELL VSOP 45 ML.	\$220
COGNAC HENNESSY VSOP 45 ML.	\$292

CAFÉS

CAFÉ AMERICANO 150 ML.	\$63
CAFÉ EXPRESSO 75 ML.	\$67
CAFÉ CAPUCCINO 150 ML.	\$77
CAFÉ CARAJILLO 105 ML.	\$200
CAFÉ CARAJILLO CANIJA 105 ML.	\$200
CAFÉ CARAJILLO IRLANDÉS 105 ML.	\$200
CAFÉ CARAJILLO SARONNO 105 ML.	\$200

¡INCOMPARABLES!



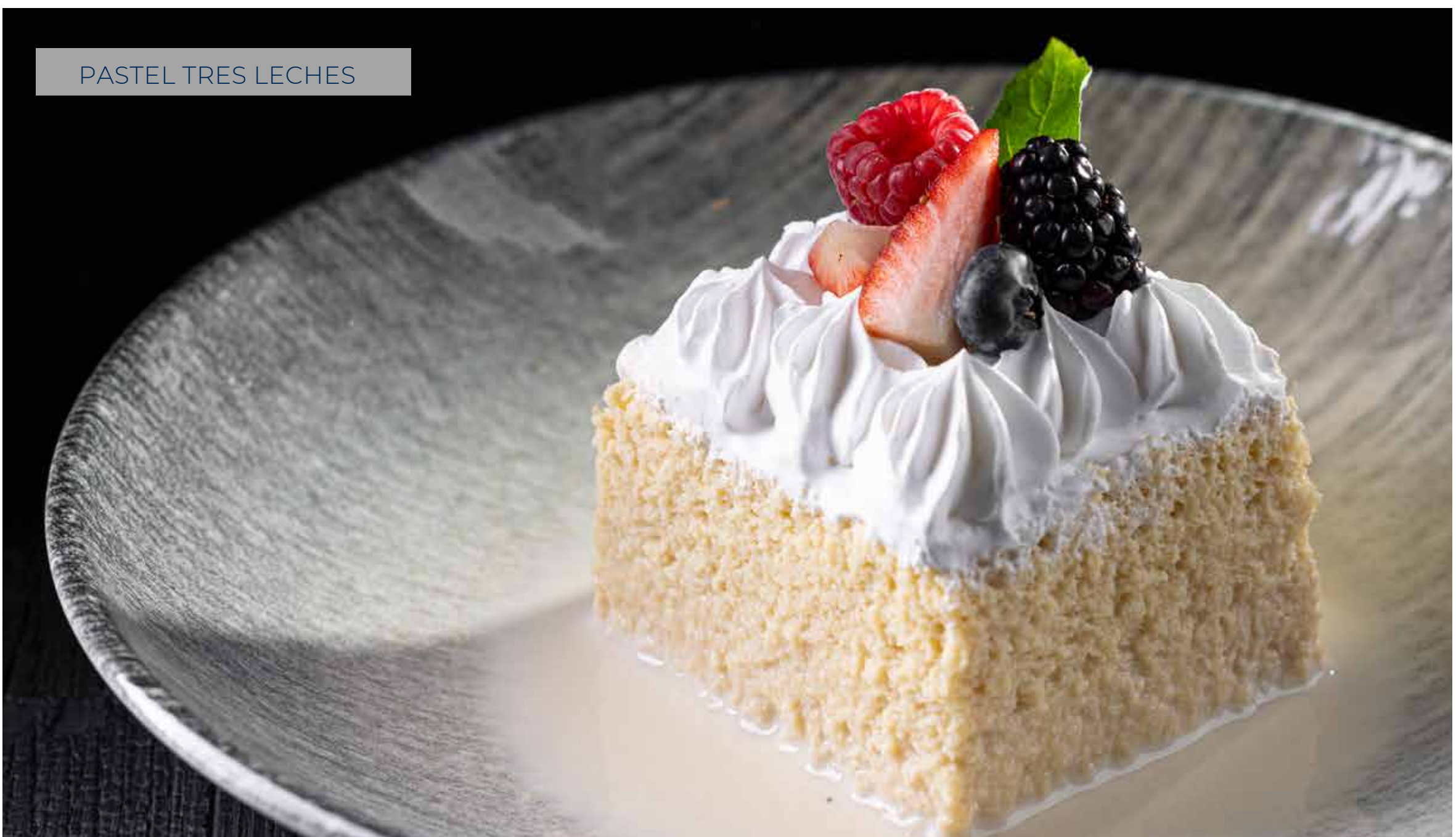
CAFÉ CARAJILLO



CHURROS



PAY DE PLÁTANO



PASTEL TRES LECHES

BEBIDAS

AGUAS FRESCAS:

LIMONADA, JAMAICA, NARANJADA, PEPINO LIMÓN, GUAYABA PIÑA 448 ML.	\$63
TÉ HELADO 448 ML.	\$66
REFRESCO LATA 355 ML.	\$49
AGUA HEITHE NATURAL 350 ML.	\$49
AGUA HEITHE NATURAL 750 ML.	\$123
AGUA DE PIEDRA MINERALIZADA 650 ML.	\$124
AGUA MINERAL PERRIER 330 ML.	\$61

CERVEZAS

CORONA, PACÍFICO 210 ML.	\$49
CORONA, CORONA LIGHT, PACÍFICO, VICTORIA 330 ML.	\$66
NEGRA MODELO, MODELO ESPECIAL 330 ML.	\$70
MICHELOB ULTRA, BUD LIGHT 330 ML.	\$86
STELLA ARTOIS 330 ML.	\$110
CERVEZA ARTESANAL 330 ML.	\$123

CLAMATOS

CLAMATO PARA CERVEZA 200 ML.	\$63
CLAMATO PREPARADO (Sin Licor) 350 ML.	\$87
CLAMATO PREPARADO 350 ML. Con 45 ML. de Vodka Smirnoff.	\$124

COCTELERÍA CLÁSICA

MARTINI SECO - DULCE 200 ML.	\$163
MARGARITA CLÁSICA 300 ML.	\$141
MARGARITA CADILLAC 300 ML.	\$231
MOJITO 350 ML.	\$132
OLD FASHION 300 ML.	\$174
PIÑA COLADA 300 ML.	\$123
APEROL SPRITZ 400 ML.	\$214

SANGRÍAS

CLERICOT TINTO 400 ML.	\$131
CLERICOT ROSADO 400 ML.	\$131
CLERICOT BLANCO 400 ML.	\$131
SANGRÍA NATURAL (Sin Licor) 400 ML.	\$116
SANGRÍA PREPARADA 400 ML.	\$136



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

MIXOLOGÍA SIN ALCOHOL

PIÑADA 330 ML.	\$99
FRESADA 330 ML.	\$104
CONGA 330 ML.	\$82
TUNA KIWI 400 ML.	\$102
MANGO YUZU 400 ML.	\$102
FRESA JENGIBRE 400 ML.	\$102
MARACUYA CHIA 400 ML.	\$102

MIXOLOGÍA CON ALCOHOL

BESOS DE MEZCAL 330 ML. Mezcal Unión, jamaica, frutos rojos y limón.	\$171
MANDARINA MEZCAL 400 ML. Mezcal Unión, Prosecco y jugo de mandarina.	\$200
MR. BLACK 300 ML. Whisky JW Etiqueta Negra, jarabe de Anís Estrella, limón y refresco de jengibre.	\$246
WHISKY TWIST 300 ML. Whisky JW Etiqueta Negra, miel de abeja, limón, guanabana y tónica.	\$246
GINGER 70 330 ML. Tequila Don Julio 70, jarabe de jengibre, limon, Ginger Ale.	\$217
GIN SMASH 330 ML. Gin Tanqueray, kiwi, fresa, limón.	\$163
GREEN TONIC 300 ML. Gin Tanqueray London, jarabe de albahaca, cilantro, limón y tónica.	\$187
TEQUILA GUAYABA 330 ML. Tequila Herradura Plata, guayaba, hierbabuena y limón.	\$141
MARGARITA MANGO 330 ML. Tequila Herradura Plata y mango.	\$146
GIN MOM 400 ML. Gin Mom, jugo de arándano y frutos rojos.	\$171
MOJITO HPNOTIQ 330 ML. Hpnotiq, jugo de limón y hierbabuena.	\$150
CLERICOT AMARETTO 400 ML. Vino tinto, Amaretto y frutos rojos.	\$156

MENÚ DE VINOS Y LICORES

TEQUILA

DON JULIO BLANCO

COPA / GLASS 60 ml **\$206**

DON JULIO REPOSADO

COPA / GLASS 60 ml **\$223**

DON JULIO AÑEJO

COPA / GLASS 60 ml **\$293**

DON JULIO 1942

COPA / GLASS 60 ml **\$844**

DON JULIO 70

COPA / GLASS 60 ml **\$270**

1800 AÑEJO

COPA / GLASS 60 ml **\$208**

1800 CRISTALINO

COPA / GLASS 60 ml **\$239**

7 LEGUAS BLANCO

COPA / GLASS 60 ml **\$187**

7 LEGUAS REPOSADO

COPA / GLASS 60 ml **\$199**

CASA DRAGONES

COPA / GLASS 60 ml **\$374**

CASCAHUIN BLANCO

COPA / GLASS 60 ml **\$129**

CASCAHUIN TAHONA

COPA / GLASS 60 ml **\$199**

CENTENARIO PLATA

COPA / GLASS 60 ml **\$135**

CLASE AZUL REPOSADO

COPA / GLASS 60 ml **\$594**

HERRADURA BLANCO

COPA / GLASS 60 ml **\$187**

HERRADURA AÑEJO

COPA / GLASS 60 ml **\$246**

HERRADURA REPOSADO

COPA / GLASS 60 ml **\$211**

HERRADURA ANTIGUO REPOSADO

COPA / GLASS 60 ml **\$149**

HERRADURA ULTRA

COPA / GLASS 60 ml **\$234**

HERRADURA PLATA

COPA / GLASS 60 ml **\$192**

HERRADURA SELECCIÓN SUPREMA

COPA / GLASS 60 ml **\$878**

RESERVA DE LA FAMILIA

COPA / GLASS 60 ml **\$643**

JOSÉ CUERVO TRADICIONAL

COPA / GLASS 60 ml **\$148**

MAESTRO TEQUILERO BLANCO

COPA / GLASS 60 ml **\$182**

MAESTRO DOBEL DIAMANTE

COPA / GLASS 60 ml **\$234**

MAESTRO DOBEL 50 CRISTALINO

COPA / GLASS 60 ml **\$567**

ORENDAIN OLLITAS BLANCO

COPA / GLASS 60 ml **\$158**

RESERVA DE LOS GONZALEZ BLANCO

COPA / GLASS 60 ml **\$187**

TEQUILEÑO PLATINO BLANCO

COPA / GLASS 60 ml **\$158**

EL PATRÓN SILVER

COPA / GLASS 60 ml **\$214**

TIERRA NOBLE BLANCO

COPA / GLASS 60 ml **\$191**

TIERRA NOBLE CRISTALINO

COPA / GLASS 60 ml **\$25**

MEZCAL

UNIÓN JOVEN

COPA / GLASS 60 ml **\$139**

400 CONEJOS JOVEN

COPA / GLASS 60 ml **\$164**

AMORES REPOSADO

COPA / GLASS 60 ml **\$186**

DANZANTES PECHUGA

COPA / GLASS 60 ml **\$483**

BRUXO N°5

COPA / GLASS 60 ml **\$421**

VODKA

SMIRNOFF

COPA / GLASS 45 ml **\$114**

ABSOLUT AZUL

COPA / GLASS 45 ml **\$119**

ABSOLUT MANDARIN

COPA / GLASS 45 ml **\$123**

GREY GOOSE

COPA / GLASS 45 ml **\$192**

STOLI VODKA

COPA / GLASS 45 ml **\$163**

BELVEDERE

COPA / GLASS 45 ml **\$200**

WHISKY

JOHNNIE WALKER ETIQUETA VERDE

COPA / GLASS 45 ml **\$328**

JOHNNIE WALKER ETIQUETA DORADA

COPA / GLASS 45 ml **\$69**

JOHNNIE WALKER ETIQUETA AZUL

COPA / GLASS 45 ml **\$971**

JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA

COPA / GLASS 45 ml **\$202**

JOHNNIE WALKER ETIQUETA ROJA

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

BUCHANAN'S 12 AÑOS

COPA / GLASS 45 ml **\$199**

BUCHANAN'S 18 AÑOS

COPA / GLASS 45 ml **\$359**

BUCHANAN'S RED SEAL

COPA / GLASS 45 ml **\$773**

GLENFIDDICH

COPA / GLASS 45 ml **\$228**

CHIVAS REGAL 12

COPA / GLASS 45 ml **\$181**

THE MACALLAN AMBAR

COPA / GLASS 45 ml **\$526**

THE MACALLAN 12

COPA / GLASS 45 ml **\$281**

JACK DANIEL'S

COPA / GLASS 45 ml **\$140**

OLD PARR

COPA / GLASS 45 ml **\$182**

RON

CAPITÁN MORGAN

COPA / GLASS 45 ml **\$113**

CAPITÁN MORGAN BLANCO

COPA / GLASS 45 ml **\$113**

ZACAPA 23 AÑOS

COPA / GLASS 45 ml **\$226**

APPLETON ESTATE JAMAICA

COPA / GLASS 45 ml **\$119**

APPLETON ESTATE ORO

COPA / GLASS 45 ml **\$116**

BACARDI BLANCO

COPA / GLASS 45 ml **\$116**

HAVANA CLUB 7 AÑOS

COPA / GLASS 45 ml **\$123**

MATUSALEM CLASICO

COPA / GLASS 45 ml **\$123**

MATUSALEM PLATINO

COPA / GLASS 45 ml **\$129**

MATUSALEM GRAN RESERVA

COPA / GLASS 45 ml **\$129**

MALIBU

COPA / GLASS 45 ml **\$116**

BLANCO MADERO

COPA / GLASS 45 ml **\$97**

KRAKEN

COPA / GLASS 45 ml **\$116**

BRANDY

AZTECA DE ORO

COPA / GLASS 45 ml **\$116**

CARDENAL DE MENDOZA

COPA / GLASS 45 ml **\$275**

CARLOS 1

COPA / GLASS 45 ml **\$223**

TORRES 10

COPA / GLASS 45 ml **\$125**

TORRES 20

COPA / GLASS 45 ml **\$243**

COGNAC

MARTELL VSOP

COPA / GLASS 45 ml **\$220**

HENNESSY VSOP

COPA / GLASS 45 ml **\$293**

HENNESSY X.O.

COPA / GLASS 45 ml **\$936**

VINO TINTO

MÉXICO

	COPA		BOTELLA
31.8 SANTO TOMAS Valle de Santo Tomás - Tempranillo	148ml	\$159	750ml \$795
ÚNICO GRAN RESERVA Valle de Santo Tomás - Cabernet Sauvignon, Merlot			750ml \$3334
GRAN RICARDO, MONTE XANIC Valle de Guadalupe - Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot			750ml \$4211
MONTE XANIC Valle de Guadalupe - Cabernet Sauvignon, Merlot			750ml \$1638
CALIXA BLEND, MONTE XANIC Valle de Guadalupe - Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon	148ml	\$202	750ml \$1011
CASA MADERO 3V Valle de Parras - Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo			750ml \$882

ESTADOS UNIDOS

ROBERT MONDAVI Carneros - Pinot Noir			750ml \$2188
ROBERT MONDAVI PRIVATE SELECCION Carneros - Cabernet Sauvignon			750ml \$855

CHILE

SANTA DIGNA Valle del Curico - Merlot	148ml	\$145	750ml \$726
---	-------	--------------	--------------------

ARGENTINA

PUNTO FINAL CLÁSICO Mendoza - Malbec			375ml \$491 750ml \$889
--	--	--	--

ESPAÑA

ALION Ribera del Duero - Tempranillo			750ml \$8772
MATARROMERA CRIANZA			750ml \$2303
MARQUES DEL RISCAL Rioja - Tempranillo			750ml \$1514

VINO ROSADO

MÉXICO

	COPA		BOTELLA
CASA MADERO V Valle de Parras - Cabernet Sauvignon			750ml \$773
MONTE XANIC Valle de Guadalupe - Grenache	148ml	\$222	750ml \$1071

VINO BLANCO

MÉXICO

	COPA	BOTELLA
31.8 SANTO TOMÁS Valle de Santo Tomás - Chenin, Chardonnay	148ml \$159	750ml \$795
CASA MAGONI MANAZ Valle de Guadalupe - Vigoner, Fiano		750ml \$692
KUIIY LAS NUBES Valle de Guadalupe - Sauvignon Blanc, Chardonnay		750ml \$713
MONTE XANIC Valle de Guadalupe - Chardonnay	148ml \$302	750ml \$1510
CASA MADERO 2V Valle de Parras - Chardonnay, Chenin Blanc		750ml \$730
LAGRIMAS SAN VICENTE Valle de Guadalupe - Verdejo		750ml \$838

ESTADOS UNIDOS

ROBERT MONDAVI Central Coast - Chardonnay		750ml \$889
---	--	--------------------

ESPAÑA

MAR DE FRADES Rias Baixas - Albariño		750ml \$2281
VIÑA ESMERALDA Penedes - Gerwûrztraminer, Moscatel		750ml \$726
MARQUÉS DEL RISCAL Rueda - Verdejo		750ml \$726

PORTUGAL

PORTA 6 Vinho Verde - Loureiro, Trajadura, Arinto		750ml \$573
---	--	--------------------

VINO ESPUMOSO

FRANCIA

	COPA	BOTELLA
MÖET & CHANDON BRUT IMPERIAL Epernay - Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		750ml \$2750
MÖET & CHANDON ICE ROSE Epernay - Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		750ml \$3977
LA GIOIOSA MOSCATO Veneto - Moscato		750ml \$678
LA MARCA Veneto - Glera		750ml \$1285

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