



DE AFICIONADOS A LA PESCA,  
A RESTAURANTEROS DE CORAZÓN  
EST. 1977



LOS ARCOS

-EST. 1977-

Tú estas aquí

AGUASCALIENTES | CDMX | CULIACÁN | CHIHUAHUA | GUADALAJARA | JUÁREZ | LEÓN  
MAZATLÁN | MEXICALI | MONTERREY | TIJUANA | TOLUCA



SI TE TRAIGO A COMER MARISCOS, ES PORQUE QUIERO QUE TE PONGAS CONTENTO...



## LOS FAVORITOS DE LOS ARCOS

El que sabe, sabe

**TACO GOBERNADOR**® 1 pza / 90 Grs. **\$98**  
¡Creación Los Arcos desde 1987!  
De machaca de camarón con queso.

🌶️ **CEVICHE ESPECIAL DE CAMARÓN** 180 Grs. **\$295**

🌶️ **PULPO MONGOL** **\$472**  
150 Grs. pulpo, 50 Grs. camarón y 70 Grs. de pescado ahumado, sazonado con aceite de olivo, cebolla y chile.

**CAMARONES ARCOS MAZATLÁN** 300 Grs. **\$459**  
En corte mariposa, a las brasas con aderezo de la casa.

**SALSA AGUACATE** 150 Grs. Trozos de aguacate ligeramente picante en salsas negras. **\$131**

**LONJA DE PESCADO** 300 Grs. **\$384**  
Lonja de pescado a las brasas, sazonado.

**TOSTADA DE CEVICHE ESPECIAL DE PULPO** 1 pza 70 Grs. **\$145**

**CHILES TORITO** 6 pzas / 150 Grs. **\$235**  
Rellenos de machaca de camarón en salsas negras.

## LOSTACOS

Para inventar  
somos buenos

**TACO GOBERNADOR**® 1 pza / 90 Grs. **\$98**  
¡Creación Los Arcos desde 1987!

**TACO BONITA**® 1 pza / 60 Grs. **\$97**  
De camarón, aderezo de chipotle, salsa mexicana y col.

**TACO DE JÍCAMA** 1 pza / 40 Grs. **\$82**  
Crujiente camarón en tortilla de jícama.

**TACO DE PESCADO AL PASTOR** 1 pza / 80 Grs. **\$79**

**TACO MARLIN CON QUESO** 1 pza / 75 Grs. **\$77**

**TACO REGIO** 1 pza / 60 Grs. **\$110**  
Pulpo guisado con chile pasilla, ajo, aceituna y aceite de oliva.

**TACO JAIBA SUAVE** 1 pza / 70 Grs. **\$183**

🍷 **TACO LEO** 1 pza / 80 Grs. **\$130**  
En harina con costra de queso, filete de res, chicharrón con salsa tatemada.

🍷 **TACO PATRÓN** 1 pza / 60 Grs. **\$50**  
Taco de camarón entero sobre tortilla maiz azul asadera frita y cebolla asada.

🐟 **TACO DEL DUMBO** 1 pza / 80 Grs. **\$100**  
Costra de queso rellena de camarón bonita y frijoles puercos.

🍷 **QUESITOS CAMARÓN** 1 pza / 40 Grs. **\$90**

**QUESITACO DE RES** 1 pza / 60 Grs. **\$95**

**PROHIBIDO** 1 pza / 40 Grs. **\$89**  
Mochomos de pescado, costra de queso, cebolla frita y aderezo de chipotle.

**MIXTA ARCOS** 1 pza / 80 Grs. **\$145**  
Arrachera, costra de queso, salsa de tomate y col.

## TOSTADAS

**TOSTADA DE ATÚN** 1 pza / 60 Grs. **\$101**

**TOSTADA DE CEVICHE** 1 pza **\$82**  
80 Grs. Camarón o Pescado.

**TOSTADA DE CEVICHE ESPECIAL** 1 pza **\$145**  
70 Grs. Pulpo **\$90**  
80 Grs. Camarón **\$109**  
80 Grs. Robalo

**TOSTADA DE CAMARÓN COCIDO** 1 pza / 80 Grs. **\$106**

🌶️ **TOSTADA 7 CHILES** 1 pza / 70 Grs. **\$120**

**TOSTADA SAN BLAS** 1 pza / 80 Grs. **\$120**  
Callo de pescado, coco natural y tomate cherry.

🍷 **TOSTADA VALLARTA** 1 pza / 60 Grs. **\$115**

## AL NATURAL

**CAMARÓN COLOSAL LOS ARCOS** 300 Grs. **\$396**

**CAMARÓN NATURAL** 200 Grs. **\$283**

**CALLO DE HACHA** 250 Grs. en temporada. **\$944**

**PULPO NATURAL** 180 Grs. **\$355**

**OSTIÓN EN SU CONCHA** 1/2 Docena **\$342** | Docena **\$586**

AQUÍ NO VENDEMOS MARIISCOS,  
NOMAS SERVIMOS EL PACÍFICO  
FRESQUECITO **DESDE 1977**



RECOMENDACIONES



MUY PICANTE



FAMILIA GRUPO LOS ARCOS®



GRUPO  
LOS  
ARCOS

# COCTELES Y ENTREMESSES


	<b>LECHE DE TIGRE</b> 60 Grs. de camarón.	\$106
	<b>CEVICHE LORETO</b> 120 Grs. de atún.	\$340
	<b>CEVICHE DE CAMARÓN</b> 200 Grs.	\$233
	<b>CEVICHE DE PESCADO</b> 200 Grs.	\$229
	<b>CEVICHE ESPECIAL PULPO</b> 160 Grs. Con pepino, cebolla, chile de árbol, limón y clamato.	\$342
	<b>CEVICHE ESPECIAL DE ROBALO</b> 200 Grs. Con tomate, cebolla morada, chile serrano, limón.	\$355
	<b>CALLO DE ROBALO ESPECIAL</b> 200 Grs.	\$380
	<b>CEVICHE TROPICAL</b> Callo de pescado, camarón, cebolla morada, chile serrano, mango y melón con salsa maracuyá. 160 Grs.	\$314
	<b>CEVICHE PRIMAVERA</b> Camarón, pulpo, callo de hacha, cilantro, orégano, chile habanero y aceite de oliva. 210 Grs.	\$517
	<b>CEVICHE 7 CHILES</b> Camarón y pulpo en salsa 7 chiles. 170 Grs.	\$342
	<b>CEVICHE DE CAMARÓN COCIDO</b> 200 Grs.	\$355
	<b>AGUACHILE ROJO</b> 180 Grs.	\$283
	<b>AGUACHILE VERDE</b> 180 Grs.	\$283
	<b>AGUACHILE DE LA TÍA</b> 180 Grs. en salsas negras.	\$283

## PARA COMPARTIR

con los amigos y la familia

	<b>ARROZ ESPECIAL</b> 30 Grs. calamar, 50 Grs. camarón y 40 Grs. pulpo.	\$290
	<b>CAMARONES ROCA</b> 200 Grs. Capeados acompañados con aderezo spicy.	\$372
	<b>CARNITAS DE ATÚN</b> 280 Grs. Con guacamole, frijoles, cebollitas y salsa tatemada.	\$413
	<b>CAMARONES CUCARACHA</b> 230 Grs. en tres salsas.	\$342
	<b>OSTIONES A LAS BRASAS</b> 10 piezas.	\$591
	<b>OSTIONES ROCKEFELLER</b> 10 piezas.	\$586

## SOPAS

	<b>SOPA DE MARISCOS</b> 40 Grs. camarón, 40 Grs. pulpo y 50 Grs. pescado.	\$235
	<b>SOPA ESPECIAL DE MARISCOS</b> 20 Grs. camarón, 20 Grs. pulpo, 30 Grs. pescado, 1 Pz. ostión, 10 Grs. calamar, 30 Grs. camarón c/cabeza.	\$264
	<b>CREMA DE ALMEJA</b> 250 ml.	\$231
	<b>CREMA DE LANGOSTA</b> 250 ml.	\$326
	<b>MANOLO EL PESCADOR</b> 250 ml. Suave crema de frijol con fideo seco y trozos de camarón al chiltepín con panela rallada y un toque de crema.	\$160

	<b>COPITA DEL TÍN</b> De Camarón. 100 Grs.	\$145
	<b>COCTEL DE CAMARÓN</b> 140 Grs.	\$198
	<b>COCTEL DE PULPO</b> 140 Grs.	\$284
	<b>CAMPECHANA DE MARISCOS</b> Camarón y pulpo cocido, callo de pescado y ostión. 140 Grs.	\$360
	<b>SASHIMI DE ATÚN</b> 180 Grs.	\$384
	<b>TIRADITO DE CALLO</b> 120 Grs.	\$595
	<b>TIRADITO DE LOBINA</b> 120 Grs.	\$390
	<b>TARTAR DE LOBINA</b> 120 Grs.	\$365
	<b>COMBINACIÓN MAR DE CORTÉS</b> 90 Grs. camarón, 90 Grs. pulpo, 90 Grs. ceviche de camarón, 90 Grs. ceviche de pescado y 6 piezas de ostiones.	\$804
	<b>COMBINACIÓN DE MARISCOS</b> 90 Grs. camarón, 90 Grs. pulpo, 80 Grs. camarón aguachile y 125 Grs. de callo de hacha.	\$992

## ENSALADAS

	<b>ENSALADA LEO</b> Ensalada de aguacate con aderezo francés. 80 Grs.	\$180
	<b>COLIFLOR BRASAS</b> 1 Pza.	\$260
	<b>BETABEL DEL CHEF</b> 150 Grs.	\$180
	<b>ENSALADA LORENZA</b> Ensalada de lechugas, palmito, elotito tierno, tomate y betabel asado a las brasas, bañada con vinagreta balsámica.	\$235
	<b>ENSALADA CABANNA</b> Lechugas con trozos de pera, fresa, nueces y queso de cabra, bañada con aderezo especial de la casa. Con Camarón 80 Grs.	\$210 \$251
	<b>AGUACATE RELLENO</b> De ensalada de camarón.	\$290

## LAS ESPECIALIDADES

	<b>CAMARONES CULICHI</b> 200 Grs. Al horno con salsa verde al gratín.	\$372
	<b>CAMARONES CABALLITO</b> 150 Grs. Rellenos de queso crema, empanizados con coco rallado y ajonjolí, acompañados de salsa de mango.	\$384
	<b>CAMARONES AL GUSTO</b> 240 Grs. A la plancha, al mojo de ajo o a las brasas.	\$348
	<b>CAMARONES ENCHIPOTLADOS</b> 180 Grs. Horneados con chile chipotle, apio, cebolla, ajo y queso gratinado.	\$372
	<b>CAMARONES A LA DIABLA</b> 180 Grs.	\$374
	<b>CAMARONES PUERTO RICO</b> 150 Grs. Empanizados con coco rallado, acompañados con salsa agridulce.	\$378
	<b>CAMARONES RELLENOS</b> 400 Grs. Envueltos en tocino y rellenos de pescado ahumado.	\$384
	<b>CAMARONES EMPANIZADOS</b> 180 Grs.	\$348
	<b>FETUCCINI CON CAMARONES</b> En salsa Culichi o Alfredo.	\$288
	<b>ESPAGUETTI CON CAMARONES</b> En salsa Tamazula.	\$280
	<b>PASTA SPICY</b> en salsa de tomate con vodka. Agrega camarones	\$190 \$280

### FAMILIA GRUPO LOS ARCOS®

Mi familia está integrada por un grupo de conceptos gastronómicos y hemos elegido lo mejor de cada uno de ellos para que los disfrutes.

**CABANNA**

**CASA DE LEO**  
— Entre amigos —

**LORENZA**  
COCINA APASIONADA

**LOS ARCOS**

Nuestros precios son en moneda nacional e incluyen IVA.


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.

Toda modificación o ingrediente extra tendrá un costo adicional.

## “ LOS ESPECIALES ”


	<b>LONJA VOLCÁN MARINO</b> 300 Grs. Brocheta de camarón servida sobre una lonja de pescado, bañada con salsa de ajillo fileteado.	\$472
	<b>ROBALO 77</b> 250 Grs. Lomo de Robalo cocinado tiernamente con mantequilla y habanero.	\$412
	<b>RÓBALO BICOLOR</b> Precio por 1 kg. A las brasas servido en dos salsas: adobo de chile cascabel y pesto de cilantro.	\$591
	<b>LOBINA TATEMADA</b> 250 Grs. Fresca lobina tatemada al natural acompañada con arroz.	\$640
	<b>FILETE CULICHI</b> ® 200 Grs. Al horno en salsa verde al gratín.	\$360
	<b>FILETE DOÑA REYNA</b> ® 240 Grs. Al horno con camarón, champiñones, apio, cebolla, chile, tocino y queso.	\$360
	<b>FILETE CARIBE</b> ® 300 Grs. Al horno con pulpo, camarón, pescado ahumado, champiñones y apio al gratín.	\$372
	<b>FILETE LOS ARCOS</b> 240 Grs. A la plancha, relleno de camarón y espinacas, bañado en salsa bechamel.	\$360
	<b>FILETE CERO</b> 170 Grs. Al vapor; relleno de zanahoria y calabaza, bañado con salsa de apio, espinacas y champiñones.	\$360
	<b>FILETE DE PESCADO</b> 200 Grs. A la plancha, al mojo de ajo o a las brasas.	\$319
	<b>FILETE DE PESCADO EMPANIZADO</b> 180 Grs.	\$319
	<b>RÓBALO</b> Precio por 1 kg. A las Brasas, a la Silla o Mazatlán.	\$591
	<b>RÓBALO ESPECIAL</b> Precio por 1 kg. A la talla con camarón o gratinado con camarón.	\$810
	<b>LOBINA RAYADA</b> Precio por 1 kg. Pescado Premuim a las brasas.	\$1080
	<b>PESCADO FRITO</b> Precio c/ 500 Grs.	\$342
	<b>CHICHARRONES DE PESCADO</b> 200 Grs. Cubos de pescado empanizado.	\$307
	<b>CHICHARRONES DE LONJA</b> 300 Grs. Cubos de lonja de pescado marinados y fritos.	\$384
	<b>PULPO A LAS BRASAS</b> 250 Grs. Sazonado y zarandeado lentamente.	\$503
	<b>PULPO AL OLIVO</b> 250 Grs.	\$425
	<b>SALMÓN</b> 250 Grs. A las brasas, a la plancha o al mojo de ajo.	\$460
	<b>LANGOSTA</b> Precio c/600 Grs. A la plancha, mojo de ajo.	\$1135

## BEBIDAS

<b>AGUAS FRESCAS</b>	\$64
LIMONADA, JAMAICA, NARANJADA, CEBADA, PEPINO LIMÓN, GUAYABA PIÑA. 448 ml	
<b>TÉ HELADO</b> 448 ml	\$64
<b>REFRESCOS LATA</b> 355 ml	\$53
<b>AGUA HEITHE NATURAL</b> 350 ml	\$53
<b>AGUA DE PIEDRA MINERALIZADA</b> 650 ml	\$112
<b>AGUA MINERAL PERRIER</b> 330 ml	\$101
<b>TUNA KIWI</b> 400 ml	\$108
<b>MANGO YUZU</b> 400 ml	\$108
<b>FRESA JENGIBRE</b> 400 ml	\$108
<b>MARACUYÁ CHÍA</b> 400 ml	\$108
<b>SANGRÍA</b> 400 ml	\$148
<b>CLERICOT</b> 400 ml	\$178
<b>MARGARITA CLÁSICA</b> 300 ml	\$172
<b>MOJITO</b> 350 ml	\$172
<b>PIÑA COLADA</b> 300 ml	\$148
<b>APEROL SPRITZ</b> 400 ml	\$224

## CARNES

Esto no viene del Pacífico pero está buenísimo!

	<b>SHORT RIB</b> 480 grs. Cocinado lentamente por 24 horas a la leña con cerveza y hierbas finas.	\$790
	<b>CABRERÍA LOS ARCOS</b> 250 Grs. Flameada con mezcal de Oaxaca, sobre costra de queso y papas.	\$635
	<b>RIB EYE CHOICE</b> 600 Grs.	\$1190
	<b>ARRACHERA CHOICE</b> 300 Grs.	\$437
	<b>PAPA TAPATÍA</b> 350 Grs + 150 Grs de Asada.	\$380

## COMPLEMENTOS

<b>VERDURAS ROSTIZADAS</b> 350 Grs. Brocoli, coliflor, champiñón, zanahoria, camote y cebolla cambray.	\$116
<b>TOSTADAS ADOBADAS</b> 4 Pzas.	\$118
<b>FRIJOLE SINALOENSES CON VENENO</b> 500 Grs.	\$131

## POSTRES

El mejor postre es una cheve pero aquí te tenemos otras opciones por si no quieres

<b>PASTEL TRES LECHES</b> 1 Reb.	\$151
<b>CHURROS</b> 2 Pzs.	\$154
<b>FLAN</b> 1 Pza.	\$151
 <b>PAY DE PLÁTANO</b> 1 Pza + 90 Grs. de helado.	\$165
<b>PAY DE LIMÓN</b> 1 Pza.	\$151
<b>PAY DE GUAYABA</b> 1 Pza.	\$151
<b>VOLCÁN DULCE DE LECHE</b> 1 Pza + 90 Grs. helado.	\$188
<b>CREPAS DE CAJETA</b> 4 Pzs con helado.	\$236
<b>HELADO</b> Variedad de sabores.	\$172

## INFANTILES

<b>BURGER KID</b>	\$150
<b>PALOMITAS DE CAMARÓN</b>	\$161
<b>NUGGETS DE PESCADO</b>	\$150
<b>FAJITAS DE RES</b>	\$190

## CERVEZAS & CLAMATOS

<b>CORONA, CORONA LIGHT, PACÍFICO</b> 210 ml	\$53
<b>CORONA, CORONA LIGHT, PACÍFICO, VICTORIA</b> 330 ml	\$64
<b>NEGRA MODELO, MODELO ESPECIAL</b> 330 ml	\$72
<b>MICHELOB ULTRA, BUG LIGHT</b> 330 ml	\$101
<b>STELLA ARTOIS</b> 330 ml	\$101
<b>CERVEZA ARTESANAL</b> 330 ml	\$141
<b>CLAMATO PARA CERVEZA</b> 200 ml	\$101
<b>CLAMATO PREPARADO</b> 350 ml	\$208
<b>CLAMATO PREPARADO SIN LICOR</b> 350 ml	\$101

Como dijo aquel ... 2 cheves y 1 amor