

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 Jospser.  
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 <sup>MR</sup>** 1pza/65 Grs. \$54  
¡Creación Los Arcos desde 1987!  
De machaca de camarón con queso.

**TACO BONITA <sup>MR</sup>** 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  
1 pza. 60 Grs. Pulpo \$71

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 \$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

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



# LOS ARCOS

EST 1977

## ESPECIALIDADES

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

## TRADICIONALES

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

## CARNES Y COMBINACIONES

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

---

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

LICORES

**MEZCAL**

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

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

**TEQUILA**

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

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

**GINEBRA**

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

<b>GINEBRA TANQUERAY</b>	\$87
<b>GINEBRA TANQUERAY TEN</b>	\$128
<b>GINEBRA HENDRICK'S</b>	\$159
<b>GINEBRA BEEFEATER</b>	\$97

DIGESTIVOS

Todos los digestivos se sirven en copa de 44 Ml.

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

**VODKA**

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

<b>VODKA SMIRNOFF</b>	\$81
<b>VODKA SMIRNOFF X1 TAMARINDO</b>	\$82
<b>VODKA STOLICHNAYA</b>	\$91
<b>VODKA GREY GOOSE</b>	\$148

**RON**

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

<b>RON CAPITAN MORGAN</b>	\$83
<b>RON CAPITAN MORGAN BLANCO</b>	\$83
<b>RON ZACAPA 23 AÑOS</b>	\$146
<b>RON MATUSALEM GRAN RESERVA</b>	\$89

**BRANDY**

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

<b>BRANDY TORRES 10</b>	\$92
<b>BRANDY TORRES 20</b>	\$181

**WHISKY**

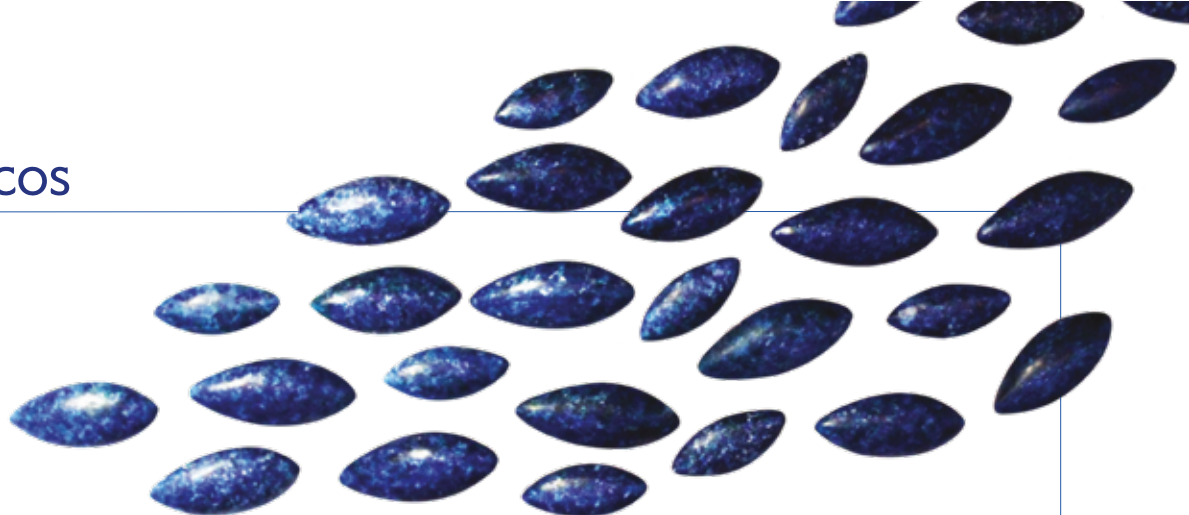
Todas las bebidas de Whisky se sirven en copa de 44 Ml.

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

<b>FRANGELICO</b>	\$94
<b>LICOR 43</b>	\$102
<b>COGNAC MARTELL MEDAILLON VSOP</b>	\$166
<b>COGNAC HENNESSY</b>	\$167
<b>COGNAC HENNESSY XO</b>	\$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.