

TE PRESENTAMOS NUESTRAS NUEVAS CREACIONES.
¡PÍDELAS AHORA!



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



TARTAR DE ATÚN.
¡Con el toque de la casa!
100 grs. \$182



SALSA DE AGUACATE.
Trozos de aguacate, ligeramente picante en salsas negras.
150 grs. \$92



CAZUELA DE MARISCOS.
Camarón, salmón, pulpo, ostiones y mejillones con el adobo de la casa, al horno Jospes.
320 grs. \$374



LOS ARCOS

-EST 1977-

M E N Ú

CDMX
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, CDMX 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 \$68
40 Grs. de camarón.

COCTEL DE CAMARÓN Med. 130 Grs. \$153
Gde. 180 Grs. \$260

COCTEL DE PULPO Med. 130 Grs. \$177
Gde. 180 Grs. \$298

COCTEL DE OSTIÓN Med. 130 Grs. \$161
Gde. 180 Grs. \$272

CAMPECHANA DE MARISCOS Med. 130 Grs. \$172
Camarón cocido, pulpo cocido y ostión. Gde. 180 Grs. \$291

CEVICHE DE CAMARÓN 180 Grs. \$160

CEVICHE DE PESCADO 180 Grs. \$158

CEVICHE DE JAIBA 110 Grs. \$159
Con tomate, cebolla, cilantro y limón.

🍷 **CEVICHE ESPECIAL DE CAMARÓN** 180 Grs. \$235

🍷 **CEVICHE ESPECIAL PULPO** 150 Grs. \$258
Con pepino, cebolla, chile de árbol, limón y clamato.

🍷 **CEVICHE ESPECIAL DE PESCADO** 200 Grs. \$235
Con tomate, cebolla morada, chile serrano, limón.

🍷 **CEVICHE PRIMAVERA** \$455
90 Grs. camarón, 90 Grs. pulpo, 100 Grs. callo de hacha, cilantro, orégano, chile habanero y aceite de oliva.

🍷 **CAMARONES AGUACHILE** 160 Grs. \$210
Rojo o verde.

CARPACCIO DE ABULÓN 75 Grs. \$570

TIRADITO MIXTO 120 Grs. \$207
Láminas de atún y salmón sazonadas con nuestra mezcla oriental coronada con chile jalapeño y sal del Himalaya.

SASHIMI DE ATÚN 150 Grs. \$246
Laminas de atún selladas bañadas con salsa de la casa, acompañadas con cebollín y chile serrano.

AL NATURAL

CALLO DE HACHA \$494
En temporada. Natural (280 Grs.) o a la Kino (250 Grs.).

CAMARÓN NATURAL 180 Grs. \$194

PULPO NATURAL 180 Grs. \$227

ALMEJAS NATURALES 4 piezas. \$165

OSTIÓN EN SU CONCHA 1/2 Docena. \$168

Docena. \$331

TACOS Y TOSTADAS

TACO GOBERNADOR ^{MR} 1 pza/65 Grs. \$59

¡Creación 100% Los Arcos desde 1987!
De machaca de camarón con queso.

TACO BONITA ^{MR} 1 pza/50 Grs. \$59

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

TACO DE JÍCAMA 1 pza/30 Grs. \$63

Crujiente camarón en tortilla de jícama.

TACO DE PESCADO AL PASTOR 1 pza/70 Grs. \$56

Pescado adobado acompañado de piña, cilantro y cebolla.

TACO DE PESCADO AHUMADO 1 pza/80 Grs. \$59

TACO REGIO 1 pza/90 Grs. \$66

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

🍷 **TACO DE PULPO FILETEADO** 1 pza/90 Grs. \$66

TACO MEXICANO 1 pza/90 Grs. \$63

Camarón, pulpo y atún ahumado guisados estilo alambre.

TOSTADA DE ATÚN 1 pza/50 Grs. \$73

Cubos de atún fresco con un toque oriental.

TOSTADA SAN BLAS 1 pza/80 Grs. \$74

Callo de pescado, coco natural y tomate cherry.

TOSTADA DE PESCADO AHUMADO 1 pza/100 Grs. \$59

TOSTADA DE CEVICHE 60 Grs. *Jaiba \$63

1 pza. 70 Grs. *Camarón \$63

70 Grs. *Pescado \$55

🍷 **TOSTADA DE CEVICHE ESPECIAL** 60 Grs. *Pulpo \$74

1 pza. 70 Grs. *Camarón \$68

70 Grs. *Pescado \$73

LOS ARCOS

EST 1977

PARA COMPARTIR

COMBINACIÓN MAR DE CORTÉS \$487

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. \$264

En tres salsas.

CAMARONES ROCA 170 Grs. \$276

Capeados acompañados con salsa spicy.

CHILES TORITO 6 pzas / 150 Grs. \$168

Rellenos de machaca de camarón en salsas negras.

CHILES CARIBE 6 pzas / 150 Grs. \$165

Empanizados rellenos de machaca de pescado ahumado.

CHINCHULINES DE PULPO 150 Grs. \$194

Crujientes chicharrones de pulpo acompañados de aderezo favorito del chef.

OSTIONES ROCKEFELLER 10 piezas. \$319

OSTIONES A LAS BRASAS 10 piezas. \$342

OSTIONES TEACAPÁN \$330

Doce ostiones en cuatro diferentes presentaciones.

SOPAS

SOPA DE MARISCOS \$133

40 Grs. Camarón, 40 Grs. pulpo y 40 Grs. pescado.

SOPA DE CAMARÓN 360 Ml. c/ 100 Grs. \$127

SOPA ESPECIAL \$208

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

ALBÓNDIGAS DE CAMARÓN 360 Ml. c/ 135 Grs. \$144

CHILPACHOLE \$144

De camarón (100 Grs.), de jaiba (80 Grs.) o mixto (40 Grs. camarón y 40 Grs. jaiba).

CREMA DE ALMEJA 320 Ml. c/ 70 Grs. \$159

CREMA DE CAMARÓN 320 Ml. c/ 70 Grs. \$160

CREMA DE LANGOSTA 320 Ml. c/ 70 Grs. \$241

* En temporada.

ENSALADAS

ENSALADA ARCOS 150 Grs. \$177

Con camarón o pescado ahumado.

AGUACATE RELLENO 130 Grs. \$181

De ensalada de camarón.

CHILES
TORITO



ESPECIALIDADES

CAMARONES RELLENOS Envueltos en tocino y rellenos de pescado ahumado. 400 Grs.	\$302	LONJA DE PESCADO Lonja de pescado a las brasas, sazonado.	300 Grs. \$268
CAMARONES CULICHI Al horno con salsa verde al gratín. 180 Grs.	\$288	LONJA VOLCÁN MARINO Brocheta de camarón servida sobre una lonja de pescado, bañada con salsa de ajillo fileteado.	300 Grs. \$342
CAMARONES ENCHIPOTLADOS Horneados con chile chipotle, apio, cebolla, ajo y queso gratinado. 180 Grs.	\$288	CHICHARRONES DE LONJA Cubos de lonja marinados y fritos.	300 Grs. \$268
 CAMARONES A LA DIABLA ¡Con la receta de la casa! 180 Grs.	\$288	FILETE RELLENO De pulpo, machaca de camarón y pescado ahumado, bañado de salsa Aurora.	270 Grs. \$243
CAMARONES PUERTO RICO Empanizados con coco rallado, acompañados con salsa agridulce. 150 Grs.	\$288	FILETE CULICHI ^{MR} Al horno en salsa verde al gratín.	200 Grs. \$243
CAMARONES MANGO Cocinados con mantequilla y salsa de mango. 180 Grs.	\$288	FILETE DOÑA REYNA ^{MR} Al horno con camarón, champiñones, apio, cebolla, chile, tocino y queso.	240 Grs. \$243
CAMARONES CABALLITO Rellenos de queso crema, empanizados con coco rallado y ajonjolí, acompañados de salsa de mango. 150 Grs.	\$302	FILETE MAZATLÁN Relleno de camarón, pulpo, apio, cubierto con salsa bechamel.	240 Grs. \$243
CAMARONES TAMAZULA Cocinados con gravy especial de la casa. 180 Grs.	\$288	FILETE CARIBE ^{MR} Al horno con pulpo, camarón, pescado ahumado, champiñones y apio al gratín.	300 Grs. \$258
STEAK DE CAMARÓN Medallón de camarón envuelto en tocino. 250 Grs.	\$302	FILETE LOLA BELTRÁN A la plancha con tocino picado y gratinado.	200 Grs. \$243
CHILES RELLENOS De machaca de camarón bañados de salsa de tomate. 120 Grs.	2 piezas. \$235	FILETE LOS ARCOS A la plancha, rellenos de camarón y espinacas, bañado en salsa bechamel.	240 Grs. \$243
DEGUSTACIÓN DE SOPES De camarón, pescado pastor, carnitas de atún y pulpo mongol. 150 Grs.	4 piezas. \$213	FILETE LOS CABOS Con champiñones, apio, chipotle y crema agria.	200 Grs. \$243
MEDALLÓN DE ATÚN A la parrilla, al mojo de ajo o a la mantequilla. 250 Grs.	\$301	FILETE RELLENO DE NOPALES Al horno con nopales y queso.	170 Grs. \$243
CARNITAS DE ATÚN Acompañadas de guacamole y pico de gallo. 200 Grs.	\$253	FILETE EVA Relleno de camarón, espinacas y nuez sobre salsa de 3 quesos.	230 Grs. \$255
		FILETE CON ESPINACAS Cocinado al vapor con espinacas y apio, sazonado con salsas negras.	180 Grs. \$243

El precio de las medias ordenes es del 60% del platillo entero. *Toda modificación o ingrediente extra del platillo mencionado en carta tendrá un costo adicional, cuyo precio se encuentra en nuestro menú de extras, el cual puede solicitar a nuestro personal para ser consultado. Nuestros precios son en moneda nacional e incluyen IVA.

LOS ARCOS

EST 1977

ESPECIALIDADES

LANGOSTINOS En temporada. Al gusto.	500 Grs. \$764 900 Grs. \$1376
LANGOSTA En temporada. A la plancha, al termidor o al mojo de ajo.	600 Grs. \$667 800 Grs. \$889 1 Kg. \$1112
PESCADO A LAS BRASAS Sazonado y zarandeado lentamente.	Róbalo, Pargo 1 Kg. \$438 Curvina 1 Kg. \$371
PULPO A LAS BRASAS Sazonado y zarandeado lentamente. 250 Grs.	\$350
 PULPO MONGOL 150 Grs. pulpo, 50 Grs. camarón y 70 Grs. pescado ahumado, sazonado con aceite de olivo, cebolla y chile.	\$310
FILETE DE SALMÓN A la parrilla, al mojo de ajo o a la mantequilla. 250 Grs.	\$301
JAIBA RELLENA De camarón, champiñones y apio, al gratín. 130 Grs.	\$239
JAIBA ENAMORADA Jaibas en concha suave fritas, acompañadas de salsa aguachile verde y aderezo de la casa. 250 Grs.	\$411
TRUCHA FRESCA A la plancha, al mojo de ajo, o almendrado. 300 Grs.	\$246

TRADICIONALES

CAMARONES Empanizados (150 Grs.), a la plancha, al mojo de ajo, ajillo, a las brasas, en brocheta o rancheros (180 Grs.).	\$276
FILETE DE PESCADO Empanizado (170 Grs.), a la plancha, al mojo de ajo, encebollado o a las brasas (200 Grs.).	\$216
MACHACA De pescado ahumado (150 Grs.) o pescado (180 Grs.). De camarón (210 Grs.) o jaiba (180 Grs.).	\$213 \$219
PULPO Al mojo de ajo, al olivo, al ajillo o a la veracruzana. 180 Grs.	\$316
MOJARRITAS FRITAS 450 Grs.	\$177
PESCADO FRITO 500 Grs.	\$236
CHICHARRONES De pescado o calamar. 220 Grs.	\$203
ARROZ ESPECIAL 30 Grs. calamar, 50 Grs. camarón y 40 Grs. pulpo.	\$159

CARNES Y COMBINACIONES

ARRACHERA 300 Grs.	\$309	BROCHETA MIXTA 120 Grs. carne y 80 Grs. camarón.	\$247
RIB EYE CHOICE 600 Grs.	\$695	STEAK MIXTO 125 Grs. de medallón de carne y 125 Grs. de camarón envueltos en tocino.	\$302
BROCHETA DE CARNE 200 Grs.	\$234		

 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.



LONJA A LAS
BRASAS



BEBIDAS

CAFÉ AMERICANO	150 Ml. \$47	CERVEZA CORONA	210 Ml. \$42
CAFÉ EXPRESO	50 Ml. \$47	CERVEZA PACIFICO, CORONA, CORONA LIGHT, CORONA CERO, MODELO ESPECIAL, VICTORIA, NEGRA MODELO, MONTEJO	355 Ml. \$56
CAPUCHINO	150 Ml. \$66	CERVEZA DE IMPORTACIÓN MICHELOB ULTRA	355 Ml. \$69
AGUA NATURAL HETHE	350 Ml. \$47 750 Ml. \$90	CERVEZA DE IMPORTACIÓN STELLA ARTOIS	330 Ml. \$91
AGUA DE PIEDRA GASIFICADA	650 Ml. \$95	CERVEZA ARTESANAL	330 Ml. \$101
AGUA MINERAL	Lata 355 Ml. \$47	CLAMATO PARA CERVEZA	200 Ml. \$60
REFRESCO	Lata 355 Ml. \$47	CLAMATO NATURAL	300 Ml. \$82
LIMONADA, NARANJADA HORCHATA Y JAMAICA	448 Ml. \$61 Jarra 1.5 Lts. \$168	CLAMATO PREPARADO Con 45 Ml de Vodka Smirnoff.	300 Ml. \$100
AGUAS FRESCAS PEPINO-LIMÓN, PIÑA-GUAYABA	448 Ml. \$61	MARGARITA CLÁSICA Con 45 Ml de Tequila Herradura Plata.	300 Ml. \$109
PIÑADA / FRESADA	300 Ml. \$76	MARTINI SECO/DULCE Con 45 Ml de Ginebra Tanqueray.	200 Ml. \$101
PIÑA COLADA Con 45 Ml de Ron Bacardi Blanco.	300 Ml. \$100	MOJITO CLÁSICO Con 45 Ml de Ron Bacardi Blanco.	350 Ml. \$106
CLERICOT Con 600 Ml de Vino Tinto L.A. Cetto Merlot.	400 Ml. \$124 Jarra 1.5 lts. \$493	DAIQUIRI Con 45 Ml de Ron Bacardi Blanco.	200 Ml. \$109
SANGRÍA NATURAL	400 Ml. \$89		
SANGRÍA PREPARADA Con 45 Ml de Vodka Smirnoff.	400 Ml. \$100		

Las bebidas: Sangría preparada, Clamato preparado, Piña Colada, Daiquiri y Margarita, se sirven con 45 Ml. del licor indicado y la Jarra de Clericot se sirve con 600 Ml. de Vino Tinto indicado. .

LICORES

MEZCAL

Todas las bebidas de Mezcal se sirven en copa de 60 Ml.

MEZCAL 400 CONEJOS BLANCO	\$130
MEZCAL MONTELOBOS	\$164
MEZCAL OJO DE TIGRE	\$165
MEZCAL CONTRALUZ	\$209

TEQUILA

Todas las bebidas de Tequila se sirven en copa de 60 Ml.

TEQUILA DON JULIO REPOSADO	\$125
TEQUILA DON JULIO REPOSADO CLARO	\$141
TEQUILA DON JULIO AÑEJO	\$169
TEQUILA DON JULIO 70	\$174
TEQUILA JOSE CUERVO TRADICIONAL	\$110
TEQUILA JOSE CUERVO 1800 AÑEJO	\$138
TEQUILA JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA AÑEJO	\$442
TEQUILA HERRADURA ULTRA	\$174
TEQUILA HERRADURA REPOSADO	\$126
TEQUILA HERRADURA PLATA	\$112
TEQUILA HERRADURA AÑEJO	\$163

GINEBRA

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

GINEBRA TANQUERAY TEN	\$161
GINEBRA TANQUERAY	\$107
GINEBRA HENDRICK'S	\$166

VODKA

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

VODKA SMIRNOFF	\$76
VODKA STOLICHNAYA	\$111
VODKA ABSOLUT	\$92
VODKA GREY GOOSE	\$125

RON

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

RON CAPITAN MORGAN	\$80
RON CAPITAN MORGAN BLANCO	\$80
RON ZACAPA 23 AÑOS	\$219
RON BACARDI BLANCO	\$86

BRANDY

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

BRANDY TORRES 10	\$110
-------------------------	-------

WHISKY

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

WHISKY JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA	\$166
WHISKY JOHNNIE WALKER ETIQUETA ROJA	\$105
WHISKY JOHNNIE WALKER ETIQUETA VERDE	\$230
WHISKY BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$171
WHISKY BUCHANAN'S 18 AÑOS	\$298
WHISKY BUCHANAN'S SELECT	\$216
WHISKY CHIVAS REGAL	\$145
WHISKY JACK DANIEL'S	\$109
WHISKY THE MACALLAN	\$211

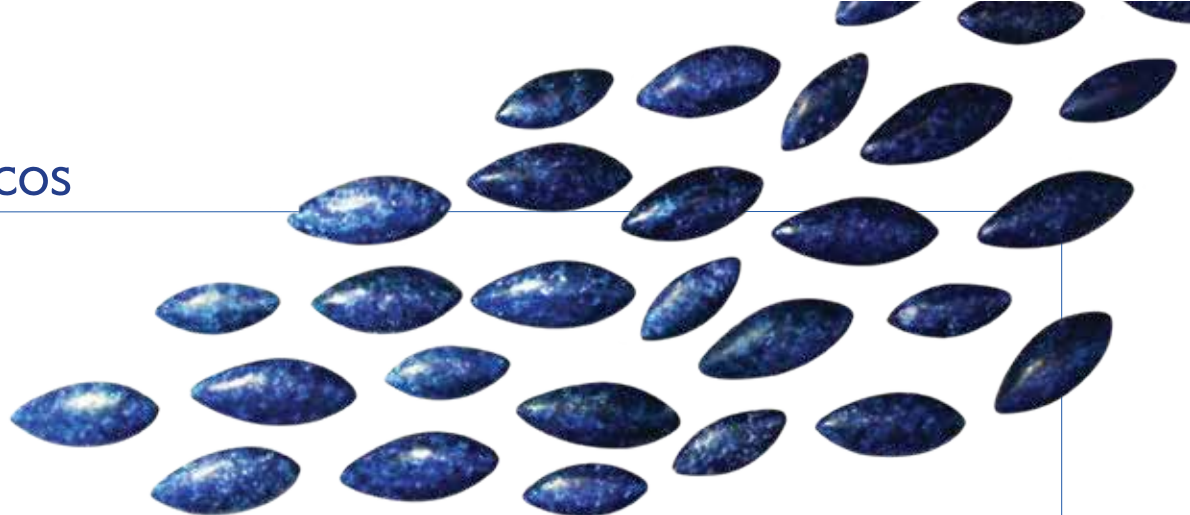
DIGESTIVOS

Todos los digestivos se sirven en copa de 45 Ml.

BAILEY'S	\$88	FRANGELICO	\$109
ANÍS CHINCHÓN	\$92	COGNAC COURVOISIER VSOP	\$184
AMARETTO	\$113	COGNAC HENNESSY VSOP	\$224
LICOR 43	\$112	COGNAC HENNESSY X.O.	\$749
		COGNAC MARTELL VSOP	\$182

LOS ARCOS

EST 1977



POSTRES

PASTEL TRES LECHES

1 Rebanada/200 grs.

\$101

FLAN

1 Rebanada/200 grs.

\$84

PAY DE PLÁTANO

1 Rebanada/150 grs.

\$89

PAY DE LIMÓN

1 Rebanada/150 grs.

\$101

CRÈME BRULÉE

1 pieza/125 grs.

\$121

HELADO (VARIEDAD DE SABORES)

200 Grs.

\$112

CHURROS

2 piezas / 160 grs.

\$85

VOLCÁN DULCE DE LECHE

1 Rebanada 120 grs con helado 90 grs.

\$121

PAN ELOTE CON HELADO

1 Porción 150 grs con helado 90 grs.

\$121

CHOCOLATE SAVARIN

1 Rebanada 120 grs con helado 90 grs.

\$121

POSTRES FLAMEADOS

Crepas (4 pzas / 60 grs)

\$142

Plátanos (2 pzas / 160 grs)

\$134



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

** La propina es opcional a consideración del cliente.

LOS ARCOS

LICORES / LIQUORS

TEQUILA

	COPA / GLASS		BOTELLA / BOTTLE	
DON JULIO BLANCO	60 ml	\$118	700 ml	\$1145
DON JULIO REPOSADO	60 ml	\$125	700 ml	\$1310
DON JULIO REPOSADO CLARO	60 ml	\$141	700 ml	\$1365
DON JULIO 70	60 ml	\$174	700 ml	\$1685
DON JULIO AÑEJO	60 ml	\$169	700 ml	\$1635
TRES GENERACIONES	60 ml	\$151	750 ml	\$1585
7 LEGUAS BLANCO	60 ml	\$98	1 lt	\$1440
7 LEGUAS REPOSADO	60 ml	\$117	1 lt	\$1720
CAZADORES REPOSADO	60 ml	\$120	1 lt	\$1755
CENTENARIO AÑEJO	60 ml	\$138	695 ml	\$1325
CENTENARIO PLATA	60 ml	\$87	700 ml	\$845
CENTENARIO REPOSADO	60 ml	\$81	950 ml	\$1115
1800 AÑEJO	60 ml	\$138	700 ml	\$1335
1800 CRISTALINO	60 ml	\$167	700 ml	\$1610
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	60 ml	\$152	750 ml	\$1600
MAESTRO TEQUILERO AÑEJO	60 ml	\$157	750 ml	\$1650
MAESTRO TEQUILERO BLANCO	60 ml	\$114	750 ml	\$1195
MAESTRO TEQUILERO REPOSADO	60 ml	\$134	750 ml	\$1410
HERRADURA ANTIGUO	60 ml	\$96	700 ml	\$930
HERRADURA REPOSADO	60 ml	\$126	950 ml	\$1740
HERRADURA BLANCO	60 ml	\$111	950 ml	\$1535
HERRADURA ULTRA	60 ml	\$174	750 ml	\$1830
HERRADURA PLATA	60 ml	\$112	950 ml	\$1545
HERRADURA AÑEJO	60 ml	\$163	750 ml	\$1715
RESERVA DE LA FAMILIA REPOSADO	60 ml	\$233	750 ml	\$2450
RESERVA DE LA FAMILIA EXTRA AÑEJO	60 ml	\$442	750 ml	\$4640
TRADICIONAL REPOSADO	60 ml	\$110	950 ml	\$1530
TRADICIONAL PLATA	60 ml	\$98	695 ml	\$940
CASA DRAGONES BLANCO	60 ml	\$287	750 ml	\$3015
HORNITOS	60 ml	\$84	1 lt	\$1225
CLASE AZUL REPOSADO	60 ml	\$386	750 ml	\$4050
CASA DRAGONES JOVEN	60 ml	\$872	750 ml	\$9155

VODKA

SMIRNOFF	45 ml	\$76	1 lt	\$1530
SMIRNOFF X1 TAMARINDO	45 ml	\$82	750 ml	\$1205
ABSOLUT VODKA	45 ml	\$92	750 ml	\$1345
ABSOLUT CITRON	45 ml	\$99	750 ml	\$1445
ABSOLUT MANDRIN	45 ml	\$99	750 ml	\$1445
ABSOLUT RASPBERRI	45 ml	\$99	750 ml	\$1445
STOLICHNAYA	45 ml	\$111	750 ml	\$1635
GREY GOOSE	45 ml	\$125	750 ml	\$1830
BELVEDERE	45 ml	\$168	700 ml	\$2270

MEZCAL

CREYENTE	60 ml	\$151	750 ml	\$1580
400 CONEJOS	60 ml	\$130	750 ml	\$1370
400 CONEJOS REPOSADO	60 ml	\$143	750 ml	\$1500
UNIÓN	60 ml	\$131	700 ml	\$1265
MONTELOBOS	60 ml	\$164	750 ml	\$1720
OJO DE TIGRE	60 ml	\$165	750 ml	\$1735
CONTRALUZ	60 ml	\$209	750 ml	\$2200
AMORES REPOSADO	60 ml	\$168	750 ml	\$1765
BRUXO No. 2	60 ml	\$159	750 ml	\$1665
DANZANTES PECHUGA	60 ml	\$405	750 ml	\$4250
LÁGRIMAS DE JAGUAR JAMAICA	60 ml	\$162	750 ml	\$1700
BRUXO No. 5	60 ml	\$362	750 ml	\$3805

GINEBRA / GIN

	COPA / GLASS		BOTELLA / BOTTLE	
TANQUERAY	45 ml	\$107	750 ml	\$1570
TANQUERAY TEN	45 ml	\$161	700 ml	\$2185
TANQUERAY SEVILLA	45 ml	\$125	750 ml	\$1835
HENDRICK'S	45 ml	\$166	750 ml	\$2440
BEEFEATER	45 ml	\$112	750 ml	\$1650
THE LONDON No. 1	45 ml	\$168	700 ml	\$2285

RON / RUM

CAPITÁN MORGAN BLANCO	45 ml	\$80	750 ml	\$1175
CAPITÁN MORGAN	45 ml	\$80	750 ml	\$1175
ZACAPA 23	45 ml	\$219	750 ml	\$3215
ZACAPA AMBAR	45 ml	\$152	750 ml	\$2235
APPLETON ESTATE	45 ml	\$98	750 ml	\$1440
APPLETON BLANCO	45 ml	\$81	950 ml	\$1550
BACARDI BLANCO	45 ml	\$86	980 ml	\$1700
HAVANA 7 AÑOS	45 ml	\$120	750 ml	\$1765
MATUSALEM CLÁSICO	45 ml	\$100	750 ml	\$1475
MATUSALEM GRAN RESERVA	45 ml	\$115	750 ml	\$1695
MATUSALEM PLATINO	45 ml	\$94	750 ml	\$1380

WHISKY

J. W. ETIQUETA NEGRA	45 ml	\$166	750 ml	\$2430
J. W. ETIQUETA ROJA	45 ml	\$105	700 ml	\$1425
J. W. ETIQUETA AZUL	45 ml	\$629	750 ml	\$9220
J. W. ETIQUETA VERDE	45 ml	\$230	700 ml	\$3115
J. W. ETIQUETA DORADA	45 ml	\$213	750 ml	\$3120
BUCHANAN'S 12 AÑOS	45 ml	\$171	750 ml	\$2505
BUCHANAN'S 18 AÑOS	45 ml	\$298	750 ml	\$4375
BUCHANAN'S SELECT	45 ml	\$216	750 ml	\$3170
J&B	45 ml	\$68	750 ml	\$995
JACK DANIEL'S	45 ml	\$109	700 ml	\$1485
JACK DANIEL'S HONEY	45 ml	\$104	750 ml	\$1525
SINGLETON	45 ml	\$202	700 ml	\$2745
CHIVAS 12	45 ml	\$145	750 ml	\$2125
GLENFIDDICH	45 ml	\$165	750 ml	\$2425
THE MACALLAN	45 ml	\$211	700 ml	\$2855
SUNTORY TOKI	45 ml	\$157	750 ml	\$2300

*En la compra de una botella de: Tequila, Mezcal, Brandy, Vodka, Ginebra, Whisky, Cognac o Ron, incluye 6 mezcladores con capacidad de 235 ml. cada uno. Precios en M.N. e incluyen I.V.A.

DIGESTIVOS / DIGESTIVES

**CREMAS & LICORES
CREAMS & LIQUORS**

	COPA / GLASS		BOTELLA / BOTTLE	
BAILEYS	45 ml	\$88	700 ml	\$1190
CADENAS	45 ml	\$88	1 lt	\$1775
CHINCHÓN DULCE	45 ml	\$92	1 lt	\$1860
CHINCHÓN SECO	45 ml	\$92	1 lt	\$1860
LICOR 43	45 ml	\$112	750 ml	\$1645
AMARETTO DISARONNO	45 ml	\$113	700 ml	\$1525
CAMPARI	45 ml	\$97	750 ml	\$1430
FERNET	45 ml	\$54	750 ml	\$785
OPORTO FERREIRA	45 ml	\$86	750 ml	\$1255
PERNOD	45 ml	\$103	700 ml	\$1400
MENTA VERDE	45 ml	\$49	750 ml	\$720
FRANGELICO	45 ml	\$109	700 ml	\$1475
CASSIS SISCA	45 ml	\$95	750 ml	\$1395
CHARTREUSE AMARILLO	45 ml	\$144	700 ml	\$1955
CHARTREUSE VERDE	45 ml	\$152	700 ml	\$2060
DAMIANA	45 ml	\$76	750 ml	\$1115
GRAND MARNIER	45 ml	\$125	700 ml	\$1695
KAHLÚA	45 ml	\$51	1 lt	\$1030
MIDORI	45 ml	\$107	1 lt	\$2170
SAMBUCA BLANCO	45 ml	\$91	700 ml	\$1225
SAMBUCA NEGRO	45 ml	\$96	700 ml	\$1300
STREGA	45 ml	\$119	750 ml	\$1740
PACHARÁN ZOCO	45 ml	\$73	1 lt	\$1485
ROMPOPE	45 ml	\$40	1 lt	\$810
JÄGERMEISTER	45 ml	\$93	700 ml	\$1265
VERMUT 2 PM	45 ml	\$140	750 ml	\$2055

BRANDY

CARDENAL DE MENDOZA	45 ml	\$228	700 ml	\$3090
CARLOS I	45 ml	\$195	700 ml	\$2650
TERRY CENTENARIO	45 ml	\$92	700 ml	\$1250
TORRES 10	45 ml	\$110	700 ml	\$1490

COGNAC

MARTELL VSOP	45 ml	\$182	700 ml	\$2465
MARTELL X.O.	45 ml	\$768	700 ml	\$10405
HENNESSY VSOP	45 ml	\$224	700 ml	\$3035
HENNESSY X.O.	45 ml	\$749	700 ml	\$10155
COURVOISIER VSOP	45 ml	\$184	700 ml	\$2490

MIXOLOGÍA / COCKTAILS

MIXOLOGÍA CON ALCOHOL

CLERICOT AMARETTO	Vino tinto, amaretto y frutos rojos. 330 ml. \$111
MOJITO HPNOTIQ	Hpnotiq, jugo de limón y hierbabuena. 330 ml. \$108
CAVA MIMOSA	Aperol, prosecco y jugo de toronja. 330 ml. \$132
MANDARINA MEZCAL	Mezcal Unión, Prosecco y jugo de mandarina. 330 ml. \$105
MARGARITA MANGO	Tequila Herradura Plata y mango. 360 ml. \$109
TEQUILA GUAYABA	Tequila Herradura Plata, guayaba, hierbabuena y limón. 330 ml. \$101

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

MIXOLOGÍA SIN ALCOHOL

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

LOS ARCOS

VINO BLANCO, ROSADO Y ESPUMOSO WHITE WINE, ROSE & SPARKLING

MÉXICO

COPA / GLASS BOTELLA / BOTTLE

L.A. CETTO RESERVA PRIVADA Valle de Guadalupe - Chardonnay	148 ML \$120	750 ML \$545
SANTO TOMÁS Baja California - Sauvignon Blanc	148 ML \$115	750 ML \$515
MONTE XANIC Valle de Guadalupe - Chenin Colombard		750 ML \$700
CASA MADERO 2V Valle de Parras - Chenin Blanc, Chardonnay		750 ML \$640
XOLO Valle de Guadalupe - Chardonnay, Sauvignon, Chenin		750 ML \$925
L.A. CETTO Valle de Guadalupe - Blanc de Zinfandel - <i>Rosado</i>	148 ML \$105	750 ML \$465

ESPAÑA / SPAIN

DIAMANTE Rioja - Viura, Malvasía	148 ML \$145	750 ML \$665
VIÑAS DEL VERO Somontano - Chardonnay, Macabeo	148 ML \$145	750 ML \$665
BORNOS Rueda - Verdejo	148 ML \$145	750 ML \$665
VIONTA Rias Baixas - Albariño		750 ML \$880
PACO Y LOLA Rias Baixas - Albariño		750 ML \$1015

ARGENTINA

NORTON Luján del Cuyo - Torrontés	148 ML \$135	750 ML \$595
ELSA BIANCHI Mendoza - Chardonnay		750 ML \$595
PASSION 4 Mendoza - Chardonnay, Chenin Blanc	148 ML \$150	750 ML \$670
JOFFRE EXPRESIONES Mendoza - Bonarda - <i>Rosado</i>	148 ML \$120	750 ML \$515

FRANCIA / FRANCE

MOREAU Blanc de Blancs - Chardonnay, Chenin Blanc		750 ML \$595
MÛET & CHANDON Imperial - <i>Champagne</i>		750 ML \$2165

VINO TINTO / RED WINE

MÉXICO

COPA / GLASS BOTELLA / BOTTLE

L.A. CETTO RESERVA PRIVADA Valle de Guadalupe - Nebbiolo	148 ML \$135	750 ML \$595
PIONERO Ensenada - Tempranillo, Cabernet, Merlot	148 ML \$160	750 ML \$815
LAS NUBES COLECCIÓN DE PARCELAS Valle de Guadalupe - Mezcla de tintos	148 ML \$160	750 ML \$815
CASA MADERO 3V Valle de Parras - Tempranillo, Cabernet, Merlot		750 ML \$925
CALIXA MONTE XANIC Valle de Guadalupe - Cabernet, Shiraz		750 ML \$925
JARDIN SECRETO Abode GUadalupe - Ensamble Tempranillo		750 ML \$980
HILO NEGRO RIC RAC Valle de Guadalupe - Cabernet, Shiraz, Nebbiolo		750 ML \$980
MARIATINTO Valle de Guadalupe - Tempranillo, Shiraz, Grenache		750 ML \$1135

ESPAÑA / SPAIN

CUNE CRIANZA Rioja - Tempranillo	148 ML \$135	750 ML \$620
VALDUBÓN ROBLE Ribera del Duero - Tempranillo		750 ML \$640
PROTOS ROBLE Ribera del Duero - Tempranillo		750 ML \$775
CELESTE CRIANZA Ribera del Duero - Torres		750 ML \$925
LLEIROSO CRIANZA Ribera del Duero - Tempranillo		750 ML \$980
MATARROMERA CRIANZA Ribera del Duero - Tempranillo		750 ML \$1340
PAGO DE CARRAOVEJAS Ribera del Duero - Cabernet, Merlot		750 ML \$2470
ESTOLA CRIANZA Villarobledo - Tempranillo	148 ML \$120	750 ML \$515

ARGENTINA

NORTON Luján de Cuyo - Malbec	148 ML \$135	750 ML \$630
NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIVADA Mendoza - Malbec, Cabernet, Merlot		750 ML \$865
LUIGI BOSCA Mendoza - Malbec		750 ML \$980
PASSION 4 Mendoza - Malbec	148 ML \$150	750 ML \$670