

TE PRESENTAMOS NUESTRAS NUEVAS CREACIONES.
¡PÍDELAS AHORA!



TACO MEXICALI.
Combinación de camarón y queso con mezcla de chiles.
70 grs. \$68



TARTAR DE ATÚN.
¡Con el toque de la casa!
100 grs. \$165



SALSA DE AGUACATE.
Trozos de aguacate, ligeramente picante en salsas negras.
150 grs. \$85



CAZUELA DE MARISCOS.
Camarón, salmón, pulpo, ostiones y mejillones con el adobo de la casa, al horno Jospet.
320 grs. \$340



LOS ARCOS

-EST 1977-

M E N Ú

GUADALAJARA Y BAJÍO
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 \$56
40 Grs. de camarón.

COCTEL DE CAMARÓN Med. 130 Grs. \$146
Gde. 180 Grs. \$200

COCTEL DE PULPO Med. 130 Grs. \$181
Gde. 180 Grs. \$242

COCTEL DE OSTIÓN Med. 130 Grs. \$129
Gde. 180 Grs. \$192

CAMPECHANA DE MARISCOS Med. 130 Grs. \$147
Camarón cocido, pulpo cocido y ostión. Gde. 180 Grs. \$203

CEVICHE DE CAMARÓN 180 Grs. \$133

CEVICHE DE PESCADO 180 Grs. \$116

CEVICHE DE JAIBA 110 Grs. \$127
Con chile, tomate, cebolla, cilantro y limón.

🔥 **CEVICHE ESPECIAL DE CAMARÓN** 180 Grs. \$170

🔥 **CEVICHE ESPECIAL PULPO** 150 Grs. \$193
Con pepino, cebolla, chile chiltepín, limón y clamato.

🔥 **CEVICHE ESPECIAL DE PESCADO** 200 Grs. \$167
Con tomate, cebolla morada, chile serrano, limón.

🔥 **CEVICHE PRIMAVERA** \$285
70 Grs. camarón, 70 Grs. pulpo, 70 Grs. callo de pescado, cilantro, orégano, chile habanero y aceite de oliva.

🔥 **CEVICHE 7 CHILES** \$211
70 Grs. camarón, 70 Grs. pulpo, 30 Grs. jaiba en salsa 7 chiles.

🔥 **CAMARONES AGUACHILE** 160 Grs. \$170
Rojo o verde.

TIRADITO MIXTO 120 Grs. \$187
Laminas de atún y salmón sazonadas con nuestra mezcla oriental coronada con chile jalapeño y sal de la Himalaya.

SASHIMI DE ATÚN 150 Grs. \$222
Laminas de atún selladas bañadas con la salsa de la casa, acompañadas con cebollín y chile serrano.

AL NATURAL

CALLO DE HACHA 250 Grs. \$462
En temporada. Natural o a la Kino.

CALLO DE RÓBALO PREMIUM 200 Grs. \$284
Al natural o en salsas negras.

CAMARÓN NATURAL 180 Grs. \$173

PULPO NATURAL 180 Grs. \$231

CAMARÓN NATURAL LOS ARCOS 280 Grs. \$249
En temporada. 6 piezas con cabeza.

OSTIÓN EN SU CONCHA 1/2 Docena. \$211
Docena. \$410

TACOS Y TOSTADAS

TACO GOBERNADOR ^{MR} 1pza/65 Grs. \$54
¡Creación Los Arcos desde 1987!
De machaca de camarón con queso.

TACO BONITA ^{MR} 1 pza/50 Grs. \$54
De camarón, aderezo de chipotle, salsa mexicana y col.

TACO DE JÍCAMA 1 pza/30 Grs. \$54
Crujiente camarón en tortilla de jícama.

TACO DE PESCADO AL PASTOR 1 pza/70 Grs. \$48
Pescado adobado con piña, cilantro y cebolla.

TACO DE PESCADO AHUMADO 1 pza/80 Grs. \$48
Machaca de pescado ahumado con chile, tomate y cebolla.

TACO REGIO 1 pza/90 Grs. \$71
Pulpo guisado con chile pasilla, ajo, aceituna y aceite de olivo.

TOSTADA DE ATÚN \$60
Cubos de atún fresco con un toque oriental. 1 pza/50 Grs.

TOSTADA SAN BLAS \$72
Callo de pescado, coco natural y tomate cherry. 1 pza/80 Grs.

TOSTADA PESCADO AHUMADO \$48
1 pza/100 Grs.

TOSTADA DE CEVICHE 60 Grs. Jaiba \$56
1 pza. 70 Grs. Camarón \$56

🔥 **TOSTADA DE CEVICHE ESPECIAL** 70 Grs. Pescado \$55

60 Grs. Pulpo \$71
1 pza. 70 Grs. Camarón \$67
70 Grs. Pescado \$67

TOSTADA DE CAMARÓN COCIDO 70 Grs. Camarón \$67

LOS ARCOS

EST 1977

PARA COMPARTIR

COMBINACIÓN MAR DE CORTÉS \$424

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. \$207

En tres salsas.

CAMARONES ROCA 170 Grs. \$257

Capeados acompañados con aderezo spicy.

CHILES TORITO 6 pzas / 150 Grs. \$134

Rellenos de machaca de camarón en salsas negras.

CHILES CARIBE 6 pzas / 150 Grs. \$134

Empanizados rellenos de machaca de pescado ahumado.

CHINCHULINES DE PULPO 150 Grs. \$193

Crujientes chicharrones de pulpo acompañados de aderezo favorito del chef.

OSTIONES ROCKEFELLER 10 piezas. \$227

OSTIONES A LAS BRASAS 10 piezas. \$246

OSTIONES TEACAPAN \$278

Doce ostiones en cuatro diferentes presentaciones.

SOPAS

SOPA DE MARISCOS 360 Ml. c/ 100 Grs. \$102

40 Grs. camarón, 40 Grs. pulpo y 40 Grs. pescado.

SOPA DE CAMARÓN 360 Ml. c/ 100 Grs. \$102

SOPA ESPECIAL DE MARISCOS \$174

30 Grs. camarón, 30 Grs. pulpo, 30 Grs. pescado, 2 Pz. ostión, 30 Grs. calamar, 50 Grs. camarón c/cabeza.

CREMA DE ALMEJA 320 Ml. c/ 70 Grs. \$154

CREMA DE CAMARÓN 320 Ml. c/ 70 Grs. \$154

CREMA DE LANGOSTA 320 Ml. c/ 70 Grs. \$200

*En temporada.

ENSALADAS

ENSALADA ARCOS 150 Grs. \$151

Con camarón o pescado ahumado.

AGUACATE RELLENO 130 Grs. \$152

De ensalada de camarón.

CARPACCIO DE BETABEL 100 Grs. \$120

Con arúgula, nuez caramelizada, queso de cabra con reducción de balsámico.

CHILES
TORITO



ESPECIALIDADES

CAMARONES RELLENOS Envueltos en tocino y rellenos de pescado ahumado.	400 Grs. \$257	LONJA DE PESCADO Lonja de pescado a las brasas, sazonado.	300 Grs. \$249
CAMARONES CULICHI Al horno con salsa verde al gratín.	180 Grs. \$257	LONJA VOLCÁN MARINO Brocheta de camarón servida sobre una lonja de pescado, bañada con salsa de ajillo fileteado.	300 Grs. \$291
CAMARONES ENCHIPOTLADOS Horneados con chile chipotle, apio, cebolla, ajo y queso gratinado.	180 Grs. \$257	CHICHARRONES DE LONJA Cubos de lonja marinados y fritos.	300 Grs. \$249
 CAMARONES A LA DIABLA ¡Con la receta de la casa!	180 Grs. \$257	FILETE RELLENO De pulpo, machaca de camarón y pescado ahumado, bañado de salsa Aurora.	270 Grs. \$230
CAMARONES PUERTO RICO Empanizados con coco rallado, acompañados con salsa agri dulce.	150 Grs. \$257	FILETE CULICHI ^{MR} Al horno en salsa verde al gratín.	200 Grs. \$221
CAMARONES MANGO Cocinados con mantequilla y salsa de mango.	180 Grs. \$257	FILETE DOÑA REYNA ^{MR} Al horno con camarón, champiñones, apio, cebolla, chile, tocino y queso.	240 Grs. \$230
CAMARONES CABALLITO Rellenos de queso crema, empanizados con coco rallado y ajonjolí, acompañados de salsa de mango.	150 Grs. \$257	FILETE MAZATLÁN Relleno de camarón, pulpo, apio, cubierto con salsa bechamel.	240 Grs. \$230
CAMARONES TAMAZULA Cocinados con gravy especial de la casa.	180 Grs. \$257	FILETE CARIBE ^{MR} Al horno con pulpo, camarón, pescado ahumado, champiñones y apio al gratín.	300 Grs. \$230
STEAK DE CAMARÓN Medallón de camarón envuelto en tocino.	250 Grs. \$257	FILETE LOLA BELTRÁN A la plancha con tocino picado y gratinado.	200 Grs. \$221
		FILETE LOS ARCOS A la plancha, relleno de camarón y espinacas, bañado en salsa bechamel.	240 Grs. \$230
		FILETE EVA Relleno de camarón, espinacas y nuez sobre salsa de 3 quesos.	230 Grs. \$230
		FILETE CERO Al vapor; relleno de zanahoria y calabaza, bañado con salsa de apio, espinacas y champiñones.	170 Grs. \$230

LOS ARCOS

EST 1977

ESPECIALIDADES

LANGOSTINOS En temporada. Al gusto.	400 Grs. \$620 600 Grs. \$912 800 Grs. \$1213
LANGOSTA En temporada. A la plancha, al termidor, al mojo de ajo.	600 Grs. \$687 800 Grs. \$913 1 Kg. \$1144
PESCADO A LAS BRASAS Sazonado y zarandeado lentamente. Curvina, Róbalo, Pargo, Huachinango.	Kg. \$377
PULPO A LAS BRASAS Sazonado y zarandeado lentamente.	250 Grs. \$357
PULPO MONGOL 150 Grs. pulpo, 50 Grs. camarón y 70 Grs. pescado ahumado, sazonado con aceite de olivo, cebolla y chile.	\$298
SALMÓN A la parrilla, al mojo de ajo o a la mantequilla.	250 Grs. \$286
MEDALLÓN DE ATÚN A la parrilla, al mojo de ajo o a la mantequilla.	280 Grs. \$259
JAIBA RELLENA De camarón, champiñones y apio, al gratín.	130 Grs. \$229

TRADICIONALES

CAMARONES Empanizados (150 Grs.), a la plancha, al mojo de ajo, al ajillo, a las brasas, en brocheta o ranchero (180 Grs.).	\$230
FILETE DE PESCADO Empanizado (170 Grs.), a la plancha, al mojo de ajo, o a las brasas (200 Grs.).	\$207
MACHACA DE CAMARÓN 210 Grs.	\$230
MACHACA DE PESCADO De pescado ahumado (150 Grs.), de pescado o jaiba (180 Grs.).	\$211
PULPO Al mojo de ajo. 200 Grs. Al ajillo o a la veracruzana. 180 Grs.	\$298
MOJARRITAS FRITAS 450 Grs.	\$192
PESCADO FRITO 500 Grs.	\$188
CHICHARRONES De pescado o calamar. 220 Grs.	\$221
ARROZ ESPECIAL 30 Grs. calamar, 50 Grs. camarón y 40 Grs. pulpo.	\$179

CARNES Y COMBINACIONES

ARRACHERA 300 Grs.	\$265	BROCHETA MIXTA 120 Grs. carne y 80 Grs. camarón.	\$244
RIB EYE CHOICE 600 Grs.	\$650	STEAK MIXTO 125 Grs. de medallón de carne y 125 Grs. de camarón envueltos en tocino.	\$257
BROCHETA DE CARNE 200 Grs.	\$244		

MR Los platillos Taco Gobernador, Taco Bonita, Filete Culichi, Filete Doña Reyna y Filete Caribe son Marca Registrada ante el IMPI, propiedad de Multiarcos SA de CV.





BEBIDAS

CAFÉ AMERICANO	177 MI. \$47	CERVEZA 1/4 PACÍFICO, CORONA	210 MI. \$36
CAFÉ EXPRESO	89 MI. \$49	CERVEZA 1/2 CORONA, CORONA LIGHT, PACÍFICO, VICTORIA	355 MI. \$48
CAFÉ CARAJILLO	105 MI. \$136	CERVEZA 1/2 NEGRA MODELO, MODELO ESPECIAL	355 MI. \$48
TÉ FORTÉ	177 MI. \$48	CERVEZA ARTESANAL	330 MI. \$86
AGUA EMBOTELLADA	350 MI. \$36	CERVEZA DE IMPORTACIÓN MICHELOB ULTRA	355 MI. \$70
AGUA HETHE	750 MI. \$90	CERVEZA DE IMPORTACIÓN STELLA ARTOIS	330 MI. \$82
AGUA DE PIEDRA MINERAL	650 MI. \$91	CLAMATO PARA CERVEZA	220 MI. \$44
REFRESCO	Lata 355 MI. \$36	CLAMATO PREPARADO (SIN LICOR)	350 MI. \$60
LIMONADA / JAMAICA NARANJADA / CEBADA	448 MI. \$46	MARGARITA CLÁSICA	300 MI. \$100
AGUAS FRESCAS PEPINO-LIMÓN, PIÑA-GUAYABA	448 MI. \$46	Con 45 MI de Tequila Herradura Plata.	
TÉ HELADO	448 MI. \$46	MARTINI SECO	200 MI. \$90
PIÑADA / FRESADA	300 MI. \$69	Con 45 MI de Ginebra Tanqueray.	
PIÑA COLADA	300 MI. \$85	MOJITO CLÁSICO	350 MI. \$93
Con 45 MI de Ron Capitan Morgan Blanco.		Con 45 MI de Ron Capitan Morgan Blanco.	
CLERICOT	400 MI. \$92	DAIQUIRI	200 MI. \$90
SANGRÍA	400 MI. \$80	Con 45 MI de Ron Capitan Morgan Blanco.	
SANGRÍA PREPARADA	400 MI. \$90		
Con 45 MI de Vodka Smirnoff.			

LICORES

MEZCAL

Todas las bebidas de Mezcal se sirven en copa de 59 Ml.

MEZCAL 400 CONEJOS	\$126
MEZCAL CONTRALUZ AÑEJO CRISTALINO	\$156
MEZCAL AMORES	\$138
MEZCAL DANZANTES PECHUGA	\$370
MEZCAL BRUXO N°2	\$143

TEQUILA

Todas las bebidas de Tequila se sirven en copa de 59 Ml.

TEQUILA DON JULIO BLANCO	\$101
TEQUILA DON JULIO REPOSADO CLARO	\$116
TEQUILA DON JULIO AÑEJO	\$144
TEQUILA DON JULIO 70	\$148
TEQUILA HERRADURA AÑEJO	\$143
TEQUILA HERRADURA ULTRA	\$148
TEQUILA 7 LEGUAS BLANCO	\$98
TEQUILA OLLITAS BLANCO	\$87
TEQUILA JOSE CUERVO TRADICIONAL	\$95
TEQUILA JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA	\$333
TEQUILA MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$148

GINEBRA

Todas las bebidas de Ginebra se sirven en copa de 44 Ml.

GINEBRA TANQUERAY	\$87
GINEBRA TANQUERAY TEN	\$128
GINEBRA HENDRICK'S	\$159
GINEBRA BEEFEATER	\$97

DIGESTIVOS

Todos los digestivos se sirven en copa de 44 Ml.

BAILEY'S	\$92
OPORTO FERREIRA	\$84
AMARETTO	\$91
VACCARI NERO, VACCARI BLANCO	\$95
JÄGERMEISTER	\$102

VODKA

Todas las bebidas de Vodka se sirven en copa de 44 Ml.

VODKA SMIRNOFF	\$81
VODKA SMIRNOFF X1 TAMARINDO	\$82
VODKA STOLICHNAYA	\$91
VODKA GREY GOOSE	\$148

RON

Todas las bebidas de Ron se sirven en copa de 44 Ml.

RON CAPITAN MORGAN	\$83
RON CAPITAN MORGAN BLANCO	\$83
RON ZACAPA 23 AÑOS	\$146
RON MATUSALEM GRAN RESERVA	\$89

BRANDY

Todo las bebidas de Brandy se sirven en copa de 44 Ml.

BRANDY TORRES 10	\$92
BRANDY TORRES 20	\$181

WHISKY

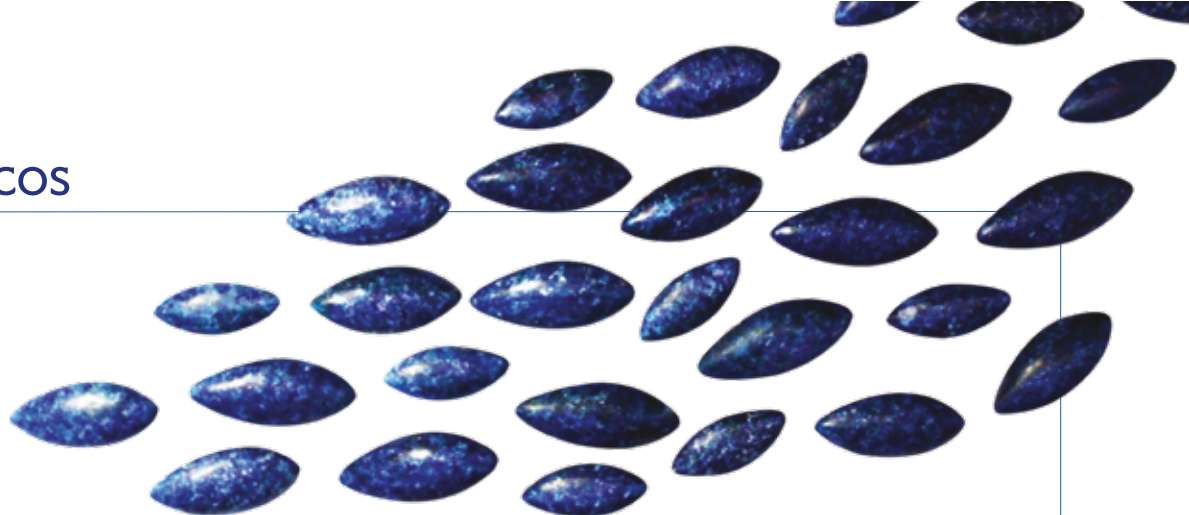
Todas las bebidas de Whisky se sirven en copa de 44 Ml.

WHISKY JOHNNIE WALKER ETIQUETA ROJA	\$107
WHISKY JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA	\$148
WHISKY JOHNNIE WALKER ETIQUETA VERDE	\$153
WHISKY BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$148
WHISKY BUCHANAN'S 18 AÑOS	\$215
WHISKY BUCHANAN'S SELECT	\$163
WHISKY JACK DANIEL'S	\$103
WHISKY THE MACALLAN	\$184

FRANGELICO	\$94
LICOR 43	\$102
COGNAC MARTELL MEDAILLON VSOP	\$166
COGNAC HENNESSY	\$167
COGNAC HENNESSY XO	\$569

LOS ARCOS

EST 1977



POSTRES

PASTEL TRES LECHE

1 Rebanada.

\$83

VOLCÁN DULCE DE LECHE

1 Rebanada con helado.

\$122

PAY DE PLÁTANO

1 Rebanada.

\$86

CHURROS

2 piezas.

\$78

FLAN

1 Rebanada.

\$83

TRES CHOCOLATES

1 Rebanada.

\$107

PASTEL DE ELOTE

1 Rebanada.

\$89

HELADO

200 Grs.

\$100

JERICAYA

1 pieza.

\$65



Higiene, confianza y seguridad en el manejo de los alimentos.

LOS ARCOS

LICORES / LIQUORS

TEQUILA

	COPA / GLASS		BOTELLA / BOTTLE	
DON JULIO BLANCO	59 ml	\$101	750 ml	\$1229
DON JULIO CLARO	59 ml	\$116	750 ml	\$1512
DON JULIO REPOSADO	59 ml	\$113	750 ml	\$1345
DON JULIO AÑEJO	59 ml	\$143	750 ml	\$1720
DON JULIO 1942	59 ml	\$332	750 ml	\$3989
DON JULIO 70	59 ml	\$148	750 ml	\$1778
7 LEGUAS AÑEJO	59 ml	\$129	750 ml	\$1547
7 LEGUAS BLANCO	59 ml	\$98	1 lt	\$1561
7 LEGUAS REPOSADO	59 ml	\$109	1 lt	\$1735
ARETTE BLANCO	59 ml	\$83	750 ml	\$983
ARETTE REPOSADO	59 ml	\$88	750 ml	\$1056
CAZADORES REPOSADO	59 ml	\$84	1 lt	\$1329
CENTINELA BLANCO	59 ml	\$94	750 ml	\$1127
CENTINELA AÑEJO	59 ml	\$126	750 ml	\$1518
CENTINELA REPOSADO	59 ml	\$109	750 ml	\$1301
1800 AÑEJO	59 ml	\$128	700 ml	\$1405
1800 BLANCO	59 ml	\$99	700 ml	\$1101
1800 REPOSADO	59 ml	\$103	700 ml	\$1140
1800 CRISTALINO	59 ml	\$148	700 ml	\$1629
CENTENARIO AÑEJO	59 ml	\$122	695 ml	\$1351
CENTENARIO PLATA	59 ml	\$86	950 ml	\$1283
CENTENARIO REPOSADO	59 ml	\$92	950 ml	\$1373
CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA	59 ml	\$332	750 ml	\$3989
CUERVO TRADICIONAL	59 ml	\$95	950 ml	\$1427
CUERVO TRADICIONAL PLATA	59 ml	\$94	950 ml	\$1410
MAESTRO TEQUILERO BLANCO	59 ml	\$101	750 ml	\$1229
MAESTRO TEQUILERO AÑEJO	59 ml	\$122	750 ml	\$1475
MAESTRO TEQUILERO REPOSADO	59 ml	\$111	750 ml	\$1329
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	59 ml	\$148	750 ml	\$1778
EL MEXICANO REPOSADO	59 ml	\$90	750 ml	\$1084
EL TESORO DE DON FELIPE AÑEJO	59 ml	\$141	750 ml	\$1691
EL TESORO DE DON FELIPE REPOSADO	59 ml	\$126	750 ml	\$1518
HERRADURA BLANCO	59 ml	\$109	950 ml	\$1626
HERRADURA AÑEJO	59 ml	\$143	750 ml	\$1720
HERRADURA REPOSADO	59 ml	\$115	950 ml	\$1716
HERRADURA ANTIGUO	59 ml	\$94	950 ml	\$1410
HERRADURA ULTRA	59 ml	\$148	750 ml	\$1778
HERRADURA PLATA	59 ml	\$97	950 ml	\$1464
HERRADURA SELECCIÓN SUPREMA	59 ml	\$504	750 ml	\$6043
ORENDAIN OLLITAS BLANCO	59 ml	\$87	750 ml	\$1070
ORENDAIN OLLITAS REPOSADO	59 ml	\$89	750 ml	\$1121
PUEBLO VIEJO AÑEJO	59 ml	\$103	750 ml	\$1345
PUEBLO VIEJO REPOSADO	59 ml	\$82	1 lt	\$1292
RESERVA DE LOS GONZALEZ BLANCO	59 ml	\$113	800 ml	\$1456
RESERVA DE LOS GONZALEZ REPOSADO	59 ml	\$118	800 ml	\$1534
SAUZA HORNITOS REPOSADO	59 ml	\$94	1 lt	\$1504
TEQUILEÑO REPOSADO GRAN RESERVA	59 ml	\$103	750 ml	\$1243
TEQUILEÑO PLATINO BLANCO	59 ml	\$94	700 ml	\$1034
TEQUILA EL PATRÓN SILVER	59 ml	\$130	750 ml	\$1561

MEZCAL

	COPA / GLASS		BOTELLA / BOTTLE	
400 CONEJOS	59 ml	\$126	750 ml	\$1518
CONTRALUZ AÑEJO CRISTALINO	59 ml	\$156		
AMORES	59 ml	\$138	750 ml	\$1648
DANZANTES PECHUGA	59 ml	\$370		
BRUXO No. 2	59 ml	\$143		

GINEBRA / GIN

	COPA / GLASS		BOTELLA / BOTTLE	
TANQUERAY	44 ml	\$87	750 ml	\$1429
TANQUERAY TEN	44 ml	\$128	750 ml	\$1734
TANQUERAY SEVILLA	44 ml	\$117	750 ml	\$1581
BEEFEATER	44 ml	\$97	750 ml	\$1561
HENDRICK'S	44 ml	\$159	750 ml	\$2544

RON / RUM

	COPA / GLASS		BOTELLA / BOTTLE	
CAPITÁN MORGAN	44 ml	\$83	750 ml	\$1312
CAPITÁN MORGAN BLANCO	44 ml	\$83	750 ml	\$1312
ZACAPA 23	44 ml	\$146	750 ml	\$2332
ZACAPA AMBAR	44 ml	\$98	750 ml	\$1567
APPLETON ESTATE JAMAICA	44 ml	\$85	750 ml	\$1349
APPLETON SPECIAL ORO	44 ml	\$69	750 ml	\$1467
APPLETON BLANCO	44 ml	\$56	950 ml	\$1188
BACARDI BLANCO	44 ml	\$72	980 ml	\$1518
BACARDI AÑEJO	44 ml	\$74	1 lt	\$1644
HAVANA CLUB 7 AÑOS	44 ml	\$88	750 ml	\$1408
MATUSALEM CLÁSICO	44 ml	\$72	750 ml	\$1156
MATUSALEM PLATINO	44 ml	\$66	750 ml	\$1060
MATUSALEM GRAN RESERVA	44 ml	\$89	700 ml	\$1426
MALIBU	44 ml	\$65	750 ml	\$1041
BLANCO MADERO	44 ml	\$72	900 ml	\$1445
KRAKEN	44 ml	\$67	750 ml	\$1080

WHISKY

	COPA / GLASS		BOTELLA / BOTTLE	
JOHNNIE WALKER ETIQUETA VERDE	44 ml	\$153	700 ml	\$2295
JOHNNIE WALKER ETIQUETA DORADA	44 ml	\$155	750 ml	\$2326
JOHNNIE WALKER ETIQUETA AZUL	44 ml	\$643	750 ml	\$9894
JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA	44 ml	\$148	750 ml	\$2371
JOHNNIE WALKER ETIQUETA ROJA	44 ml	\$107	750 ml	\$1696
BUCHANAN'S 12 AÑOS	44 ml	\$148	750 ml	\$2371
BUCHANAN'S SELECT	44 ml	\$163	750 ml	\$2566
BUCHANAN'S 18 AÑOS	44 ml	\$215	750 ml	\$3451
BUCHANAN'S RED SEAL	44 ml	\$510	750 ml	\$8153
BUCHANAN'S MASTER	44 ml	\$181	750 ml	\$2891
GLENFIDDICH	44 ml	\$151	750 ml	\$2409
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	44 ml	\$138	750 ml	\$2197
MACALLAN AMBAR	44 ml	\$247	700 ml	\$3704
MACALLAN 12 AÑOS	44 ml	\$183	700 ml	\$2929
JACK DANIEL'S	44 ml	\$103	700 ml	\$1554
OLD PARR	44 ml	\$139	750 ml	\$2217
SINGLETON	44 ml	\$139	700 ml	\$2081

LOS ARCOS

DIGESTIVOS / DIGESTIVES

VODKA

	COPA/ GLASS		BOTELLA/ BOTTLE	
SMIRNOFF	44 ml	\$81	750 ml	\$1289
SMIRNOFF X1 TAMARINDO	44 ml	\$82	750 ml	\$1393
ABSOLUT BLUE	44 ml	\$84	1 lt	\$1829
ABSOLUT CITRON	44 ml	\$84	750 ml	\$1329
ABSOLUT MANDRIN	44 ml	\$84	750 ml	\$1329
GREY GOOSE	44 ml	\$148	1 lt	\$2371
STOLICHNAYA	44 ml	\$92	750 ml	\$1465
WYBOROWA	44 ml	\$65	1 lt	\$1432

CREMAS & LICORES / CREAMS & LIQUORS

AMARETTO DISARONNO	44 ml	\$92	700 ml	\$1373
ANÍS CHINCHÓN SECO ALCOHOLERA	44 ml	\$69	1 lt	\$1537
ANÍS CHINCHÓN DULCE ALCOHOLERA	44 ml	\$69	1 lt	\$1537
LAS CADENAS	44 ml	\$76	1 lt	\$1669
SAMBUCA VACCARY	44 ml	\$95	700 ml	\$1427
SAMBUCA VACCARY NERO	44 ml	\$95	700 ml	\$1427
CAMPARI	44 ml	\$77	750 ml	\$1233
BAILEYS	44 ml	\$93	1 lt	\$2041
GRAND MARNIER ROJO	44 ml	\$103	1 lt	\$2277
LICOR 43	44 ml	\$102	750 ml	\$1638
CHARTREUSSE AMARILLO	44 ml	\$138	700 ml	\$2060
CHARTREUSSE VERDE	44 ml	\$138	700 ml	\$2060
DAMIANA GUAYCURA	44 ml	\$56	750 ml	\$906
KAHLÚA	44 ml	\$54	1 lt	\$1194
FERNET BRANCA	44 ml	\$83	750 ml	\$1312
FRANGELICO	44 ml	\$94	700 ml	\$1410
MIDORI	44 ml	\$69	1 lt	\$1537
STREGA	44 ml	\$97	750 ml	\$1561
JEREZ TIO PEPE	59 ml	\$56	750 ml	\$906
OPORTO FERREIRA	59 ml	\$84	750 ml	\$1329
VERMOUTH CINZANO EXTRA DRY	44 ml	\$56	750 ml	\$906
VERMOUTH CINZANO ROSSO	44 ml	\$56	750 ml	\$906
JÄGERMEISTER	44 ml	\$102	750 ml	\$1536

COGNAC

HENNESSY VSOP	44 ml	\$167	700 ml	\$2494
HENNESSY XO	44 ml	\$569	700 ml	\$8528
MARTELL VSOP	44 ml	\$167	700 ml	\$2439

BRANDY

AZTECA DE ORO	44 ml	\$65	700 ml	\$975
CARDENAL DE MENDOZA	44 ml	\$157	700 ml	\$2349
CARLOS I	44 ml	\$157	700 ml	\$2349
TORRES 10	44 ml	\$93	700 ml	\$1391
TORRES 20	44 ml	\$181	700 ml	\$2710

MIXOLOGÍA / COCKTAILS

MIXOLOGÍA CON ALCOHOL

CLERICOT AMARETTO
Vino tinto, amaretto y frutos rojos.
330 ml. \$110

MOJITO HPNOTIQ
Hpnotiq, jugo de limón y hierbabuena.
330 ml. \$107

CAVA MIMOSA
Aperol, prosecco y jugo de toronja.
330 ml. \$131

MANDARINA MEZCAL
Mezcal Unión, Prosecco y jugo de mandarina.
330 ml. \$104

MARGARITA MANGO
Tequila Herradura Plata y mango.
360 ml. \$100

TEQUILA GUAYABA
Tequila Herradura Plata, guayaba, hierbabuena y limón.
330 ml. \$100

GIM MOM
Gin Mom, jugo de arándano y frutos rojos.
330 ml. \$122

MIXOLOGÍA SIN ALCOHOL

TUNA KIWI
Tuna, kiwi y romero.
330 ml. \$73

MANGO YUZU
Mango, yuzu y menta.
330 ml. \$73

LOS ARCOS

VINO TINTO / RED WINE

MÉXICO

	COPA / GLASS	BOTELLA / BOTTLE		
2 KM/H, VIÑAS DE GARZA Valle de Guadalupe - Tempranillo, Grenache		750 ml	\$899	
31.8, SANTO TOMÁS Valle de Santo Tomás - Tempranillo, Cabernet S, Syrah	148 ml	\$108	750 ml	\$539
CALIXA, MONTE XANIC Valle de Guadalupe - Syrah		750 ml	\$728	
CASA MADERO Valle de Parras - Merlot		375 ml	\$473	
CHÂTEAU DOMECCO Valle de Calafia - Cabernet Sauvignon		750 ml	\$600	
CONFABULARIO, SOLAR FORTUN Valle de Guadalupe - Mourvèdre, Petit Verdot		750 ml	\$976	
CORONA DEL VALLE Valle de Guadalupe - Cabernet S., Merlot, Tempranillo		750 ml	\$620	
DON LUIS CETTO, L.A. CETTO Valle de Guadalupe - Merlot		750 ml	\$464	
GRAN RICARDO, MONTE XANIC Valle de Guadalupe - Cabernet S. Merlot, Petit Verdot		750 ml	\$1968	
JARDÍN SECRETO, ADOBE GUADALUPE Valle de Guadalupe - Tempranillo, Cabernet S., Cinsault		750 ml	\$987	
MADERAS 5 CAVA DE ARAGÓN Valle de San Vicente - Tempranillo, Cabernet Sauvignon		750 ml	\$1094	
MONTE XANIC Valle de Guadalupe - Cabernet Sauvignon, Merlot		750 ml	\$1090	
RESERVA PRIVADA, L.A. CETTO Valle de Guadalupe - Cabernet Sauvignon	148 ml	\$124	750 ml	\$620
RESERVA PRIVADA, L.A. CETTO Valle de Calafia - Nebbiolo		750 ml	\$476	
TRES VALLES Valle de Guadalupe - Grenache		750 ml	\$714	

CHILE

SANTA DIGNA, MIGUEL TORRES Valle de Curicó - Merlot	148 ml	\$94	750 ml	\$475
--	--------	------	--------	-------

ARGENTINA

COLECCIÓN PRIVADA, NAVARRO CORREAS Mendoza - Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec		750 ml	\$790	
PUNTO FINAL CLÁSICO, BODEGAS RENACER Mendoza - Malbec		375 ml	\$377	
		750 ml	\$637	

ESPAÑA / SPAIN

CELESTE CRIANZA, TORRES Ribera del Duero - Tempranillo		750 ml	\$850	
---	--	--------	-------	--

VINO BLANCO / WHITE WINE

MÉXICO

	COPA / GLASS	BOTELLA / BOTTLE		
31.8, SANTO TOMÁS Valle de Santo Tomás - Chenin Blanc, Chardonnay		750 ml	\$451	
HALLEY, EL CIELO Valle de Calafia - Chardonnay	148 ml	\$108	750 ml	\$539
CHÂTEAU DOMECCO Valle de Calafia - Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc		750 ml	\$462	
DON LUIS CETTO, L.A. CETTO Valle de Guadalupe - Viognier	148 ml	\$89	750 ml	\$446
MISIÓN, SANTO TOMÁS Valle de Santo Tomás - Chenin Colombard		750 ml	\$363	
MONTE XANIC Valle de Guadalupe - Chardonnay		750 ml	\$915	

CHILE

OVEJA NEGRA, RESERVA Valle de Maule - Sauvignon Blanc, Carménère	148 ml	\$103	750 ml	\$514
---	--------	-------	--------	-------

ESPAÑA / SPAIN

DIAMANTE Ríoja - Viura, Malvasia		375 ml	\$277	
		750 ml	\$420	
PAZO DAS BRUXAS, TORRES Rías Baixas - Albariño		750 ml	\$719	
VIÑA ESMERALDA, TORRES Penedés - Gewürztraminer, Moscatel		375 ml	\$233	
		750 ml	\$393	

VINO ROSADO / ROSE WINE

MÉXICO

BLANC DE ZINFANDEL, L.A. CETTO Valle de Guadalupe - Zinfandel	148 ml	\$110	750 ml	\$413
CALIXA, MONTE XANIC Valle de Guadalupe - Grenache			750 ml	\$620

CHAMPAGNE & VINO ESPUMOSO / CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

FRANCIA / FRANCE

MÖET & CHANDON, BRUT IMPERIAL Champagne - Pinot Noir, Chardonnay, Meunier		750 ml	\$1692	
--	--	--------	--------	--

ITALIA / ITALY

LA GIOIOSA Veneto - Moscato		750 ml	\$439	
--------------------------------	--	--------	-------	--