

TE PRESENTAMOS NUESTRAS NUEVAS CREACIONES.
¡PÍDELAS AHORA!



TACO MEXICALI.
Combinación de camarón y queso con mezcla de chiles.
70 grs. \$65



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. \$80



CAZUELA DE MARISCOS.
Camarón, salmón, pulpo, ostiones y mejillones con el adobo de la casa, al horno Josper.
320 grs. \$329



LOS ARCOS

-EST 1977-

M E N Ú

MAZATLÁN
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

| | |
|---|--|
| CONSUMÉ DE CAMARÓN 40 Grs. de camarón. | \$59 |
| COCTEL DE CAMARÓN | Med. 130 Grs. \$136 Gde. 180 Grs. \$194 |
| COCTEL DE PULPO | Med. 130 Grs. \$179 Gde. 180 Grs. \$247 |
| COCTEL DE OSTIÓN | Med. 130 Grs. \$136 Gde. 180 Grs. \$194 |
| CAMPECHANA DE MARISCOS Camarón cocido, pulpo cocido y ostión. | Med. 130 Grs. \$152 Gde. 180 Grs. \$208 |
| CEVICHE DE CAMARÓN | 180 Grs. \$139 |
| CEVICHE DE PESCADO | 180 Grs. \$129 |
| CEVICHE DE JAIBA Con tomate, cebolla, cilantro y limón. | 110 Grs. \$139 |
| CEVICHE ESPECIAL DE CAMARÓN | 180 Grs. \$187 |
| CEVICHE ESPECIAL PULPO Con pepino, cebolla, chile de árbol, limón y clamato. | 150 Grs. \$207 |
| CEVICHE ESPECIAL DE PESCADO Con tomate, cebolla morada, chile serrano, limón. | 200 Grs. \$187 |
| CEVICHE PRIMAVERA 70 Grs. camarón, 70 Grs. pulpo, 70 Grs. callo de hacha, cilantro, orégano, chile habanero y aceite de oliva. | \$314 |
| CEVICHE 7 CHILES 70 Grs. camarón, 70 Grs. pulpo, 30 Grs. jaiba en salsa 7 chiles. | \$214 |
| CEVICHE PATACÓN Cubos de pescado fresco con leche de coco, cilantro y plátano macho. | 160 Grs. \$239 |
| CEVICHE DE CAMARÓN COCIDO En cualquier presentación de ceviches. 180 grs. | \$207 |
| CAMARONES AGUACHILE Rojo, verde o en salsas negras. | 160 Grs. \$187 |
| CAMARONES ESPECIALES En salsas negras. | 160 Grs. \$187 |
| TIRADITO MIXTO Laminas de atún y salmón sazonadas con nuestra mezcla oriental coronada con chile jalapeño y sal de la Himalaya. | 120 Grs. \$186 |
| SASHIMI DE ATÚN Laminas de atún selladas bañadas con la salsa de la casa, acompañadas con cebollín y chile serrano. | 150 Grs. \$214 |

AL NATURAL

| | |
|--|------------------------------------|
| CALLO DE HACHA En temporada. Natural o a la Kino. | 250 Grs. \$444 |
| CALLO DE RÓBALO PREMIUM En temporada. Con cebolla, pepino y limón. | 200 Grs. \$269 |
| CAMARÓN NATURAL | 180 Grs. \$185 |
| PULPO NATURAL | 180 Grs. \$252 |
| CAMARÓN NATURAL LOS ARCOS En temporada. 6 piezas con cabeza. | 280 Grs. \$258 |
| OSTIÓN EN SU CONCHA | 1/2 Docena. \$122 Docena. \$244 |

TACOS Y TOSTADAS

| | |
|--|--|
| TACO GOBERNADOR MR ¡Creación Los Arcos desde 1987! De machaca de camarón con queso. | 1pza/65 Grs. \$55 |
| TACO BONITA MR De camarón, aderezo de chipotle, salsa mexicana y col. | 1 pza/50 Grs. \$55 |
| TACO DE JÍCAMA Crujiente camarón en tortilla de jícama. | 1 pza/30 Grs. \$55 |
| TACO DE PESCADO AL PASTOR Pescado adobado con piña, cilantro y cebolla. | 1 pza/70 Grs. \$53 |
| TACO DE PESCADO AHUMADO Machaca de pescado ahumado con chile, tomate y cebolla. | 1 pza/80 Grs. \$53 |
| TACO REGIO Pulpo guisado con chile pasilla, ajo, aceituna y aceite de oliva. | 1 pza/90 Grs. \$71 |
| TOSTADA DE ATÚN Cubos de atún fresco con un toque oriental. | 1 pza/50 Grs. \$60 |
| TOSTADA ATÚN CIELO Cubos de atún fresco con un toque oriental en hoja de arroz. | 1 pza/50 Grs. \$72 |
| TOSTADA SAN BLAS Callo de pescado, coco natural y tomate cherry. | 1 pza/80 Grs. \$73 |
| TOSTADA PESCADO AHUMADO | 1 pza/100 Grs. \$54 |
| TOSTADA DE CEVICHE | 60 Grs. Jaiba \$53 70 Grs. Camarón \$55 70 Grs. Pescado \$55 |
| TOSTADA DE CEVICHE ESPECIAL | 60 Grs. Pulpo \$70 70 Grs. Camarón \$60 70 Grs. Pescado \$60 |
| TOSTADA DE CAMARÓN COCIDO | Grs según/tostada \$75 |

Los platillos que se sirven crudos son bajo la consideración del comensal. El gramaje del platillo es de la proteína en crudo. El grado de cocción de cada platillo influye en el peso del producto terminado.

LOS ARCOS

EST 1977

PARA COMPARTIR

COMBINACIÓN MAR DE CORTÉS \$436

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. \$203

En tres salsas.

CAMARONES ROCA 170 Grs. \$251

Capeados acompañados con aderezo spicy.

CHILES TORITO 6 pzas / 150 Grs. \$146

Rellenos de machaca de camarón en salsas negras.

CHILES CARIBE 6 pzas / 150 Grs. \$146

Empanizados rellenos de machaca de pescado ahumado.

CHINCHULINES DE PULPO 150 Grs. \$202

Crujientes chicharrones de pulpo acompañados de aderezo favorito del chef.

OSTIONES ROCKEFELLER 10 piezas. \$263

OSTIONES A LAS BRASAS 10 piezas. \$250

OSTIONES TEACAPAN \$266

Doce ostiones en cuatro diferentes presentaciones.

TAQUITOS HOISIN 160 Grs. \$211

Trozos de camarón salteados en aceite de coco y ajonjolí; acompañado de hojas de lechuga.

SOPAS

SOPA DE MARISCOS \$113

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

SOPA DE CAMARÓN 360 Ml. c/ 100 Grs. \$111

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.

ALBÓNDIGAS DE CAMARÓN \$130

360 Ml. c/ 135 Grs.

CREMA DE ALMEJA 320 Ml. c/ 70 Grs. \$141

CREMA DE CAMARÓN 320 Ml. c/ 70 Grs. \$141

CREMA DE LANGOSTA \$209

En temporada. 320 Ml. c/ 70 Grs.

ENSALADAS

ENSALADA ARCOS 150 Grs. \$166

Con camarón o

Pescado ahumado. 150 Grs. \$166

AGUACATE RELLENO 130 Grs. \$167

De ensalada de camarón.

CARPACCIO DE BETABEL 120 Grs. \$117

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

CHILES
TORITO



ESPECIALIDADES

| | | | |
|--|----------------|---|----------------|
| CAMARONES RELLENOS Envueltos en tocino y rellenos de pescado ahumado. | 400 Grs. \$251 | LONJA DE PESCADO Lonja de pescado a las brasas, sazonado. | 300 Grs. \$255 |
| CAMARONES CULICHI Al horno con salsa verde al gratín. | 180 Grs. \$251 | LONJA VOLCÁN MARINO Brocheta de camarón servida sobre una lonja de pescado, bañada con salsa de ajillo fileteado. | 300 Grs. \$283 |
| CAMARONES ENCHIPOTLADOS Horneados con chile chipotle, apio, cebolla, ajo y queso gratinado. | 180 Grs. \$251 | CHICHARRONES DE LONJA Cubos de lonja marinados y fritos. | 300 Grs. \$255 |
|  CAMARONES A LA DIABLA ¡Con la receta de la casa! | 180 Grs. \$251 | FILETE RELLENO De pulpo, machaca de camarón y pescado ahumado, bañado de salsa Aurora. | 270 Grs. \$247 |
| CAMARONES ARCOS MAZATLÁN ¡Con la receta de la casa! | 180 Grs. \$283 | FILETE CULICHI ^{MR} Al horno en salsa verde al gratín. | 200 Grs. \$235 |
| CAMARONES PUERTO RICO Empanizados con coco rallado, acompañados con salsa agri dulce. | 150 Grs. \$251 | FILETE DOÑA REYNA ^{MR} Al horno con camarón, champiñones, apio, cebolla, chile, tocino y queso. | 240 Grs. \$235 |
| CAMARONES MANGO Cocinados con mantequilla y salsa de mango. | 180 Grs. \$251 | FILETE MAZATLÁN Relleno de camarón, pulpo, apio, cubierto con salsa bechamel. | 240 Grs. \$235 |
| CAMARONES CABALLITO Rellenos de queso crema, empanizados con coco rallado y ajonjolí, acompañados de salsa de mango. | 150 Grs. \$251 | FILETE CARIBE ^{MR} Al horno con pulpo, camarón, pescado ahumado, champiñones y apio al gratín. | 300 Grs. \$247 |
| CAMARONES TAMAZULA Cocinados con gravy especial de la casa. | 180 Grs. \$251 | FILETE LOLA BELTRÁN A la plancha con tocino picado y gratinado. | 200 Grs. \$235 |
| CAMARONES MARIO Con crema agria, pimiento morrón y chile. | 180 Grs. \$251 | FILETE LOS ARCOS A la plancha, relleno de camarón y espinacas, bañado en salsa bechamel. | 240 Grs. \$235 |
|  CAMARONES ROCOCO Capeados y salteados en aceite de coco. | 170 Grs. \$258 | FILETE LOS CABOS Con champiñones, apio, chipotle y crema agria. | 200 Grs. \$235 |
| STEAK DE CAMARÓN Medallón de camarón envuelto en tocino. | 250 Grs. \$247 | FILETE EVA Relleno de camarón, espinacas y nuez sobre salsa de 3 quesos. | 230 Grs. \$235 |
| | | FILETE CERO Al vapor; relleno de zanahoria y calabaza, bañado con salsa de apio, espinacas y champiñones. | 170 Grs. \$235 |

LOS ARCOS

EST 1977

ESPECIALIDADES

LANGOSTINOS 400 Grs. \$632
En temporada. Al gusto. 600 Grs. \$937
800 Grs. \$1230

LANGOSTA 600 Grs. \$674
En temporada. 800 Grs. \$893
A la plancha, al termidor, al mojo de ajo. 1 Kg. \$1115

ROBALO 77 250 grs. \$310
Lomo de Robalo cocinado tiernamente con mantequilla y habanero.

PESCADO A LAS BRASAS Róbalo, Pargo Kg. \$362
Sazonado y zarandeado lentamente. Curvina Kg. \$352

PULPO A LAS BRASAS 250 Grs. \$357
Sazonado y zarandeado lentamente.

 **PULPO MONGOL** \$278
150 Grs. pulpo, 50 Grs. camarón y 70 Grs. pescado ahumado, sazonado con aceite de olivo, cebolla y chile.

SALMÓN 250 Grs. \$269
A la parrilla, al mojo de ajo o a la mantequilla.

 **SALMÓN EN CREMA DE COCO** 250 Grs. \$276
Al horno bañado en crema de coco.

MEDALLÓN DE ATÚN 280 Grs. \$256
A la parrilla, al mojo de ajo o a la mantequilla.

JAIBA RELLENA 130 Grs. \$236
De camarón, champiñones y apio, al gratín.

TRADICIONALES

CAMARONES \$239
Empanizados (150 Grs.), a la plancha, al mojo de ajo, al ajillo o a las brasas (180 Grs.).

FILETE DE PESCADO \$216
Empanizado (170 Grs.), a la plancha, al mojo de ajo, o a las brasas (200 Grs.).

MACHACA DE CAMARÓN \$210
210 Grs.

PULPO \$273
Al mojo de ajo. 200 Grs.
Al ajillo o a la veracruzana. 180 Grs.

PESCADO FRITO \$214
500 Grs.

CHICHARRONES \$212
De pescado o calamar. 220 Grs.

ARROZ ESPECIAL \$172
30 Grs. calamar, 50 Grs. camarón y 40 Grs. pulpo.

CARNES Y COMBINACIONES

ARRACHERA \$275
300 Grs.

RIB EYE CHOICE \$589
600 Grs.

COSTILLITAS BBQ \$265
400 Grs.

BROCHETA DE CARNE \$265
200 Grs.

BROCHETA MIXTA \$265
120 Grs. carne y 80 Grs. camarón.

STEAK MIXTO \$249
125 Grs. de medallón de carne y 125 Grs. de camarón envueltos en tocino.

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.

 Opciones de platillos sin gluten, sin grasas trans, sin lacteos y sin conservadores.





BEBIDAS

| | | | |
|--|--------------------------------------|---|---------------|
| CAFÉ AMERICANO | 150 Ml. \$45 | CERVEZA | 355 Ml. \$43 |
| CAFÉ EXPRESO | 75 Ml. \$47 | CORONA, CORONA LIGHT, PACÍFICO, PACÍFICO LIGHT, VICTORIA | |
| CAPUCHINO | 150 Ml. \$49 | CERVEZA | 355 Ml. \$47 |
| CAFÉ CARAJILLO | 105 Ml. \$131 | NEGRA MODELO, MODELO ESPECIAL | |
| AGUA EMBOTELLADA | 350 Ml. \$37 | CERVEZA DE IMPORTACIÓN | 355 Ml. \$73 |
| AGUA HETHE | 750 Ml. \$62 | MICHELOB ULTRA, BUD LIGHT | |
| AGUA DE PIEDRA | 650 Ml. \$75 | CERVEZA DE IMPORTACIÓN | 330 Ml. \$73 |
| AGUA MINERAL PERRIER | 330 Ml. \$47 | STELLA ARTOIS | |
| REFRESCO | Lata 355 Ml. \$37 | CERVEZA ARTESANAL | 330 Ml. \$85 |
| LIMONADA / JAMAICA NARANJADA / CEBADA | 448 Ml. \$45 Jarra 1.8 Lts. \$154 | CLAMATO PARA CERVEZA | 200 Ml. \$50 |
| AGUAS FRESCAS PEPINO-LIMÓN / PIÑA-GUAYABA | 448 Ml. \$45 Jarra 1.8 Lts. \$154 | CLAMATO PREPARADO (SIN LICOR) | 350 Ml. \$62 |
| TÉ HELADO | 448 Ml. \$45 Jarra 1.8 Lts. \$154 | CLAMATO PREPARADO | 350 Ml. \$80 |
| PIÑADA / FRESADA | 300 Ml. \$69 | Con 45 Ml de Vodka Smirnoff. | |
| PIÑA COLADA | 300 Ml. \$85 | MARGARITA CLÁSICA | 300 Ml. \$100 |
| Con 45 Ml de Ron Bacardi Blanco. | | Con 45 Ml de Tequila Herradura Plata. | |
| CLERICOT | 400 Ml. \$92 | MARTINI SECO | 200 Ml. \$90 |
| SANGRÍA NATURAL (SIN LICOR) | 400 Ml. \$80 | Con 45 Ml de Ginebra Tanqueray. | |
| SANGRÍA PREPARADA | 400 Ml. \$90 | MOJITO CLÁSICO | 350 Ml. \$93 |
| Con 45 Ml de Vodka Smirnoff. | | Con 45 Ml de Ron Bacardi Blanco. | |
| | | DAIQUIRI | 200 Ml. \$90 |
| | | Con 45 Ml de Ron Bacardi Blanco. | |

LICORES

MEZCAL

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

| | |
|---------------------------------|-------|
| MEZCAL 400 CONEJOS | \$126 |
| MEZCAL MONTELOBOS | \$109 |
| MEZCAL ALIPUS SAN ANDRÉS | \$126 |
| MEZCAL SIN REMITENTE | \$109 |
| MEZCAL ALACRÁN | \$95 |

TEQUILA

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

| | |
|--|-------|
| TEQUILA DON JULIO BLANCO | \$113 |
| TEQUILA DON JULIO REPOSADO | \$118 |
| TEQUILA DON JULIO REPOSADO CLARO | \$124 |
| TEQUILA DON JULIO AÑEJO | \$135 |
| TEQUILA DON JULIO 70 | \$139 |
| TEQUILA DON JULIO 1942 | \$238 |
| TEQUILA JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA | \$246 |
| TEQUILA JOSE CUERVO 1800 AÑEJO | \$113 |
| TEQUILA JOSE CUERVO TRADICIONAL | \$100 |
| TEQUILA HERRADURA AÑEJO | \$113 |
| TEQUILA HERRADURA ULTRA | \$128 |
| TEQUILA HERRADURA REPOSADO | \$109 |
| TEQUILA MAESTRO DOBEL DIAMANTE | \$149 |

GINEBRA

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

| | |
|------------------------------|-------|
| GINEBRA TANQUERAY | \$104 |
| GINEBRA TANQUERAY TEN | \$148 |
| GINEBRA HENDRICK'S | \$148 |
| GINEBRA BOMBAY | \$94 |

VODKA

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

| | |
|-------------------------|-------|
| VODKA SMIRNOFF | \$93 |
| VODKA ABSOLUT | \$93 |
| VODKA GREY GOOSE | \$140 |

RON

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

| | |
|-----------------------------------|-------|
| RON CAPITAN MORGAN | \$86 |
| RON CAPITAN MORGAN BLANCO | \$89 |
| RON ZACAPA 23 AÑOS | \$156 |
| RON MATUSALEM CLÁSICO | \$86 |
| RON MATUSALEM GRAN RESERVA | \$93 |

BRANDY

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

| | |
|-------------------------|------|
| BRANDY TORRES 10 | \$93 |
|-------------------------|------|

WHISKY

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

| | |
|--|-------|
| WHISKY JOHNNIE WALKER ETIQUETA ROJA | \$106 |
| WHISKY JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA | \$144 |
| WHISKY JOHNNIE WALKER ETIQUETA DORADA | \$176 |
| WHISKY JOHNNIE WALKER ETIQUETA VERDE | \$181 |
| WHISKY BUCHANAN'S | \$144 |
| WHISKY BUCHANAN'S 18 AÑOS | \$213 |
| WHISKY BUCHANAN'S SELECT | \$190 |
| WHISKY CHIVAS REGAL | \$129 |
| WHISKY JACK DANIEL'S | \$108 |
| WHISKY JACK DANIEL'S HONEY | \$108 |
| WHISKY THE MACALLAN | \$167 |

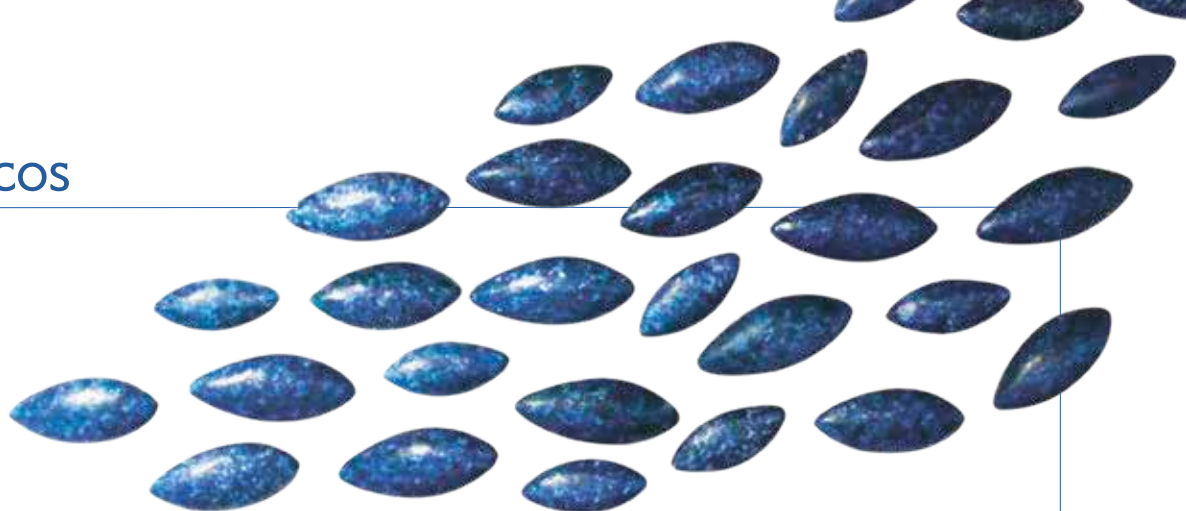
DIGESTIVOS

Todos los digestivos se sirven en copa de 45 Ml.

| | | | |
|-----------------------|------|--------------------------------|-------|
| BAILEY'S | \$98 | FRANGELICO | \$98 |
| ANÍS CHINCHÓN | \$98 | LICOR 43 | \$98 |
| AMARETTO | \$98 | COGNAC COURVOISIER VSOP | \$159 |
| VACCARI NERO | \$98 | COGNAC MARTELL VSOP | \$159 |
| VACCARI BLANCO | \$93 | COGNAC HENNESSY VSOP | \$166 |

LOS ARCOS

EST 1977



POSTRES

PASTEL TRES LECHES

1 Rebanada.

\$82

CHURROS

2 piezas.

\$86

PAY DE PLÁTANO, GUAYABA O LIMÓN

1 Rebanada.

\$82

HELADO

Variedad de sabores.

\$86

DULCE DE COCO

1 pieza.

\$105

VOLCÁN DULCE DE LECHE

1 pieza.

\$108

FLAN

1 Rebanada.

\$82

POSTRE MODA

Postre con helado.

\$111



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

LICORES / LIQUORS

VODKA

COPA / GLASS

| | | |
|-----------------------|-------|-------|
| SMIRNOFF | 45 ml | \$93 |
| SMIRNOFF X1 TAMARINDO | 45 ml | \$92 |
| ABSOLUT | 45 ml | \$93 |
| GREY GOOSE | 45 ml | \$140 |
| STOLICHNAYA | 45 ml | \$140 |

TEQUILA

| | | |
|--------------------------|-------|-------|
| DON JULIO BLANCO | 45 ml | \$113 |
| DON JULIO REPOSADO | 45 ml | \$118 |
| DON JULIO REPOSADO CLARO | 45 ml | \$124 |
| DON JULIO AÑEJO | 45 ml | \$135 |
| DON JULIO 70 | 45 ml | \$139 |
| DON JULIO 1942 | 45 ml | \$238 |
| RESERVA DE LA FAMILIA | 45 ml | \$246 |
| JOSÉ CUERVO TRADICIONAL | 45 ml | \$100 |
| HERRADURA AÑEJO | 45 ml | \$113 |
| HERRADURA ULTRA | 45 ml | \$128 |
| HERRADURA REPOSADO | 45 ml | \$109 |
| HERRADURA PLATA | 45 ml | \$113 |
| 1800 AÑEJO | 45 ml | \$113 |
| 7 LEGUAS REPOSADO | 45 ml | \$95 |
| 7 LEGUAS BLANCO | 45 ml | \$95 |
| MAESTRO DOBEL DIAMANTE | 45 ml | \$149 |

MEZCAL

| | | |
|-------------------|-------|-------|
| ALIPÚS SAN ANDRÉS | 45 ml | \$126 |
| MONTELOBOS | 45 ml | \$109 |
| 400 CONEJOS | 45 ml | \$126 |
| SIN REMITENTE | 45 ml | \$109 |
| DULCE INFIERNO | 45 ml | \$109 |
| SOMBRA | 45 ml | \$99 |
| CABALLO VIEJO | 45 ml | \$99 |
| GUSANO ROJO | 45 ml | \$95 |
| ALACRÁN | 45 ml | \$95 |

GINEBRA / GIN

| | | |
|-------------------|-------|-------|
| TANQUERAY No. TEN | 45 ml | \$148 |
| TANQUERAY | 45 ml | \$104 |
| TANQUERAY SEVILLA | 45 ml | \$124 |
| HENDRICK'S | 45 ml | \$148 |
| BOMBAY | 45 ml | \$94 |

RON / RUM

| | | |
|------------------------|-------|-------|
| CAPITÁN MORGAN | 45 ml | \$86 |
| CAPITÁN MORGAN BLANCO | 45 ml | \$89 |
| ZACAPA 23 AÑOS | 45 ml | \$156 |
| ZACAPA AMBAR | 45 ml | \$143 |
| MATUSALEM | 45 ml | \$86 |
| MATUSALEM GRAN RESERVA | 45 ml | \$93 |
| BACARDI BLANCO | 45 ml | \$79 |
| BACARDI AÑEJO | 45 ml | \$80 |
| APPLETON ESTATE | 45 ml | \$81 |

WHISKY

| | | |
|--------------------------------|-------|-------|
| JOHNNIE WALKER ETIQUETA ROJA | 45 ml | \$106 |
| JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA | 45 ml | \$144 |
| JOHNNIE WALKER ETIQUETA DORADA | 45 ml | \$176 |
| JOHNNIE WALKER ETIQUETA AZUL | 45 ml | \$550 |
| JOHNNIE WALKER ETIQUETA VERDE | 45 ml | \$181 |
| BUCHANAN'S 12 | 45 ml | \$144 |
| BUCHANAN'S 18 | 45 ml | \$213 |
| BUCHANAN'S SELECT | 45 ml | \$190 |
| CHIVAS REGAL 12 | 45 ml | \$129 |
| THE MACALLAN | 45 ml | \$167 |
| JACK DANIEL'S | 45 ml | \$108 |
| JACK DANIEL'S HONEY | 45 ml | \$108 |
| THE SINGLETON | 45 ml | \$165 |
| OLD PARR | 45 ml | \$130 |

DIGESTIVOS / DIGESTIVES

COGNAC

| | | |
|------------------|-------|-------|
| MARTELL VSOP | 45 ml | \$159 |
| HENNESSY VSOP | 45 ml | \$166 |
| COURVOISIER VSOP | 45 ml | \$159 |

BRANDY

| | | |
|-----------|-------|------|
| TORRES 10 | 45 ml | \$93 |
|-----------|-------|------|

CREMAS & LICORES / CREAMS & LIQUORS

| | | |
|---------------------|-------|------|
| BAILEYS | 45 ml | \$98 |
| ANÍS CHINCHÓN SECO | 45 ml | \$98 |
| ANÍS CHINCHÓN DULCE | 45 ml | \$98 |
| VACCARI NERO | 45 ml | \$98 |
| VACCARI BLANCO | 45 ml | \$93 |
| LICOR 43 | 45 ml | \$98 |
| FRANGELICO | 45 ml | \$98 |
| AMARETTO DISARONNO | 45 ml | \$98 |
| STREGA | 45 ml | \$98 |
| GRAND MARNIER | 45 ml | \$89 |

MIXOLOGÍA / COCKTAILS

MIXOLOGÍA CON ALCOHOL

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

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

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

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

MARGARITA MANGO 360 ml. \$108
Tequila Herradura Plata y mango.

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

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

MIXOLOGÍA SIN ALCOHOL

TUNA KIWI 330 ml. \$73 MANGO YUZU 330 ml. \$73
Tuna, kiwi y romero. Mango, yuzu y menta.

LOS ARCOS

VINO BLANCO / WHITE WINE

MÉXICO

| | COPA / GLASS | BOTELLA / BOTTLE | |
|--|--------------|------------------|-------|
| L.A. CETTO RESERVA PRIVADA Valle de Guadalupe - Chardonnay | 148 ml \$100 | 750 ml | \$485 |
| CHÂTEAU DOMECCQ Valle de Califa - Chardonnay, Sauvignon Blanc | 148 ml \$121 | 750 ml | \$581 |
| CASA MADERO 2v Valle de Parras - Chardonnay, Chenin Blanc | | 750 ml | \$610 |
| MONTE XANIC Valle de Guadalupe - Chardonnay | | 750 ml | \$811 |

CHILE

| | | | |
|---|--------------|--------|-------|
| SANTA DIGNA Valle Central - Sauvignon Blanc | 148 ml \$123 | 750 ml | \$592 |
| OVEJA NEGRA Valle del Maule - Sauvignon Blanc, Carmenère | | 750 ml | \$622 |

ARGENTINA

| | | | |
|---|--|--------|-------|
| NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIVADA Mendoza - Chardonnay | | 750 ml | \$683 |
| NORTON Mendoza - Torrontés | | 750 ml | \$622 |

ESPAÑA / SPAIN

| | | | |
|-------------------------------------|-------------|--------|-------|
| DIAMANTE Rioja - Viura, Malvasía | 148 ml \$95 | 750 ml | \$456 |
|-------------------------------------|-------------|--------|-------|

CHAMPAGNE & VINO ESPUMOSO / CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

FRANCIA / FRANCE

| | | | |
|--|--|--------|--------|
| MÖET & CHANDON Epernay - Pinot Noir, Chardonnay | | 750 ml | \$1897 |
|--|--|--------|--------|

ITALIA / ITALY

| | | | |
|---|--------------|--------|-------|
| RICCADONNA PROSECCO Prosecco - Glera | 148 ml \$122 | 750 ml | \$500 |
|---|--------------|--------|-------|

VINO TINTO / RED WINE

MÉXICO

| | COPA / GLASS | BOTELLA / BOTTLE | |
|---|--------------|------------------|-------|
| L.A. CETTO RESERVA PRIVADA Valle de Guadalupe - Cabernet Sauvignon | 148 ml \$130 | 750 ml | \$622 |
| MONTEVIÑA Valle de Parras Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo | 148 ml \$83 | 750 ml | \$377 |
| DON LUIS CETTO Valle de Guadalupe - Merlot | 148 ml \$103 | 750 ml | \$490 |
| CASA MADERO 3V Valle de Parras - Cabernet, Merlot, Tempranillo | | 750 ml | \$960 |
| EMEVE ARMONÍA DE TINTOS Valle de Guadalupe - Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz, Cabernet Franc | 148 ml \$134 | 750 ml | \$643 |

ARGENTINA

| | | | |
|--|--|--------|-------|
| NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIVADA Mendoza Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot | | 750 ml | \$704 |
|--|--|--------|-------|

ESPAÑA / SPAIN

| | | | |
|--|--|--------|--------|
| GRAN SANGRE DE TORO Catalunya - Cariñena, Garnacha, Syrah | | 750 ml | \$775 |
| MUGA RESERVA Rioja - Graciano, Garnacha, Mazuelo, Tempranillo | | 750 ml | \$1408 |
| ALIÓN Ribera del Duero - Tempranillo | | 750 ml | \$3764 |
| MATARROMERA Ribera del Duero - Crianza | | 750 ml | \$1346 |

VINO ROSADO / ROSE WINE

MÉXICO

| | | | |
|---|--|--------|-------|
| CASA MADERO Valle de Parras - Cabernet Sauvignon | | 750 ml | \$612 |
|---|--|--------|-------|

ESTADOS UNIDOS / USA

| | | | |
|--|--------------|--------|-------|
| BERINGER Napa & North Coast - Zinfandel | 148 ml \$106 | 750 ml | \$508 |
|--|--------------|--------|-------|