

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 Jospier.
320 grs. \$340



LOS ARCOS

-EST 1977-

M E N Ú

FRONTERA
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 40 Grs. de camarón.	\$70
COCTEL DE CAMARÓN	Med. 130 Grs. \$142 Gde. 180 Grs. \$224
COCTEL DE PULPO	Med. 130 Grs. \$179 Gde. 180 Grs. \$258
CAMPECHANA DE MARISCOS Camarón cocido, pulpo cocido y ostión.	Med. 130 Grs. \$149 Gde. 180 Grs. \$217
CEVICHE DE CAMARÓN	180 Grs. \$142
CEVICHE DE PESCADO	180 Grs. \$133
CEVICHE DE JAIBA Con chile, tomate, cebolla, cilantro y limón.	110 Grs. \$137
CEVICHE ESPECIAL DE CAMARÓN	180 Grs. \$193
CEVICHE ESPECIAL PULPO Con pepino, cebolla, chile chiltepín, limón y clamato.	150 Grs. \$220
CEVICHE ESPECIAL DE PESCADO Con tomate, cebolla morada, chile serrano, limón.	200 Grs. \$191
CEVICHE PRIMAVERA 70 Grs. camarón, 70 Grs. pulpo, 70 Grs. callo de hacha, cilantro, orégano, chile habanero y aceite de oliva.	\$329
CEVICHE 7 CHILES 70 Grs. camarón, 70 Grs. pulpo, 30 Grs. jaiba en salsa 7 chiles.	\$203
CEVICHE DE CAMARÓN COCIDO En cualquier presentación de ceviches. 180 grs.	\$201
CAMARONES AGUACHILE Rojo o verde.	160 Grs. \$185
CAMARONES ESPECIALES En salsas negras.	160 Grs. \$197
TIRADITO MIXTO Laminas de atún y salmón sazonadas con nuestra mezcla oriental coronada con chile jalapeño y sal de la Himalaya.	120 Grs. \$182
SASHIMI DE ATÚN Laminas de atún selladas bañadas con la salsa de la casa, acompañadas con cebollín y chile serrano.	150 Grs. \$224

AL NATURAL

CALLO DE HACHA En temporada. Natural o a la Kino.	250 Grs. \$476
CALLO DE PESCADO Con cebolla, pepino y limón.	180 Grs. \$185
CAMARÓN NATURAL	180 Grs. \$180
PULPO NATURAL	180 Grs. \$260
CAMARÓN NATURAL LOS ARCOS En temporada. 6 piezas con cabeza.	280 Grs. \$239
OSTIÓN EN SU CONCHA	1/2 Docena. \$158 Docena. \$254

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. \$59
TACO DE JÍCAMA Crujiente camarón en tortilla de jícama.	1 pza/30 Grs. \$56
TACO DE PESCADO AL PASTOR Pescado adobado con piña, cilantro y cebolla.	1 pza/70 Grs. \$54
TACO DE PESCADO AHUMADO Machaca de pescado ahumado con chile, tomate y cebolla.	1 pza/80 Grs. \$54
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. \$63
TOSTADA PESCADO AHUMADO	1 pza/100 Grs. \$54
TOSTADA DE CEVICHE	60 Grs. Jaiba \$58 70 Grs. Camarón \$58 70 Grs. Pescado \$56
TOSTADA DE CEVICHE ESPECIAL	60 Grs. Pulpo \$75 70 Grs. Camarón \$61 70 Grs. Pescado \$61
TOSTADA DE CAMARÓN COCIDO	Grs s/tostada \$69

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 \$423

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. \$235

Capeados acompañados con aderezo spicy.

CHILES TORITO 6 pzas / 150 Grs. \$150

Rellenos de machaca de camarón en salsas negras.

CHILES CARIBE 6 pzas / 150 Grs. \$150

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. \$256

OSTIONES A LAS BRASAS 10 piezas. \$251

OSTIONES TEACAPAN \$262

Doce ostiones en cuatro diferentes presentaciones.

SOPAS

SOPA DE MARISCOS 40 Grs. camarón, 40 Grs. pulpo y 40 Grs. pescado. \$113

SOPA DE CAMARÓN 360 Ml. c/ 100 Grs. \$113

SOPA ESPECIAL DE MARISCOS 30 Grs. camarón, 30 Grs. pulpo, 30 Grs. pescado, 2 Pz. ostión, 30 Grs. calamar, 50 Grs. camarón c/cabeza. \$185

ALBÓNDIGAS DE CAMARÓN 360 Ml. c/ 135 Grs. \$133

CREMA DE ALMEJA 320 Ml. c/ 70 Grs. \$142

CREMA DE CAMARÓN 320 Ml. c/ 70 Grs. \$147

CREMA DE LANGOSTA 320 Ml. c/ 70 Grs. \$234

*En temporada.

CHILPACHOLE \$128

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

ENSALADAS

ENSALADA ARCOS 150 Grs. \$168

Con camarón o pescado ahumado.

AGUACATE RELLENO 130 Grs. \$161

De ensalada de camarón.

CHILES
TORITO



ESPECIALIDADES

CAMARONES RELLENOS Envueltos en tocino y rellenos de pescado ahumado.	400 Grs. \$239	LONJA DE PESCADO Lonja de pescado a las brasas, sazonado.	300 Grs. \$245
CAMARONES CULICHI Al horno con salsa verde al gratín.	180 Grs. \$235	LONJA VOLCÁN MARINO Brocheta de camarón servida sobre una lonja de pescado, bañada con salsa de ajillo fileteado.	300 Grs. \$285
CAMARONES ENCHIPOTLADOS Horneados con chile chipotle, apio, cebolla, ajo y queso gratinado.	180 Grs. \$235	CHICHARRONES DE LONJA Cubos de lonja marinados y fritos.	300 Grs. \$239
 CAMARONES A LA DIABLA ¡Con la receta de la casa!	180 Grs. \$235	FILETE RELLENO De pulpo, machaca de camarón y pescado ahumado, bañado de salsa Aurora.	270 Grs. \$222
CAMARONES PUERTO RICO Empanizados con coco rallado, acompañados con salsa agridulce.	150 Grs. \$235	FILETE CULICHI ^{MR} Al horno en salsa verde al gratín.	200 Grs. \$222
CAMARONES MANGO Cocinados con mantequilla y salsa de mango.	180 Grs. \$235	FILETE DOÑA REYNA ^{MR} Al horno con camarón, champiñones, apio, cebolla, chile, tocino y queso.	240 Grs. \$222
CAMARONES CABALLITO Rellenos de queso crema, empanizados con coco rallado y ajonjolí, acompañados de salsa de mango.	150 Grs. \$235	FILETE MAZATLÁN Relleno de camarón, pulpo, apio, cubierto con salsa bechamel.	240 Grs. \$222
CAMARONES TAMAZULA Cocinados con gravy especial de la casa.	180 Grs. \$235	FILETE CARIBE ^{MR} Al horno con pulpo, camarón, pescado ahumado, champiñones y apio al gratín.	300 Grs. \$226
CAMARONES MARIO Con crema agria, pimiento morrón y chile.	180 Grs. \$235	FILETE LOLA BELTRÁN A la plancha con tocino picado y gratinado.	200 Grs. \$222
STEAK DE CAMARÓN Medallón de camarón envuelto en tocino.	250 Grs. \$239	FILETE LOS ARCOS A la plancha, relleno de camarón y espinacas, bañado en salsa bechamel.	240 Grs. \$222
CARNITAS DE ATÚN Acompañadas de guacamole y pico de gallo.	200 Grs. \$233	FILETE LOS CABOS Con champiñones, apio, chipotle y crema agria.	200 Grs. \$222
		FILETE EVA Relleno de camarón, espinacas y nuez sobre salsa de 3 quesos.	230 Grs. \$222
		FILETE CERO Al vapor; relleno de zanahoria y calabaza, bañado con salsa de apio, espinacas y champiñones.	170 Grs. \$222

LOS ARCOS

EST 1977

ESPECIALIDADES

LANGOSTINOS En temporada. Al gusto.	400 Grs. \$607 600 Grs. \$890 800 Grs. \$1176
LANGOSTA En temporada. A la plancha, al termidor, al mojo de ajo.	600 Grs. \$705 800 Grs. \$929 1 Kg. \$1022
PESCADO A LAS BRASAS Sazonado y zarandeado lentamente.	Róbalo, Pargo Kg. \$361 Curvina Kg. \$318
PULPO A LAS BRASAS Sazonado y zarandeado lentamente.	250 Grs. \$347
PULPO MONGOL 150 Grs. pulpo, 50 Grs. camarón y 70 Grs. pescado ahumado, sazonado con aceite de olivo, cebolla y chile.	\$309
SALMÓN A la parrilla, al mojo de ajo o a la mantequilla.	250 Grs. \$284
MEDALLÓN DE ATÚN A la parrilla, al mojo de ajo o a la mantequilla.	250 Grs. \$246
JAIBA RELLENA De camarón, champiñones y apio, al gratín.	130 Grs. \$224

TRADICIONALES

CAMARONES Empanizados (150 Grs.), a la plancha, al mojo de ajo, al ajillo o a las brasas (180 Grs.).	\$228
FILETE DE PESCADO Empanizado (170 Grs.), a la plancha, al mojo de ajo, o a las brasas (200 Grs.).	\$207
MACHACA De pescado o pescado ahumado (150 Grs.) Jaiba (180 Grs.) De camarón (210 Grs.)	\$189 \$184 \$194
PULPO Al mojo de ajo. 200 Grs. Al ajillo o a la veracruzana. 180 Grs.	\$309
PESCADO FRITO	500 Grs. \$207
CALAMAR A la mantequilla, salsa de ostión, a la veracruzana. 180 Grs.	\$194
MOJARRITAS FRITAS	450 Grs. \$189
CHICHARRONES De pescado o calamar. 220 Grs.	\$201
ARROZ ESPECIAL 30 Grs. calamar, 50 Grs. camarón y 40 Grs. pulpo.	\$161

CARNES Y COMBINACIONES

ARRACHERA 300 Grs.	\$325	BROCHETA DE CARNE 200 Grs.	\$290
RIB EYE CHOICE 600 Grs.	\$760	BROCHETA MIXTA 120 Grs. carne y 80 Grs. camarón.	\$255
T BONE 400 Grs.	\$385	STEAK MIXTO 125 Grs. de medallón de carne y 125 Grs. de camarón envueltos en tocino.	\$278
NEW YORK 350 Grs.	\$385		

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

CAFÉ AMERICANO	150 MI. \$42	CERVEZA	355 MI. \$45
CAFÉ EXPRESSO	75 MI. \$53	CORONA, CORONA LIGHT, PACÍFICO, PACÍFICO LIGHT, VICTORIA	
CAPUCHINO	150 MI. \$66	CERVEZA	355 MI. \$49
CAFÉ CARAJILLO	105 MI. \$119	NEGRA MODELO, MODELO ESPECIAL	
AGUA EMBOTELLADA	350 MI. \$37	CERVEZA DE IMPORTACIÓN	355 MI. \$50
AGUA HETHE	350 MI. \$38 750 MI. \$93	BUD LIGHT	
AGUA DE PIEDRA	650 MI. \$98	CERVEZA DE IMPORTACIÓN	355 MI. \$56
AGUA MINERAL PERRIER	330 MI. \$47	MICHELOB ULTRA	
REFRESCO	Lata 150 MI. \$38	CERVEZA DE IMPORTACIÓN	330 MI. \$69
LIMONADA / JAMAICA	448 MI. \$38	STELLA ARTOIS	
NARANJADA / HORCHATA	Jarra 1.8 Lts. \$143	CERVEZA ARTESANAL	330 MI. \$84
AGUAS FRESCAS	448 MI. \$43	CLAMATO PARA CERVEZA	150 MI. \$37
PEPINO-LIMÓN / PIÑA-GUAYABA		CLAMATO PREPARADO (SIN LICOR)	350 MI. \$71
TÉ HELADO	448 MI. \$38	CLAMATO PREPARADO	350 MI. \$79
PIÑADA / FRESADA	300 MI. \$71	Con 45 MI de Vodka Smirnoff.	
PIÑA COLADA	300 MI. \$87	MARGARITA CLÁSICA	300 MI. \$103
Con 45 MI de Ron Capitan Morgan Blanco.		Con 45 MI de Tequila Herradura Plata.	
SANGRÍA PREPARADA	400 MI. \$91	MARTINI SECO	200 MI. \$150
Con 45 MI de Vodka Smirnoff.		Con 45 MI de Ginebra Tanqueray.	
		MARTINI	200 MI. \$150
		De sabores.	
		MOJITO CLÁSICO	350 MI. \$96
		Con 45 MI de Ron Capitan Morgan Blanco.	

LICORES

MEZCAL

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

MEZCAL DANZANTES	\$259
MEZCAL AMORES	\$117
MEZCAL 400 CONEJOS	\$113
MEZCAL UNIÓN	\$89

TEQUILA

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

TEQUILA DON JULIO BLANCO	\$106
TEQUILA DON JULIO REPOSADO CLARO	\$133
TEQUILA DON JULIO REPOSADO	\$115
TEQUILA DON JULIO 70	\$139
TEQUILA DON JULIO AÑEJO	\$123
TEQUILA MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$131
TEQUILA JOSÉ CUERVO 1800 AÑEJO	\$93
TEQUILA JOSE CUERVO TRADICIONAL	\$88
TEQUILA JOSÉ CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA AÑEJO	\$270
TEQUILA HERRADURA AÑEJO	\$108
TEQUILA HERRADURA PLATA	\$99
TEQUILA HERRADURA REPOSADO	\$102
TEQUILA HERRADURA ULTRA	\$139

GINEBRA

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

GINEBRA TANQUERAY	\$111
GINEBRA TANQUERAY TEN	\$151
GINEGRA HENDRICK'S	\$159
GINEBRA BEEFEATER	\$85

VODKA

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

VODKA SMIRNOFF	\$75
VODKA ABSOLUT	\$83
VODKA GREY GOOSE	\$118

RON

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

RON CAPTAIN MORGAN	\$78
RON CAPTAIN MORGAN BLANCO	\$79
RON ZACAPA 23 AÑOS	\$143
RON BACARDI SOLERA	\$72
RON MATUSALEM CLÁSICO	\$80
RON MATUSALEM GRAN RESERVA 18 AÑOS	\$114
RON APPLETON ESTATE	\$90

BRANDY

Todas 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	\$112
WHISKY JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA	\$129
WHISKY JOHNNIE WALKER ETIQUETA DORADA	\$187
WHISKY BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$132
WHISKY BUCHANAN'S 18 AÑOS	\$195
WHISKY BUCHANAN'S SELECT	\$161
WHISKY CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$126
WHISKY JACK DANIEL'S	\$115
WHISKY THE MACALLAN 12 AÑOS	\$136

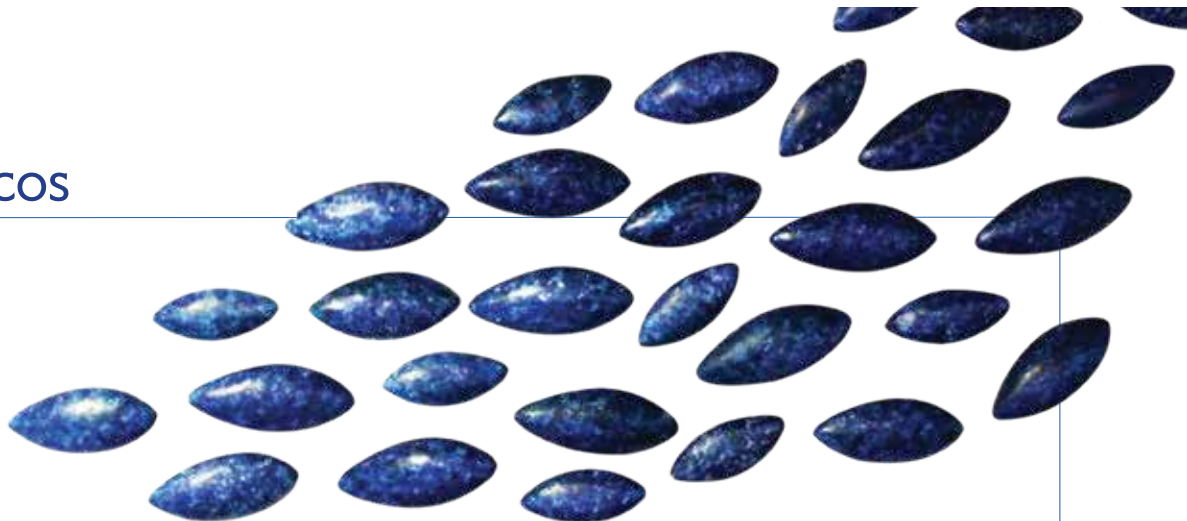
DIGESTIVOS

Todas los digestivos se sirven en copa de 45 Ml.

BAILEY'S	\$91	FRANGELICO	\$97
ANÍS CHINCHÓN	\$88	LICOR 43	\$97
AMARETTO	\$91	COGNAC REMY MARTIN	\$161
VACCARI NERO	\$88	COGNAC MARTELL VSOP	\$161
VACCARI BLANCO	\$88	COGNAC HENNESSY VSOP	\$161

LOS ARCOS

EST 1977



POSTRES

PASTEL TRES LECHE

1 Rebanada.

\$85

CHURROS

2 piezas.

\$83

PAY DE PLÁTANO O QUESO

1 Rebanada.

\$85

HELADO

Variedad de sabores.

\$99

PAY DE LIMÓN O GUAYABA

1 Rebanada.

\$81

VOLCÁN DULCE DE LECHE

1 pieza.

\$110

CREPAS

4 piezas.

\$147

PASTEL TRES CHOCOLATE

1 Rebanada.

\$100

FLAN

1 Rebanada.

\$83

PASTEL DE ELOTE

1 Rebanada con helado.

\$107



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