

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.	\$109
	CEVICHE DE CAMARÓN 180 Grs.	\$237
	CEVICHE DE PESCADO 180 Grs.	\$234
	CEVICHE DE JAIBA 110 Grs. Con tomate, cebolla, cilantro y limón.	\$229
	CEVICHE ESPECIAL DE CAMARÓN 180 Grs.	\$333
	CEVICHE ESPECIAL PULPO 150 Grs. Con pepino, cebolla, chile de árbol, limón y clamato.	\$364
	CEVICHE ESPECIAL DE PESCADO 200 Grs. Con tomate, cebolla morada, chile serrano, limón.	\$361
	CEVICHE TROPICAL 160 Grs. 80 Grs. camarón, 80 Grs. callo de pescado, cebolla morada,	\$314
	CEVICHE PRIMAVERA 70 Grs. camarón, 70 Grs. pulpo, 70 Grs. callo de hacha, cilantro, orégano, chile habanero y aceite de oliva.	\$723
	CEVICHE 7 CHILES 70 Grs. camarón, 70 Grs. pulpo, 30 Grs. jaiba en salsa 7 chiles.	\$349
	CEVICHE DE CAMARÓN COCIDO En cualquier presentación de ceviches. 180 Grs.	\$361
	CAMARONES AGUACHILE 160 Grs. Rojo, verde.	\$289

COCTEL DE CAMARÓN Med. 130 Grs. **\$207** | Gde. 180 Grs. **\$357**

COCTEL DE PULPO Med. 130 Grs. **\$307** | Gde. 180 Grs. **\$482**

COCTEL DE OSTIÓN Med. 130 Grs. **\$229** | Gde. 180 Grs. **\$386**

CAMPECHANA DE MARISCOS

Camarón cocido, pulpo cocido y ostión. Med. 130 Grs. **\$251** | Gde. 180 Grs. **\$422**

TIRADITO LOBINA RAYADA 120 Grs. **\$398**

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

TIRADITO MIXTO 120 Grs. **\$344**

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

TARTAR DE ATÚN 100 Grs. **\$283**

¡Con el toque de la casa!

SASHIMI DE ATÚN 150 Grs. **\$393**

Laminas de atún selladas bañadas con la salsa de la casa, acompañadas con cebollín y chile serrano.

AL NATURAL

CAMARÓN NATURAL 180 Grs. **\$290**

CAMARÓN NATURAL LOS ARCOS 280 Grs. **\$404**

En temporada. 6 piezas con cabeza.

PULPO NATURAL 180 Grs. **\$360**

OSTIÓN EN SU CONCHA 1/2 Docena. **\$349** | Docena. **\$644**

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

En temporada. Con cebolla, pepino y limón.

CALLO DE HACHA 250 Grs. **\$964**

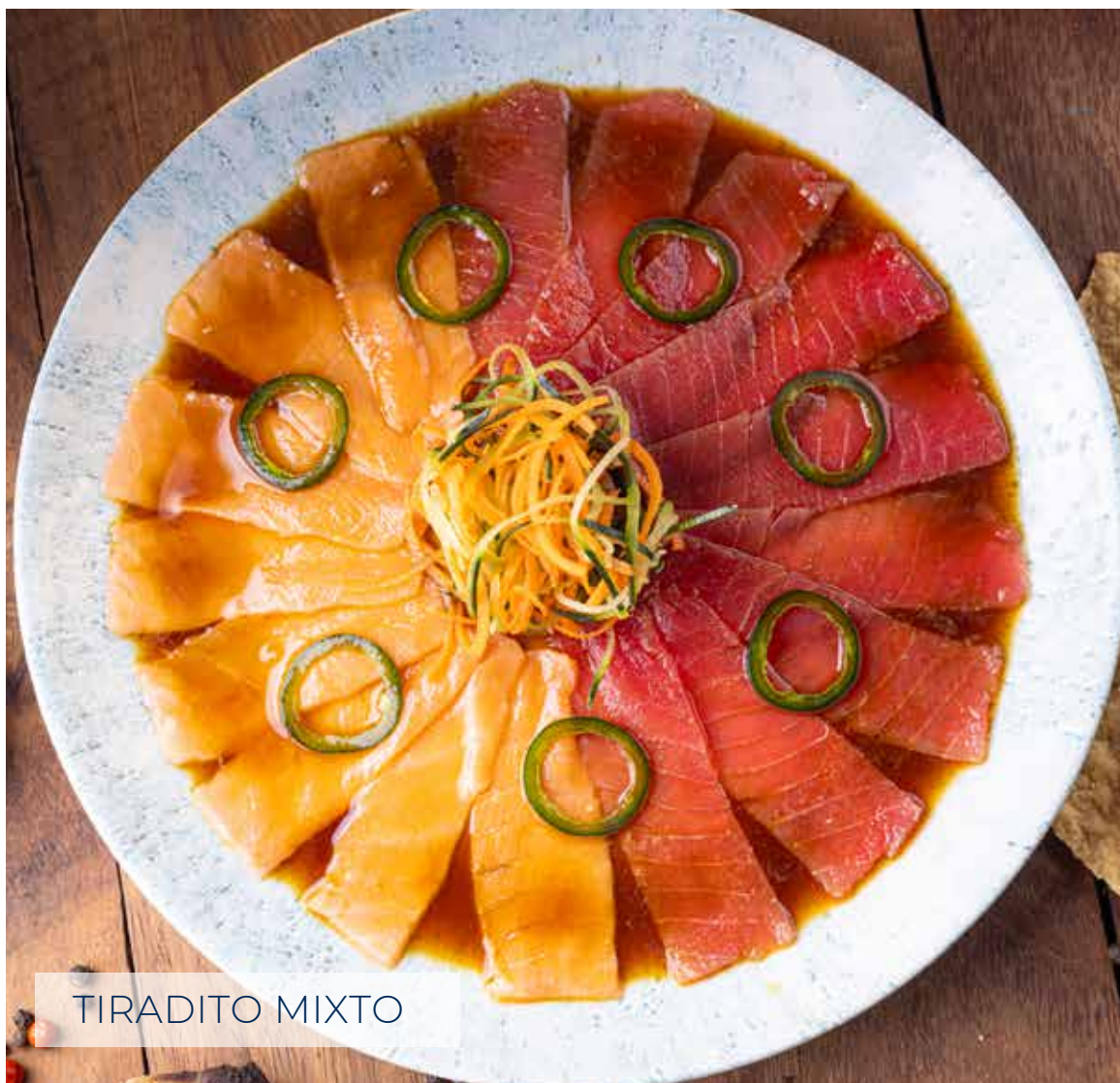
En temporada. Al natural.



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. **\$99**

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

TACO BONITA® 1 pza / 70 Grs. **\$98**

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

TACO DE JÍCAMA 1 pza / 50 Grs. **\$85**

Crujiente camarón en tortilla de jícama.

TACO MEXICALI 1 pza / 70 Grs. **\$103**

Combinación de camarón y queso en mezcal de chiles.

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

Pescado adobado con piña, cilantro y cebolla.

TACO DE PESCADO AHUMADO 1 pza / 90 Grs. **\$79**

Machaca de pescado ahumado con chile, tomate y cebolla.

TACO REGIO 1 pza / 90 Grs. **\$99**

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

TACO DE JAIBA DE CONCHA SUAVE 1 pza / 90 Grs. **\$182**

MIXTA ARCOS 2 pzas / 80 Grs. **\$145**

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

2 tacos individuales en tortilla de harina.

TOSTADA DE ATÚN 1 pza / 60 Grs. **\$103**

Cubos de atún fresco con un toque oriental.

TOSTADA DE CEVICHE 1 pza

70 Grs. Jaiba **\$85**

70 Grs. Camarón **\$87**

70 Grs. Pescado **\$80**

 **TOSTADA DE CEVICHE ESPECIAL** 1 pza

70 Grs. Pulpo **\$113**

70 Grs. Camarón **\$92**

70 Grs. Pescado **\$111**

TOSTADA DE CAMARÓN COCIDO 1 pza / 70 Grs. **\$111**

TOSTADA PESCADO AHUMADO 1 pza / 100 Grs. **\$79**

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

Callo de pescado, coco natural y tomate cherry.



TACO GOBERNADOR®

PARA COMPARTIR

COMBINACIÓN MAR DE CORTÉS

\$818

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

COMBINACIÓN DE MARISCOS

\$1024

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

ARROZ ESPECIAL

\$277

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

CAMARONES ROCA 170 Grs.

\$379

Capeados acompañados con aderezo spicy.

CHILES TORITO 6 pzas / 150 Grs.

\$239

Rellenos de machaca de camarón en salsas negras.

CHINCHULINES DE PULPO 180 Grs.

\$331

Crujientes chicharrones de pulpo acompañados de aderezo favorito del chef.

CAMARONES FRITOS 230 Grs.

\$356

En tres salsas.

OSTIONES A LAS BRASAS 10 piezas.

\$579

OSTIONES ROCKEFELLER 10 piezas.

\$579

ENCHILADAS DE CAMARÓN 3 Pzas./110 Grs.

\$312

Enchiladas estilo Sinaloa bañadas con salsa cremosa de chile guajillo, rellenas de camarón.



CHILES TORITO



TOSTADA DE ATÚN



COMBINACIÓN DE MARISCOS

SOPAS

SOPA DE MARISCOS		\$239
40 Grs. camarón, 40 Grs. pulpo y 40 Grs. pescado.		
SOPA DE CAMARÓN	360 Ml. c/100 Grs.	\$229
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.	\$235
	160 Ml. c/35 Grs.	\$141
CREMA DE CAMARÓN	320 Ml. c/70 Grs.	\$235
	160 Ml. c/35 Grs.	\$141
CREMA DE LANGOSTA	320 Ml. c/70 Grs.	\$331
En temporada.	160 Ml. c/35 Grs.	\$199

ENSALADAS

ENSALADA ARCOS		
De camarón 150 Grs.		
		\$271
De pescado ahumado 150 Grs.		
		\$271
AGUACATE RELLENO	130 Grs.	\$289
De ensalada de camarón.		
CARPACCIO DE BETABEL	120 Grs.	\$216
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.	\$388
Al horno con salsa verde al gratín.		
CAMARONES ARCOS MAZATLÁN	300 Grs.	\$404
Camarones en corte mariposa, a las brasas con aderezo especial de la casa.		
CAMARONES RELLENOS	400 Grs.	\$405
Envueltos en tocino y rellenos de pescado ahumado.		
CAMARONES ENCHIPOTLADOS	180 Grs.	\$388
Horneados con chile chipotle, apio, cebolla, ajo y queso gratinado.		
 CAMARONES A LA DIABLA	180 Grs.	\$388
¡Con la receta de la casa!		
CAMARONES PUERTO RICO	150 Grs.	\$388
Empanizados con coco rallado, acompañados con salsa agridulce.		
CAMARONES MANGO	180 Grs.	\$388
Cocinados con mantequilla y salsa de mango.		
CAMARONES CABALLITO	150 Grs.	\$405
Rellenos de queso crema, empanizados con coco rallado y ajonjolí, acompañados de salsa de mango.		
STEAK DE CAMARÓN	250 Grs.	\$405
Medallón de camarón envuelto en tocino.		

ESPECIALIDADES

LONJA DE PESCADO 300 Grs.	\$393
Lonja de pescado a las brasas, sazonado.	
LONJA DEL CHEF ENRIQUE 300 Grs.	\$398
Lonja de pescado con salsa de chiles, vino blanco y paprika.	
LONJA VOLCÁN MARINO 300 Grs.	\$483
Brocheta de camarón servida sobre una lonja de pescado, bañada con salsa de ajillo fileteado.	
CHICHARRONES DE LONJA 300 Grs.	\$393
Cubos de lonja marinados y fritos.	
ROBALO 77 250 Grs.	\$412
Lomo de Robalo cocinado tiernamente con mantequilla y habanero.	
FILETE CULICHI ® 200 Grs.	\$368
Al horno en salsa verde al gratín.	
FILETE LOLA BELTRÁN 200 Grs.	\$368
A la plancha con tocino picado y gratinado.	
FILETE RELLENO 270 Grs.	\$368
De pulpo, machaca de camarón y pescado ahumado, bañado de salsa Aurora.	
FILETE DOÑA REYNA ® 240 Grs.	\$368
Al horno con camarón, champiñones, apio, cebolla, chile, tocino y queso.	
FILETE MAZATLÁN 240 Grs.	\$368
Relleno de camarón, pulpo, apio, cubierto con salsa bechamel.	
FILETE CARIBE ® 300 Grs.	\$379
Al horno con pulpo, camarón, pescado ahumado, champiñones y apio al gratín.	
FILETE LOS ARCOS 240 Grs.	\$368
A la plancha, relleno de camarón y espinacas, bañado en salsa bechamel.	
FILETE EVA 230 Grs.	\$379
Relleno de camarón, espinacas y nuez sobre salsa de 3 quesos.	
FILETE CERO 170 Grs.	\$368
Al vapor; relleno de zanahoria y calabaza, bañado con salsa de apio, espinacas y champiñones.	
PESCADO A LAS BRASAS Peso mínimo 1 Kg.	
Sazonado y zarandeado lentamente.	
Róbalo, Pargo 1 Kg.	\$602
Curvina 1 Kg.	\$548
PESCADO A LA SILLA Peso mínimo 1 Kg.	
Esqueleto frito con lonja zarandeada.	
Róbalo, Pargo 1 Kg.	\$602
Curvina 1 Kg.	\$548
PESCADO BICOLOR Peso mínimo 1 Kg.	
Pescado a las brasas servido con dos salsas: adobo de chile cascabel y pesto de cilantro.	
Róbalo, Pargo 1 Kg.	\$602
Curvina 1 Kg.	\$548
LOBINA RAYADA Precio por 1 kg.	
Pescado Premuim cocinado a las brasas.	\$1084
 PULPO A LAS BRASAS	
250 Grs. Sazonado y zarandeado lentamente.	\$513
PULPO MONGOL 150 Grs. pulpo, 50 Grs. camarón y 70 Grs. pescado ahumado, sazonado con aceite de olivo, cebolla y chile.	\$483
CAZUELA DE MARISCOS 320 Grs. Camarón, salmón, pulpo, ostiones y mejillones con el adobo de la casa, al horno Jospier.	\$499
SALMÓN 250 Grs.	\$470
A las brasas, a la parrilla, al mojo de ajo o a la mantequilla..	
MEDALLÓN DE ATÚN 250 Grs.	\$404
A la parrilla, al mojo de ajo o a la mantequilla.	
CARNITAS DE ATÚN 280 Grs.	\$422
Con guacamole, frijoles, cebollitas y salsa tatemada.	



#legadoculinario



PULPO A LAS BRASAS



PESCADO BICOLOR

ESPECIALIDADES DE TEMPORADA

LANGOSTINOS En temporada. Al gusto

500 Grs.

\$1264

900 Grs

\$2273

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

600 Grs.

\$1123

800 Grs

\$1497

1 Kg

\$1871

CARNES Y COMBINACIONES

ARRACHERA CHOICE 300 Grs.

\$445

RIB EYE CHOICE 600 Grs.

\$1003

BROCHETA DE CARNE 200 Grs.

\$415

BROCHETA MIXTA

\$428

120 Grs. carne y 80 Grs. camarón.

STEAK MIXTO

\$405

125 Grs. de medallón de carne y

125 Grs. de camarón envueltos en tocino.

TRADICIONALES

FILETE DE PESCADO

\$324

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

PESCADO FRITO 500 Grs.

\$349

MOJARRITAS FRITAS

\$319

3 ó 4 piezas de pescados pequeños bien doraditos (500 Grs.).

CAMARONES

\$359

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

MACHACA DE CAMARÓN 210 Grs.

\$313

MACHACA DE PESCADO AHUMADO 210 Grs.

\$313

PULPO

\$454

Al ajillo 180 Grs.

CHICHARRONES

\$313

De pescado o de calamar. 220 Grs.

COMPLEMENTOS

SALSA AGUACATE 150 Grs.

\$124

Trozos de aguacate ligeramente picante en salsas negras.

PAPAS AL JOSPER 300 Grs.

\$133

VERDURAS ROSTIZADAS 350 Grs.

\$119

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

TOSTADAS ADOBADAS 4 Pzas.

\$111

FRIJOLES SINALOENSES 500 Grs.

\$133

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



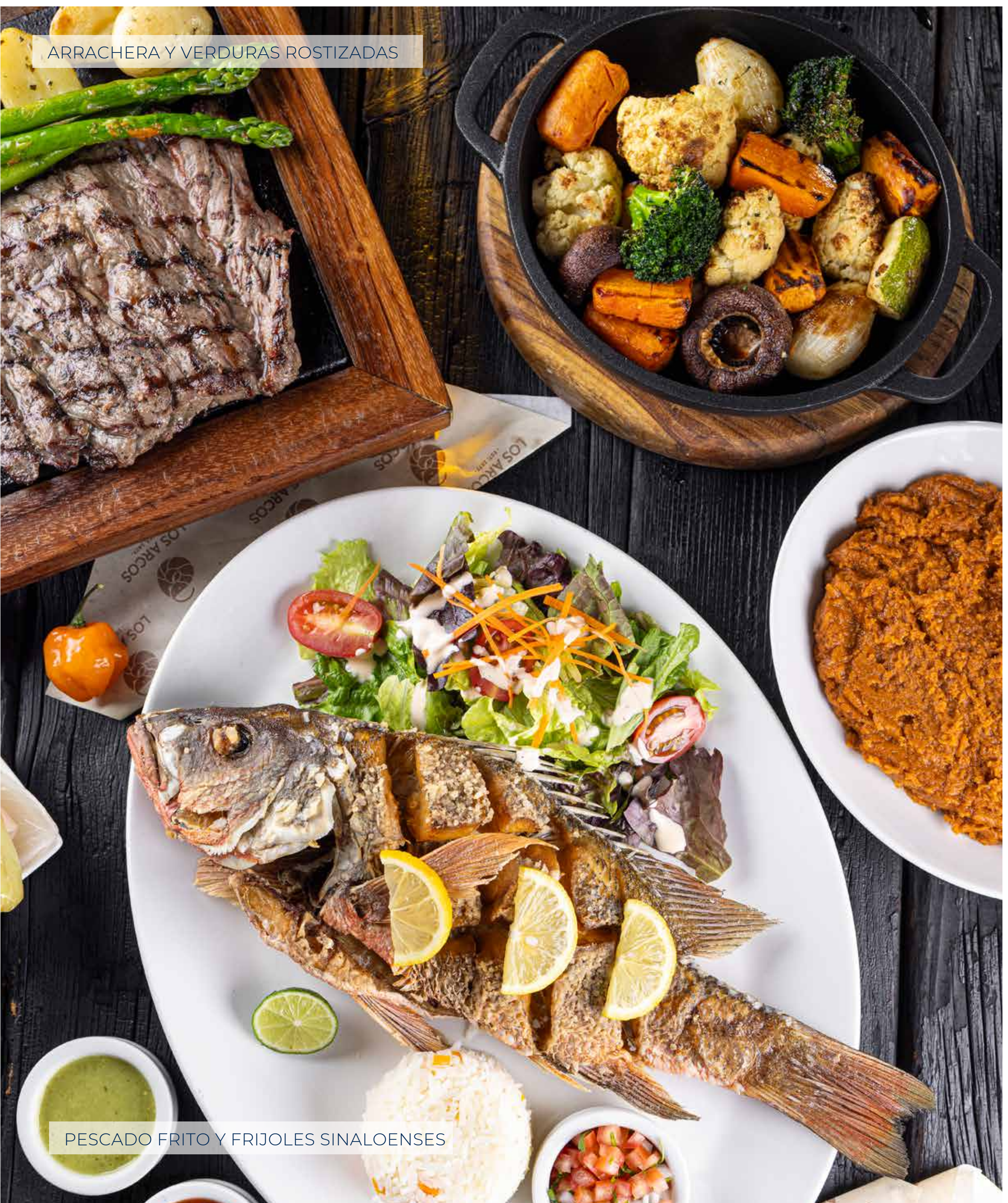
TOSTADAS ADOBADAS



SALSA DE AGUACATE



ARRACHERA Y VERDURAS ROSTIZADAS



PESCADO FRITO Y FRIJOLES SINALOENSES

POSTRES

PASTEL TRES LECHES 1 Reb. 200 Grs.	\$154
CHURROS 2 Pzs. 160 Grs.	\$157
FLAN 1 Reb. 200 Grs.	\$129
FLAN DE MARACUYÁ 1 Reb. Con helado.	\$173
HELADO Variedad de sabores. 200 Grs.	\$174
PASTEL DE ELOTE 1 Reb. 150 Grs. + helado 90 Grs.	\$182
CRÈME BRÛLÉE 1 Reb. 125 Grs.	\$163
PAY DE PLÁTANO 1 Reb. 150 Grs.	\$154
PAY DE LIMÓN 1 Reb. 150 Grs.	\$154
PAY DE GUAYABA 1 Reb. 150 Grs.	\$154
PASTEL DE CHOCOLATE 1 Reb. 165 Grs.	\$182
VOLCÁN DULCE DE LECHE 1 Reb. 120 Grs. + helado 90 Grs.	\$191
FONDANT DE NUTELLA 1 Pieza. 110 Grs + helado 90 Grs.	\$191
CREPAS DE CAJETA 4 Piezas. 120 Grs + helado 90 Grs.	\$240
TSUNAMI 1 Pieza. 330 Grs.	\$206

UNA DELICIOSA TRADICIÓN PARA COMPARTIR

DIGESTIVOS

BAILEY'S 45 ML.	\$145
ANÍS CADENA 45 ML.	\$129
ANÍS CHINCHÓN SECO 45 ML.	\$138
ANÍS CHINCHÓN DULCE 45 ML.	\$138
AMARETTO DISARONNO 45 ML.	\$155
FRANGELICO 45 ML.	\$148
GRAND MARNIER 45 ML.	\$174
KAHLÚA 45 ML.	\$71
LICOR 43 45 ML.	\$153
OPORTO FERREIRA 45 ML.	\$133
SAMBUCA NEGRO 45 ML.	\$138
SAMBUCA BLANCO 45 ML.	\$137
STREGA 45 ML.	\$162

CAFÉS

CAFÉ AMERICANO 150 ML.	\$67
CAFÉ EXPRESSO 50 ML.	\$67
CAFÉ CAPUCCINO 150 ML.	\$88
CAFÉ CARAJILLO 105 ML.	\$263
CAFÉ CARAJILLO CANIJA 105 ML.	\$211
CAFÉ CARAJILLO IRLANDÉS 105 ML.	\$211
CAFÉ CARAJILLO SARONNO 105 ML.	\$211

¡INCOMPARABLES!



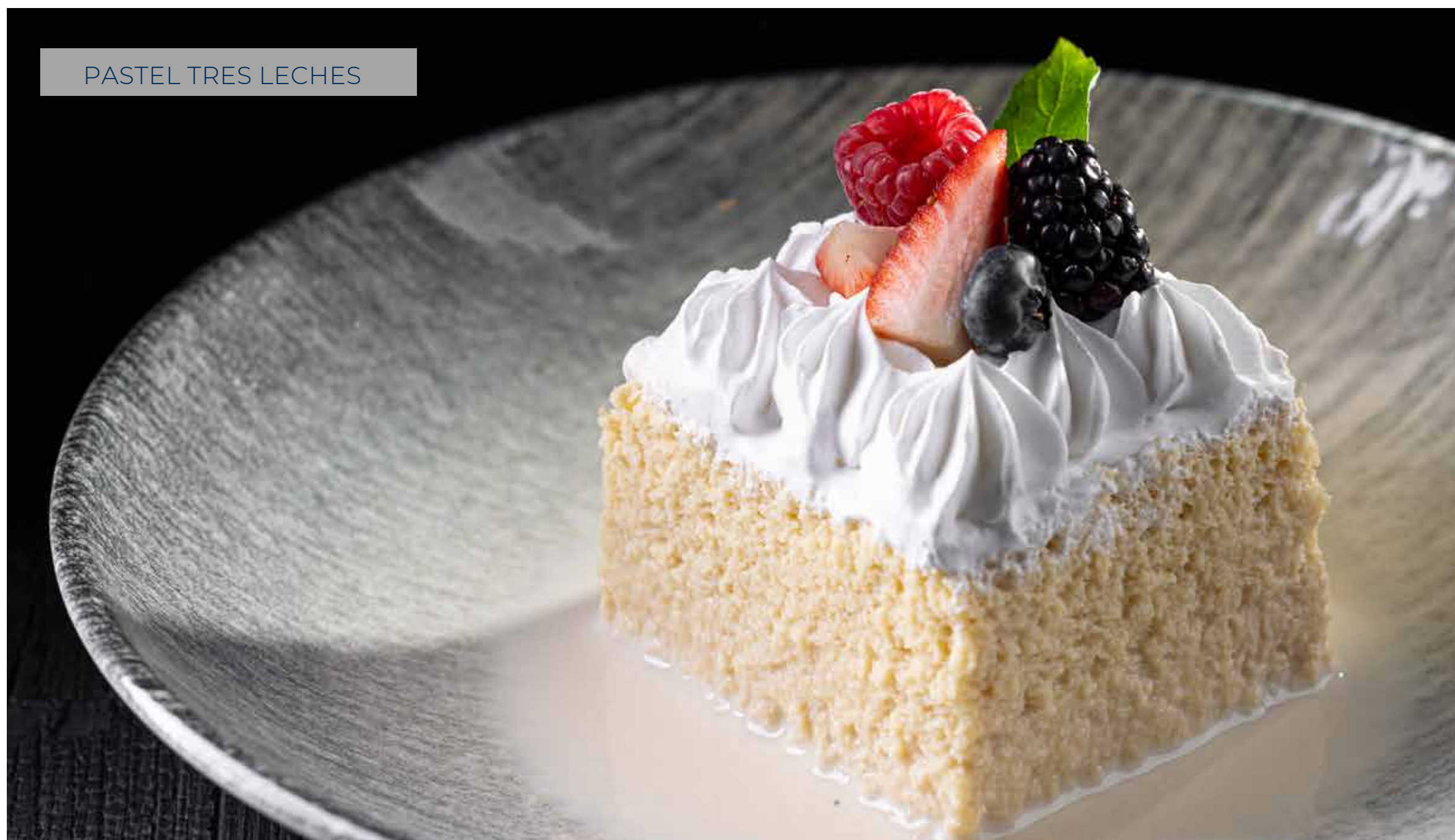
CAFÉ CARAJILLO



CHURROS



PAY DE PLÁTANO



PASTEL TRES LECHES

BEBIDAS

AGUAS FRESCAS:

LIMONADA, JAMAICA, NARANJADA, 448 ML. \$80
PEPINO LIMÓN, GUAYABA PIÑA

REFRESCO LATA \$63

FANTA, SIDRAL, SIDRAL LIGHT, SPRITE, 355 ML \$63

SPRITE LIGHT, SQUIRT, SQUIRT, COCA COLA, \$121

COCA COLA ZERO, COCA COLA LIGHT . \$129

AGUA HETHE NATURAL 350 ML. \$104

AGUA HETHE NATURAL 750 ML. \$104

AGUA DE PIEDRA MINERALIZADA 650 ML.

CERVEZAS

CORONA 1/4 210 ML. \$56

PACÍFICO, CORONA, VICTORIA, 355 ML. \$76

CORONA LIGHT \$76

NEGRA MODELO, MODELO ESPECIAL 355 ML. \$103

MICHELOB ULTRA, BUD LIGHT 355 ML. \$119

STELLA ARTOIS 330 ML. \$145

CERVEZA ARTESANAL ALLENDE 100 335 ML.

ALLENDE GOLDEN, ALLENDE BRAUN

CLAMATOS

CLAMATO PARA CERVEZA 200 ML. \$80

CLAMATO PREPARADO (Sin Licor) 350 ML. \$110

CLAMATO PREPARADO 350 ML. \$151

Con 45 ML. de Vodka Smirnoff.

COCTELERÍA CLÁSICA

MARTINI SECO - DULCE 200 ML. \$151

Gin Beefeater, Vermouth Seco/Dulce

MARGARITA CLÁSICA 300 ML. \$163

Tequila Herradura Plata, jugo de limón y Controy.

MARGARITA CADILLAC 300 ML. \$239

Tequila 1800 añejo, Grand Marnier, jugo de limón y miel de agave.

MOJITO 350 ML. \$174

Ron Capitan Morgan Blanco, hierbabuena y jugo de limón.

OLD FASHION 300 ML. \$180

Whisky Jack Daniels, bitter de angostura azucar y agua mineral.

PIÑA COLADA 300 ML. \$151

Ron Capitan Morgan blanco y piñada mix,

APEROL SPRITZ 400 ML. \$229

Aperol, Prosecco y agua mineral.

SANGRÍAS

CLERICOT TINTO 400 ML. \$182

L.A. Cetto Merlot.

CLERICOT ROSADO 400 ML. \$248

L.A. etto Zinfandel

CLERICOT BLANCO 400 ML. \$244

L.A. Cetto Chardonay

SANGRÍA NATURAL 400 ML. \$151

L.A. Cetto Merlot

SANGRÍA PREPARADA 400 ML. \$151

L.A. Cetto Merlot y Vodka Smirnoff



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

MIXOLOGÍA SIN ALCOHOL

PIÑADA 330 ML.	\$109
FRESADA 330 ML.	\$109
CONGA 330 ML.	\$109
TUNA KIWI 400 ML.	\$110
MANGO YUZU 400 ML.	\$110
FRESA JENGIBRE 400 ML.	\$110
MARACUYA CHIA 400 ML.	\$110

MIXOLOGÍA CON ALCOHOL

BESOS DE MEZCAL 330 ML. Mezcal Unión, jamaica, frutos rojos y limón.	\$182
MANDARINA MEZCAL 400 ML. Mezcal Unión, Prosecco y jugo de mandarina.	\$216
MR. BLACK 300 ML. Whisky JW Etiqueta Negra, jarabe de Anís Estrella, limón y refresco de jengibre.	\$283
WHISKY TWIST 300 ML. Whisky JW Etiqueta Negra, miel de abeja, limón, guanabana y tónica.	\$283
GINGER 70 330 ML. Tequila Don Julio 70, jarabe de jengibre, limon, Ginger Ale.	\$248
GIN SMASH 330 ML. Gin Tanqueray, kiwi, fresa, limón.	\$248
GREEN TONIC 300 ML. Gin Tanqueray London, jarabe de albahaca, cilantro, limón y tónica.	\$211
TEQUILA GUAYABA 330 ML. Tequila Herradura Plata, guayaba, hierbabuena y limón.	\$182
MARGARITA MANGO 330 ML. Tequila Herradura Plata y mango.	\$163
GIN MOM 400 ML. Gin Mom, jugo de arándano y frutos rojos.	\$211
MOJITO HPNOTIQ 330 ML. Hpnnotiq, jugo de limón y hierbabuena.	\$174
CLERICOT AMARETTO 400 ML. Vino tinto, Amaretto y frutos rojos.	\$192

MENÚ DE VINOS Y LICORES

TEQUILA

DON JULIO BLANCO

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

DON JULIO REPOSADO

COPA / GLASS 60 ml **\$238**

DON JULIO 70

COPA / GLASS 60 ml **\$297**

DON JULIO AÑEJO

COPA / GLASS 60 ml **\$258**

DON JULIO 1942 AÑEJO

COPA / GLASS 60 ml **\$692**

TRES GENERACIONES

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

7 LEGUAS BLANCO

COPA / GLASS 60 ml **\$180**

7 LEGUAS REPOSADO

COPA / GLASS 60 ml **\$190**

CAZADORES REPOSADO

COPA / GLASS 60 ml **\$163**

CENTENARIO PLATA

COPA / GLASS 60 ml **\$120**

CENTENARIO REPOSADO

COPA / GLASS 60 ml **\$133**

1800 AÑEJO

COPA / GLASS 60 ml **\$188**

1800 CRISTALINO

COPA / GLASS 60 ml **\$236**

MAESTRO DOBEL DIAMANTE

COPA / GLASS 60 ml **\$249**

MAESTRO TEQUILERO BLANCO

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

HERRADURA ANTIGUO

COPA / GLASS 60 ml **\$168**

HERRADURA REPOSADO

COPA / GLASS 60 ml **\$207**

HERRADURA BLANCO

COPA / GLASS 60 ml **\$178**

HERRADURA ULTRA

COPA / GLASS 60 ml **\$242**

HERRADURA PLATA

COPA / GLASS 60 ml **\$178**

HERRADURA AÑEJO

COPA / GLASS 60 ml **\$224**

RESERVA DE LA FAMILIA EXTRA AÑEJO

COPA / GLASS 60 ml **\$600**

TRADICIONAL REPOSADO

COPA / GLASS 60 ml **\$151**

TRADICIONAL PLATA

COPA / GLASS 60 ml **\$140**

CASA DRAGONES BLANCO

COPA / GLASS 60 ml **\$428**

HORNITOS

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

CLASE AZUL REPOSADO

COPA / GLASS 60 ml **\$538**

CASA DRAGONES JOVEN

COPA / GLASS 60 ml **\$1182**

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

MEZCAL

UNIÓN JOVEN

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

CREYENTE

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

400 CONEJOS

COPA / GLASS 60 ml **\$227**

400 CONEJOS REPOSADO

COPA / GLASS 60 ml **\$224**

MONTELOBOS

COPA / GLASS 60 ml **\$225**

OJO DE TIGRE

COPA / GLASS 60 ml **\$226**

CONTRALUZ

COPA / GLASS 60 ml **\$285**

AMARÁS REPOSADO

COPA / GLASS 60 ml **\$229**

BRUXO No. 2

COPA / GLASS 60 ml **\$215**

DANZANTES PECHUGA

COPA / GLASS 60 ml **\$550**

BRUXO No. 5

COPA / GLASS 60 ml **\$490**

GINEBRA

TANQUERAY

COPA / GLASS 45 ml **\$162**

TANQUERAY TEN

COPA / GLASS 45 ml **\$224**

TANQUERAY SEVILLA

COPA / GLASS 45 ml **\$170**

HENDRICK'S

COPA / GLASS 45 ml **\$227**

BEEFEATER

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

THE LONDON No. 1

COPA / GLASS 45 ml **\$229**

VODKA

SMIRNOFF

COPA / GLASS 45 ml **\$133**

SMIRNOFF X1 TAMARINDO

COPA / GLASS 45 ml **\$111**

KETEL ONE

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

ABSOLUT VODKA

COPA / GLASS 45 ml **\$135**

ABSOLUT CITRON

COPA / GLASS 45 ml **\$138**

ABSOLUT MANDRIN

COPA / GLASS 45 ml **\$138**

ABSOLUT RASPBERRI

COPA / GLASS 45 ml **\$138**

STOLI VODKA

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

GREY GOOSE

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

RON

CAPITÁN MORGAN BLANCO

COPA / GLASS 45 ml **\$133**

CAPITÁN MORGAN

COPA / GLASS 45 ml **\$133**

ZACAPA 23 AÑOS

COPA / GLASS 45 ml **\$297**

ZACAPA AMBAR

COPA / GLASS 45 ml **\$207**

APPLETON ESTATE

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

APPLETON BLANCO

COPA / GLASS 45 ml **\$120**

BACARDI BLANCO

COPA / GLASS 45 ml **\$135**

HAVANA 7 AÑOS

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

MATUSALEM CLÁSICO

COPA / GLASS 45 ml **\$138**

MATUSALEM GRAN RESERVA

COPA / GLASS 45 ml **\$157**

MATUSALEM PLATINO

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

WHISKY

JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA

COPA / GLASS 45 ml **\$227**

JOHNNIE WALKER ETIQUETA ROJA

COPA / GLASS 45 ml **\$184**

JOHNNIE WALKER ETIQUETA AZUL

COPA / GLASS 45 ml **\$913**

JOHNNIE WALKER ETIQUETA VERDE

COPA / GLASS 45 ml **\$331**

JOHNNIE WALKER ETIQUETA DORADA

COPA / GLASS 45 ml **\$344**

BUCHANAN'S 12 AÑOS

COPA / GLASS 45 ml **\$233**

BUCHANAN'S 18 AÑOS

COPA / GLASS 45 ml **\$404**

BUCHANAN'S SELECT

COPA / GLASS 45 ml **\$307**

J&B

COPA / GLASS 45 ml **\$142**

JACK DANIEL'S

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

SINGLETON

COPA / GLASS 45 ml **\$277**

CHIVAS 12

COPA / GLASS 45 ml **\$211**

GLENFIDDICH

COPA / GLASS 45 ml **\$229**

THE MACALLAN 12

COPA / GLASS 45 ml **\$307**

BRANDY

CARDENAL DE MENDOZA

COPA / GLASS 45 ml **\$308**

CARLOS I

COPA / GLASS 45 ml **\$265**

TERRY CENTENARIO

COPA / GLASS 45 ml **\$133**

TORRES 10

COPA / GLASS 45 ml **\$150**

COGNAC

MARTELL VSOP

COPA / GLASS 45 ml **\$248**

MARTELL X.O.

COPA / GLASS 45 ml **\$1042**

HENNESSY VSOP

COPA / GLASS 45 ml **\$304**

HENNESSY X.O.

COPA / GLASS 45 ml **\$1015**

DIGESTIVO

BAILEYS

COPA / GLASS 45 ml **\$145**

CAMPARI

COPA / GLASS 45 ml **\$133**

FERNET

COPA / GLASS 45 ml **\$74**

PERNOD

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

CHARTREAUSE AMARILLO

COPA / GLASS 45 ml **\$196**

CHARTREAUSE VERDE

COPA / GLASS 45 ml **\$207**

MIDORI

COPA / GLASS 45 ml **\$170**

STREGA

COPA / GLASS 45 ml **\$162**

PACHARAN ZOCO

COPA / GLASS 45 ml **\$135**

VERMUT 2 PM

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

VINO TINTO

MEXICO

COPA / GLASS

BOTELLA / BOTTLE

L.A. CETTO RESERVA PRIVADA

Valle de Guadalupe - Nebbiolo

148ml **\$190**

750ml **\$830**

CASA MADERO 3V

Valle de Parras - Tempranillo, Cabernet, Merlot

148ml **\$255**

750ml **\$1145**

PIONERO

Ensenada - Tempranillo, Cabernet, Merlot

148ml **\$225**

750ml **\$1015**

TABLAS

Valle de Guadalupe - Tempranillo, Grenache, Petit Syrah

750ml **\$1250**

PUNTO NORTE

Altos de Parras, Coahuila - Merlot

750ml **\$1350**

GUERRERO CASCABEL

Ensenada - Cabernet Sauvignon

750ml **\$1535**

MARIATINTO

Valle de Guadalupe - Tempranillo, Shiraz, Grenache

750ml **\$1665**

RESTO DEL MUNDO

COPA / GLASS

BOTELLA / BOTTLE

DAMANA 5

Ribera del Duero, España - Tempranillo

148ml **\$220**

750ml **\$990**

CUNE CRIANZA

Rioja, España - Tempranillo

148ml **\$200**

750ml **\$875**

SYLVESTRA

Valle de Uco, Argentina - Malbec

148ml **\$170**

750ml **\$780**

NORTON

Lujan del Cuyo, Argentina - Malbec

750ml **\$905**

PEDREGOSO TABALI

Maipe, Chile - Cabernet Sauvignon

148ml **\$190**

750ml **\$830**

TALINAY

Limarí, Chile - Pinot Noir

750ml **\$1455**

PROTOS ROBLE

Ribera del Duero, España - Tempranillo

750ml **\$1195**

CELESTE CRIANZA

Ribera del Duero - Tempranillo

750ml **\$1245**

MATARROMERA CRIANZA

Ribera del Duero, España - Tempranillo

750ml **\$1870**

PAGO DE CARROVEJAS

Ribera del Duero, España - Cabernet Sauvignon, Merlot

750ml **\$3320**

VINO BLANCO Y ROSADO

MÉXICO

	COPA / GLASS	BOTELLA / BOTTLE
SANTO TOMÁS Baja California - Sauvignon Blanc	148ml \$200	750ml \$885
L.A. CETTO RESERVA PRIVADA Valle de Guadalupe - Chardonnay	148ml \$155	750ml \$700
CASA MADERO 2V Valle de Parras - Chenin Blanc, Chardonnay	148ml \$190	750ml \$835
GUERRERO JAGUAR Valle de Guadalupe - Chardonnay	148ml \$220	750ml \$1015
MONTE XANIC Valle de Guadalupe - Chardonnay, Sauvignon, Chenin		750ml \$905
XOLO Valle de Guadalupe - Grenache - Rosado	148ml \$230	750ml \$1040
CASA MADERO V Valle de Parras - Rosado	148ml \$205	750ml \$910

RESTO DEL MUNDO

	COPA / GLASS	BOTELLA / BOTTLE
PEDREGOSO TABALI Chile - Sauvignon Blanc	148ml \$160	750ml \$720
KRISS Delle Venezie DOC, Italia - Pinot Grigio	148ml \$190	750ml \$860
EMILIO MORO POLVORETE Bierzo, España - Godello	148ml \$220	750ml \$990
DIAMANTE Rioja, España - Viura Malvasía	148ml \$145	750ml \$655
XION Rías Baixas, España - Albariño	148ml \$270	750ml \$1250
PACO Y LOLA Rías Baixas, España - Albariño		750ml \$1415
BORNOS Rueda, España - Verdejo		750ml \$895
MOREAU Mendoza, Argentina - Torrontés		750ml \$830

VINO ESPUMOSO

	COPA / GLASS	BOTELLA / BOTTLE
MÖET & CHANDON IMPERIAL Francia / France - Champagne		750ml \$3010
3 VOLTE PRESA No. 3 Asolo Prosecco, DOCC, Italia - Brut	148ml \$220	750ml \$990



LA MEJOR COCINA DE MARISCOS
DE LA COSTA DEL PACÍFICO

CREAMOS SABORES
Y EXPERIENCIAS ÚNICAS



GRUPO
LOS
ARCOS