

TE PRESENTAMOS NUESTRAS NUEVAS CREACIONES.
¡PÍDELAS AHORA!



TACO MEXICALI.
Combinación de camarón y queso con mezcla de chiles.
70 grs. \$72



TARTAR DE ATÚN.
¡Con el toque de la casa!
100 grs. \$195



SALSA DE AGUACATE.
Trozos de aguacate, ligeramente picante en salsas negras.
150 grs. \$90



CAZUELA DE MARISCOS.
Camarón, salmón, pulpo, ostiones y mejillones con el adobo de la casa, al horno Jospier.
320 grs. \$355



LOS ARCOS

-EST 1977-

M E N Ú

MONTERREY
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.

\$76

COCTEL DE CAMARÓN

Med. 130 Grs. \$140

Gde. 180 Grs. \$245

COCTEL DE PULPO

Med. 130 Grs. \$185

Gde. 180 Grs. \$280

☞ CAMPECHANA DE MARISCOS

Camarón cocido, pulpo cocido y ostión.

Med. 130 Grs. \$152

Gde. 180 Grs. \$264

☞ CEVICHE DE CAMARÓN

180 Grs. \$163

☞ CEVICHE DE PESCADO

180 Grs. \$153

CEVICHE DE JAIBA

Con tomate, cebolla, cilantro y limón.

110 Grs. \$163

☞ CEVICHE ESPECIAL DE CAMARÓN

180 Grs. \$216

☞ CEVICHE ESPECIAL PULPO

150 Grs. \$233

Con pepino, cebolla, chile de árbol, limón y clamato.

☞ CEVICHE ESPECIAL DE PESCADO

200 Grs. \$216

Con tomate, cebolla morada, chile serrano, limón.

☞ CEVICHE PRIMAVERA

\$340

70 Grs. camarón, 70 Grs. pulpo, 70 Grs. callo de hacha, cilantro, orégano, chile habanero y aceite de oliva.

☞ CEVICHE 7 CHILES

\$240

70 Grs. camarón, 70 Grs. pulpo, 30 Grs. jaiba en salsa 7 chiles.

☞ CAMARONES AGUACHILE

Rojo, verde.

160 Grs. \$195

☞ CAMARONES ESPECIALES

En salsas negras.

160 Grs. \$195

☞ TIRADITO MIXTO

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

120 Grs. \$250

☞ SASHIMI DE ATÚN

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

150 Grs. \$283

AL NATURAL

☞ CALLO DE HACHA

En temporada. Natural (280 Grs.) o a la Kino (250 Grs.).

\$499

☞ CALLO DE PESCADO

En salsas negras o rasurado.

200 Grs. \$193

☞ CAMARÓN NATURAL

180 Grs. \$197

☞ PULPO NATURAL

180 Grs. \$240

☞ CAMARÓN NATURAL LOS ARCOS

En temporada. 6 piezas con cabeza.

280 Grs. \$275

☞ OSTIÓN NATURALES

1/2 Docena. \$190

Docena. \$320

TACOS Y TOSTADAS

TACO GOBERNADOR ^{MR}

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

1 pza/65 Grs. \$59

TACO BONITA ^{MR}

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

1 pza/50 Grs. \$67

TACO DE JÍCAMA

Crujiente camarón en tortilla de jícama.

1 pza/30 Grs. \$59

TACO DE PESCADO AL PASTOR

Pescado adobado con piña, cilantro y cebolla.

1 pza/70 Grs. \$55

TACO DE PESCADO AHUMADO

Machaca de pescado ahumado con chile, tomate y cebolla.

1 pza/80 Grs. \$55

TACO REGIO

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

1 pza/90 Grs. \$70

TACO DE JAIBA DE CONCHA SUAVE

1 pza/65 Grs. \$100

☞ TOSTADA DE ATÚN

Cubos de atún fresco con un toque oriental.

1 pza/50 Grs. \$68

TOSTADA PESCADO AHUMADO

1 pza/100 Grs. \$55

☞ TOSTADA DE CEVICHE

1 pza.

60 Grs. Jaiba \$59

70 Grs. Camarón \$59

70 Grs. Pescado \$55

☞ TOSTADA DE CEVICHE ESPECIAL

1 pza.

60 Grs. Pulpo \$70

70 Grs. Camarón \$64

70 Grs. Pescado \$64

LOS ARCOS

EST 1977

PARA COMPARTIR

- ☛ **COMBINACIÓN MAR DE CORTÉS** \$515
90 Grs. camarón, 90 Grs. pulpo, 90 Grs. ceviche de camarón, 90 Grs. ceviche de pescado y 6 piezas de ostiones.
- ☛ **COMBINACIÓN DE MARISCOS** \$715
250 Grs. de callo de hacha, 90 Grs. de camarón natural, 90 Grs. de pulpo natural.
- CAMARONES FRITOS** 230 Grs. \$250
En tres salsas.
- CAMARONES ROCA** 170 Grs. \$263
Capeados acompañados con aderezo spicy.
- CHILES TORITO** 6 pzas / 150 Grs. \$165
Rellenos de machaca de camarón en salsas negras.
- CHILES CARIBE** 6 pzas / 150 Grs. \$165
Empanizados rellenos de machaca de pescado ahumado.
- CHINCHULINES DE PULPO** 150 Grs. \$225
Crujientes chicharrones de pulpo.
- OSTIONES ROCKEFELLER** 10 piezas. \$350
- OSTIONES A LAS BRASAS** 12 piezas. \$370
- OSTIONES TEACAPAN** \$365
Doce ostiones en cuatro diferentes presentaciones.

SOPAS

- SOPA DE MARISCOS** \$165
40 Grs. camarón, 40 Grs. pulpo y 40 Grs. pescado.
- SOPA DE CAMARÓN** \$156
360 Ml. c/ 100 Grs.
- SOPA ESPECIAL DE MARISCOS** \$230
30 Grs. camarón, 30 Grs. pulpo, 30 Grs. pescado, 2 Pz. ostión, 30 Grs. calamar, 50 Grs. camarón c/cabeza.
- ALBÓNDIGAS DE CAMARÓN** \$165
360 Ml. c/ 135 Grs.
- CHILPACHOLE** \$165
De camarón (100 Grs.), de jaiba (80 Grs.) o mixto (40 Grs. camarón y 40 Grs. jaiba).
- CREMA DE ALMEJA** 320 Ml. c/ 70 Grs. \$166
- CREMA DE CAMARÓN** 320 Ml. c/ 70 Grs. \$166
- CREMA DE LANGOSTA** 320 Ml. c/ 70 Grs. \$240
En temporada.

ENSALADAS

- ENSALADA ARCOS** 150 Grs. \$195
Con camarón o pescado ahumado.
- AGUACATE RELLENO** 130 Grs. \$200
De ensalada de camarón.

CHILES
TORITO



ESPECIALIDADES

CAMARONES RELLENOS Envueltos en tocino y rellenos e pescado ahumado.	400 Grs. \$270	LONJA DE PESCADO Lonja de pescado a las brasas, sazonado.	300 Grs. \$272
CAMARONES CULICHI Al horno con salsa verde al gratín.	180 Grs. \$263	LONJA VOLCÁN MARINO Brocheta de camarón servida sobre una lonja de pescado, bañada con salsa de ajillo fileteado.	300 Grs. \$351
CAMARONES ENCHIPOTLADOS Horneados con chile chipotle, apio, cebolla, ajo y queso gratinado.	180 Grs. \$263	CHICHARRONES DE LONJA Cubos de lonja marinados y fritos.	300 Grs. \$272
 CAMARONES A LA DIABLA ¡Con la receta de la casa!	180 Grs. \$263	FILETE RELLENO De pulpo, machaca de camarón y pescado ahumado, bañado de salsa Aurora.	270 Grs. \$256
CAMARONES PUERTO RICO Empanizados con coco rallado, acompañados con salsa agri dulce.	150 Grs. \$263	FILETE CULICHI ^{MR} Al horno en salsa verde al gratín.	200 Grs. \$256
CAMARONES MANGO Cocinados con mantequilla y salsa de mango.	180 Grs. \$263	FILETE DOÑA REYNA ^{MR} Al horno con camarón, champiñones, apio, cebolla, chile, tocino y queso.	240 Grs. \$256
CAMARONES CABALLITO Rellenos de queso crema, empanizados con coco rallado y ajonjolí, acompañados de salsa de mango.	150 Grs. \$270	FILETE MAZATLÁN Relleno de camarón, pulpo, apio, cubierto con salsa bechamel.	240 Grs. \$256
CAMARONES TAMAZULA Cocinados con gravy especial de la casa.	180 Grs. \$263	FILETE CARIBE ^{MR} Al horno con pulpo, camarón, pescado ahumado, champiñones y apio al gratín.	300 Grs. \$265
CAMARONES MARIO Con crema agria, pimiento morrón y chile.	180 Grs. \$263	FILETE LOLA BELTRÁN A la plancha con tocino picado y gratinado.	200 Grs. \$245
STEAK DE CAMARÓN Medallón de camarón envuelto en tocino.	250 Grs. \$263	FILETE LOS ARCOS A la plancha, relleno de camarón y espinacas, bañado en salsa bechamel.	240 Grs. \$256
CHILES RELLENOS De machaca de camarón bañados de salsa de tomate. 120 Grs.	2 piezas. \$212	FILETE LOS CABOS Con champiñones, apio, chipotle y crema agria.	200 Grs. \$245
		FILETE EVA Relleno de camarón, espinacas y nuez sobre salsa de 3 quesos.	230 Grs. \$256
		FILETE CERO Al vapor; relleno de zanahoria y calabaza, bañado con salsa de apio, espinacas y champiñones.	170 Grs. \$245

El precio de las medias ordenes es del 60% del platillo entero. *Toda modificación o ingrediente extra del platillo mencionado en carta tendrá un costo adicional, cuyo precio se encuentra en nuestro menú de extras, el cual puede solicitar a nuestro personal para ser consultado. Nuestros precios son en moneda nacional e incluyen IVA

LOS ARCOS

EST 1977

ESPECIALIDADES

LANGOSTINOS 400 Grs. \$655
En temporada. Al gusto. 600 Grs. \$945
800 Grs. \$1230

LANGOSTA 600 Grs. \$780
En temporada. 800 Grs. \$1040
A la plancha, al termidor, al mojo de ajo. 1 Kg. \$1300

PESCADO A LAS BRASAS Róbalo, Pargo Kg. \$420
Sazonado y zarandeado lentamente. Curvina Kg. \$387

PULPO A LAS BRASAS 250 Grs. \$365
Sazonado y zarandeado lentamente.

PULPO MONGOL \$315
150 Grs. pulpo, 50 Grs. camarón y 70 Grs. pescado ahumado, sazonado con aceite de olivo, cebolla y chile.

SALMÓN 250 Grs. \$300
A la parrilla, al mojo de ajo o a la mantequilla.

MEDALLÓN DE ATÚN 280 Grs. \$300
A la parrilla, al mojo de ajo o a la mantequilla.

JAIBA RELLENA 130 Grs. \$250
De camarón, champiñones y apio, al gratín.

TRUCHA FRESCA 300 Grs. \$220
A la plancha, al mojo de ajo, o almendrado.

PLATO DIETA 200 Grs. \$245
Al vapor con tomate, cebolla y vegetales.

TRADICIONALES

CAMARONES \$246
Empanizados (150 Grs.), a la plancha, al mojo de ajo, al ajillo, en brocheta o ranchero (180 Grs.).

FILETE DE PESCADO \$215
Empanizado (170 Grs.), a la plancha, al mojo de ajo, encebollado o a las brasas (200 Grs.).

MACHACA \$206
De pescado ahumado (150 Grs.), de camarón (210 Grs.), de pescado o jaiba (180 Grs.).

CALAMAR \$206
A la mantequilla, salsa de ostión, o a la veracruzana. 180 Grs.

PULPO \$315
Al mojo de ajo. 200 Grs.
Al ajillo o a la veracruzana. 180 Grs.

MOJARRITAS FRITAS 450 Grs. \$196

PESCADO FRITO 500 Grs. \$245

CHICHARRONES 220 Grs. \$206
De pescado o calamar.

ARROZ ESPECIAL \$195
30 Grs. calamar, 50 Grs. camarón y 40 Grs. pulpo.

CARNES Y COMBINACIONES

ARRACHERA CHOICE \$305
300 Grs.

RIB EYE CHOICE \$650
600 Grs.

BROCHETA DE CARNE \$300
200 Grs.

BROCHETA MIXTA \$300
120 Grs. carne y 80 Grs. Camarón.

STEAK MIXTO \$300
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.





BEBIDAS

CAFÉ AMERICANO	150 Ml. \$45	CERVEZA PACÍFICO	210 Ml. \$36
CAFÉ EXPRESO	40 Ml. \$47	CERVEZA CORONA, CORONA LIGHT, PACÍFICO, PACÍFICO LIGHT, VICTORIA	355 Ml. \$47
CAPUCHINO	150 Ml. \$60	CERVEZA NEGRA MODELO, MODELO ESPECIAL	355 Ml. \$49
CARAJILLO	105 Ml. \$147	CERVEZA DE IMPORTACIÓN STELLA ARTOIS, COOR LIGHT MICHELOB ULTRA	330 Ml. \$72 355 Ml. \$71
AGUA EMBOTELLADA	350 Ml. \$39	CERVEZA ARTESANAL REY, FINISIMA	355 Ml. \$105
AGUA DE PIEDRA	650 Ml. \$75	CLAMATO CON ALMEJAS (SIN ALCOHOL)	300 Ml. \$74
AGUA HETHE	750 Ml. \$80	CLAMATO CON CERVEZA Con cerveza de 325 Ml.	200 Ml. \$105
REFRESCO	Lata/Botella 355 Ml. \$39	CLAMATO PREPARADO Con Vodka Smirnoff 45 Ml.	350 Ml. \$103
LIMONADA / HORCHATA NARANJADA / JAMAICA	448 Ml. \$45	MARGARITA CLÁSICA Con 45 Ml de Tequila Herradura Plata.	300 Ml. \$109
AGUA FRESCAS PEPINO-LIMÓN, PIÑA-GUAYABA, AGUA DE COCO	448 Ml. \$45	MARTINI SECO/DULCE Con 45 Ml de Ginebra Tanqueray.	200 Ml. \$101
TÉ HELADO	448 Ml. \$45	MOJITO CLÁSICO Con 45 Ml de Ron Capitan Morgan Blanco.	350 Ml. \$106
PIÑADA / FRESADA	300 Ml. \$76		
PIÑA COLADA Con 45 Ml de Ron Capitan Morgan Blanco.	300 Ml. \$100		
CLERICOT	400 Ml. \$124		
SANGRÍA NATURAL	400 Ml. \$89		
SANGRÍA PREPARADA Con 45 Ml de Vodka Smirnoff.	400 Ml. \$100		

LICORES

MEZCAL

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

MEZCAL 400 CONEJOS	\$150
MEZCAL CONTRALUZ AÑEJO CRISTALINO	\$180
MEZCAL AMORES	\$150
MEZCAL CREYENTE	\$155
MEZCAL DANZANTES	\$190
MEZCAL BRUXO N°2	\$140

TEQUILA

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

TEQUILA DON JULIO BLANCO	\$95
TEQUILA DON JULIO REPOSADO	\$118
TEQUILA DON JULIO REPOSADO CLARO	\$124
TEQUILA DON JULIO AÑEJO	\$150
TEQUILA DON JULIO 70	\$155
TEQUILA JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA EXTRA AÑEJO	\$615
TEQUILA MAESTRO TEQUILERO BLANCO	\$108
TEQUILA MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$160
TEQUILA HERRADURA PLATA	\$115
TEQUILA HERRADURA AÑEJO	\$120
TEQUILA HERRADURA REPOSADO	\$105
TEQUILA HERRADURA ULTRA	\$160

GINEBRA

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

GINEBRA TANQUERAY LONDON	\$118
GINEBRA TANQUERAY TEN	\$135
GINEBRA HENDRICK'S	\$130

DIGESTIVOS

Todos los digestivos se sirven en copa de 45 Ml.

BAILEY'S	\$108
AMARETTO	\$103
FRANGELICO	\$103

VODKA

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

VODKA SMIRNOFF	\$82
VODKA SMIRNOFF X1 TAMARINDO	\$88
VODKA ABSOLUT	\$98
VODKA GREY GOOSE	\$130

RON

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

RON CAPITAN MORGAN	\$93
RUON CAPITAN MORGAN BLANCO	\$90
RON ZACAPA 23 AÑOS	\$196
RON ZACAPA AMBAR	\$140
RON BACARDI BLANCO	\$85

BRANDY

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

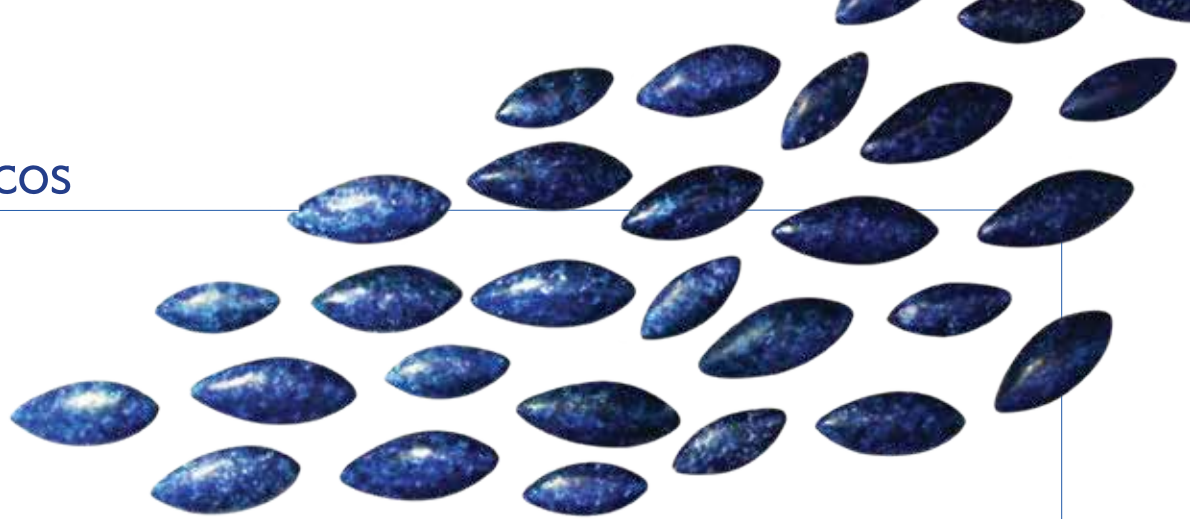
BRANDY TORRES 10	\$95
-------------------------	------

WHISKY

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

WHISKY JOHNNIE WALKER ETIQUETA ROJA	\$103
WHISKY JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA	\$140
WHISKY JOHNNIE WALKER ETIQUETA VERDE	\$245
WHISKY BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$135
WHISKY BUCHANAN'S 18 AÑOS	\$235
WHISKY BUCHANAN'S SELECT	\$220
WHISKY CHIVAS REGAL	\$140
WHISKY JACK DANIEL'S	\$100
WHISKY MALTA SINGLETON 12 AÑOS	\$205
WHISKY THE MACALLAN 12 AÑOS	\$220

LICOR 43	\$100
COGNAC MARTELL MEDAILLON VSOP	\$180
COGNAC HENNESSY VSOP	\$180



POSTRES

PASTEL TRES LECHES

1 Rebanada. 115 grs.

\$104

CREPAS

4 piezas 60 grs. con helado 90 grs.

\$145

PASTEL DE ELOTE

1 Rebanada. 115 grs.

\$102

PLÁTANOS FLAMEADOS

2 piezas. 150 grs.

\$145

PAY DE PLÁTANO, PAY DE QUESO

1 Rebanada. 115 grs.

\$104

HELADO

200 Grs.

\$113

PAY DE MANGO

1 Rebanada. 115 grs. Sólo por temporada.

\$104

CHURROS

2 piezas. 115 grs.

\$102

FLAN

1 Rebanada. 115 grs.

\$104

VOLCÁN DULCE DE LECHE

1 Rebanada 100 grs. con helado 90 grs.

\$126

POSTRE MODA

1 Rebanada de postre 100 grs. con helado 90 grs.

\$126

CHOCOLATE SAVARÍN

1 Porción 115 grs. con helado 90 grs.

\$115



LOS ARCOS

LICORES / LIQUORS

TEQUILA

COPA / GLASS

DON JULIO BLANCO	45 ml	\$95
DON JULIO REPOSADO	45 ml	\$118
DON JULIO REPOSADO CLARO	45 ml	\$124
DON JULIO 70	45 ml	\$155
DON JULIO AÑEJO	45 ml	\$150
DON JULIO 1942	45 ml	\$615
CLASE AZUL REPOSADO	45 ml	\$300
TRES GENERACIONES AÑEJO	45 ml	\$139
7 LEGUAS BLANCO	45 ml	\$108
7 LEGUAS REPOSADO	45 ml	\$113
CAZADORES REPOSADO	45 ml	\$98
CENTENARIO AÑEJO	45 ml	\$100
CENTENARIO PLATA	45 ml	\$85
CENTENARIO REPOSADO	45 ml	\$95
1800 AÑEJO	45 ml	\$110
1800 CRISTALINO	45 ml	\$130
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	45 ml	\$160
MAESTRO TEQUILERO AÑEJO	45 ml	\$165
MAESTRO TEQUILERO BLANCO	45 ml	\$108
MAESTRO TEQUILERO REPOSADO	45 ml	\$113
HERRADURA ANTIGUO	45 ml	\$118
HERRADURA REPOSADO	45 ml	\$105
HERRADURA BLANCO	45 ml	\$100
HERRADURA ULTRA	45 ml	\$160
HERRADURA PLATA	45 ml	\$115
HERRADURA AÑEJO	45 ml	\$120
RESERVA DE LA FAMILIA EXTRA AÑEJO	45 ml	\$615
RESERVA DE LA FAMILIA PLATINO	45 ml	\$315
TRADICIONAL REPOSADO	45 ml	\$93
TRADICIONAL PLATA	45 ml	\$93
CASA DRAGONES BLANCO	45 ml	\$315

VODKA

SMIRNOFF	45 ml	\$82
SMIRNOFF X1 TAMARINDO	45 ml	\$88
ABSOLUT VODKA	45 ml	\$98
ABSOLUT CITRON	45 ml	\$98
ABSOLUT MANDRIN	45 ml	\$98
BELVEDERE	45 ml	\$130
STOLICHNAYA	45 ml	\$99
WYBOROWA	45 ml	\$99
GREY GOOSE	45 ml	\$130

MEZCAL

COPA / GLASS

AMORES	45 ml	\$150
CONTRALUZ AÑEJO CRISTALINO	45 ml	\$180
CREYENTE	45 ml	\$155
DANZANTES	45 ml	\$190
400 CONEJOS	45 ml	\$150
400 CONEJOS REPOSADO	45 ml	\$155
TINIEBLO	45 ml	\$150
UNIÓN	45 ml	\$150
BRUXO N°2	45 ml	\$140

GINEBRA / GIN

LONDON No. 1	45 ml	\$140
TANQUERAY	45 ml	\$118
TANQUERAY TEN	45 ml	\$135
MONKEY 47	45 ml	\$285
HENDRICK'S	45 ml	\$130
MOM	45 ml	\$130

RON / RUM

CAPITÁN MORGAN BLANCO	45 ml	\$90
CAPITÁN MORGAN	45 ml	\$93
ZACAPA 23	45 ml	\$196
ZACAPA AMBAR	45 ml	\$140
APPLETON ESTATE	45 ml	\$85
BACARDI BLANCO	45 ml	\$85
HAVANA 7 AÑOS	45 ml	\$95
MALIBU	45 ml	\$85
MATUSALEM CLÁSICO	45 ml	\$95
MATUSALEM GRAN RESERVA	45 ml	\$100
MATUSALEM PLATINO	45 ml	\$97

WHISKY

ETIQUETA NEGRA	45 ml	\$140
ETIQUETA ROJA	45 ml	\$103
ETIQUETA AZUL	45 ml	\$640
ETIQUETA DORADA	45 ml	\$252
ETIQUETA VERDE	45 ml	\$245
BUCHANAN'S 12 AÑOS	45 ml	\$135
BUCHANAN'S 18 AÑOS	45 ml	\$235
BUCHANAN'S SELECT	45 ml	\$220
BUCHANAN'S MASTER	45 ml	\$175
JACK DANIEL'S	45 ml	\$100
JACK DANIEL'S HONEY	45 ml	\$98
SINGLETON	45 ml	\$205
CHIVAS 12	45 ml	\$140
WH SUNTORY TOKI	45 ml	\$135
CHIVAS 18	45 ml	\$235
GLENFIDDICH	45 ml	\$155
MACALLAN	45 ml	\$220

DIGESTIVOS / DIGESTIVES

**CREMAS & LICORES /
CREAMS & LIQUORS**

COPA / GLASS

BAILEYS	45 ml	\$108
CADENAS	45 ml	\$95
CHINCHÓN DULCE	45 ml	\$95
CHINCHÓN SECO	45 ml	\$95
LICOR 43	45 ml	\$100
AMARETTO DISARONNO	45 ml	\$103
CAMPARI	45 ml	\$95
FERNET	45 ml	\$95
OPORTO FERREIRA	45 ml	\$95
FRANGELICO	45 ml	\$103
CHARTREUSE AMARILLO	45 ml	\$118
CHARTREUSE VERDE	45 ml	\$124
GRAND MARNIER	45 ml	\$125
SAMBUCA BLANCO	45 ml	\$99
SAMBUCA NEGRO	45 ml	\$99
STREGA	45 ml	\$99
PACHARÁN BASARANA	45 ml	\$99
JÄGERMEISTER	45 ml	\$103

BRANDY

CARDENAL DE MENDOZA	45 ml	\$175
CARLOS I	45 ml	\$165
TORRES 10	45 ml	\$95

COGNAC

MARTELL VSOP	45 ml	\$180
MARTELL X.O.	45 ml	\$620
HENNESSY VSOP	45 ml	\$180
HENNESSY X.O.	45 ml	\$620

MIXOLOGÍA / COCKTAILS

MIXOLOGÍA CON ALCOHOL

CLERICOT AMARETTO

Vino tinto, amaretto y frutos rojos.

330 ml. \$115

MOJITO HPNOTIQ

HpnotiQ, jugo de limón y hierbabuena.

330 ml. \$110

CAVA MIMOSA

Aperol, prosecco y jugo de toronja.

330 ml. \$130

MANDARINA MEZCAL

Mezcal Unión, Prosecco y jugo de mandarina.

330 ml. \$150

MARGARITA MANGO

Tequila Herradura Plata y mango.

360 ml. \$115

TEQUILA GUAYABA

Tequila Herradura Plata, guayaba, hierbabuena y limón.

330 ml. \$125

GIM MOM

Gin Mom, jugo de arándano y frutos rojos.

330 ml. \$130

MIXOLOGÍA SIN ALCOHOL

TUNA KIWI

Tuna, kiwi y romero.

330 ml. \$75

MANGO YUZU

Mango, yuzu y menta.

330 ml. \$75

LOS ARCOS

VINO BLANCO / WHITE WINE

MÉXICO

	COPA/ GLASS		BOTELLA/ BOTTLE	
SCIELO Valle de Parras - Chardonnay	150 ml	\$135	750 ml	\$620
CASA MADERO 2V Valle de Parras - Chardonnay, Chenin Blanc	150 ml	\$140	750 ml	\$670
CASA MADERO UVA ORGÁNICA Valle de Parras - Chenin Blanc			750 ml	\$825

AUSTRALIA

EL VELERO DE JUGUETTE Adelaide Hills - Sauvignon Blanc	150 ml	\$185	750 ml	\$840
LA LA LAND VEGAN FRIENDLY Victoria - Pinot Grigio	150 ml	\$190	750 ml	\$900

CHILE

ERRAZURIZ ESTATE SERIES Valle del Curicó - Chardonnay	150 ml	\$155	750 ml	\$720
CALITERRA RESERVA Valle Central - Sauvignon Blanc	150 ml	\$160	750 ml	\$730
VENTISQUERO CLÁSICO Valle Central - Chardonnay			750 ml	\$735

ESPAÑA / SPAIN

PACO Y LOLA Rias Baixas - Albariño			750 ml	\$825
VALDUBÓN Rueda - Verdejo			750 ml	\$830

CHAMPAGNE & VINO ESPUMOSO / CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

FRANCIA / FRANCE

MÖET & CHANDON			750 ml	\$1,955
----------------	--	--	--------	---------

VINO TINTO / RED WINE

MÉXICO

	COPA/ GLASS		BOTELLA/ BOTTLE	
SCIELO Valle de Parras Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot	150 ml	\$175	750 ml	\$825
CASA MADERO 3V Valle de Parras Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo	150 ml	\$190	750 ml	\$925
CASA MADERO Valle de Parras - Shiraz	150 ml	\$185	750 ml	\$875
CASA MADERO CASA GRANDE GRAN RESERVA Valle de Parras - Cabernet Sauvignon			750 ml	\$1,855

AUSTRALIA

EL AVIÓN DE JUGUETTE McLaren Vale - Grenache - Mataro	150 ml	\$185	750 ml	\$875
LA LA LAND VEGAN FRIENDLY Murray Darling - Malbec	150 ml	\$190	750 ml	\$900

CHILE

VENTISQUERO CLÁSICO Valle Central - Cabernet Sauvignon	150 ml	\$170	750 ml	\$750
ERRAZURIZ ESTATE SERIES Valle del Curicó - Merlot	150 ml	\$175	750 ml	\$775

ARGENTINA

NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIVADA Luján de Cuyo - Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot			750 ml	\$890
LOS ÁRBOLES Luján de Cuyo - Malbec	150 ml	\$160	750 ml	\$720

ESPAÑA / SPAIN

MATARROMERA CRIANZA Ribera del Duero - Tempranillo			750 ml	\$1330
VALDUBÓN ROBLE Ribera del Duero - Tempranillo	150 ml	\$180	750 ml	\$825

VINO ROSADO / ROSE WINE

MÉXICO

RIVERO GONZÁLEZ Valle de Parras - Merlot	150 ml	\$130	750 ml	\$620
CASA MADERO V Cabernet Sauvignon	150 ml	\$135	750 ml	\$635