

TE PRESENTAMOS NUESTRAS NUEVAS CREACIONES.  
¡PÍDELAS AHORA!



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



**TARTAR DE ATÚN.**  
¡Con el toque de la casa!  
100 grs. \$182



**SALSA DE AGUACATE.**  
Trozos de aguacate, ligeramente picante en salsas negras.  
150 grs. \$92



**CAZUELA DE MARISCOS.**  
Camarón, salmón, pulpo, ostiones y mejillones con el adobo de la casa, al horno Jospier.  
320 grs. \$374



**LOS ARCOS**

-EST 1977-

**M E N Ú**

CDMX  
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, CDMX 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** \$68  
40 Grs. de camarón.

**COCTEL DE CAMARÓN** Med. 130 Grs. \$153  
Gde. 180 Grs. \$260

**COCTEL DE PULPO** Med. 130 Grs. \$177  
Gde. 180 Grs. \$298

**COCTEL DE OSTIÓN** Med. 130 Grs. \$161  
Gde. 180 Grs. \$272

**CAMPECHANA DE MARISCOS** Med. 130 Grs. \$172  
Camarón cocido, pulpo cocido y ostión. Gde. 180 Grs. \$291

**CEVICHE DE CAMARÓN** 180 Grs. \$160

**CEVICHE DE PESCADO** 180 Grs. \$158

**CEVICHE DE JAIBA** 110 Grs. \$159  
Con tomate, cebolla, cilantro y limón.

🍷 **CEVICHE ESPECIAL DE CAMARÓN** 180 Grs. \$235

🍷 **CEVICHE ESPECIAL PULPO** 150 Grs. \$258  
Con pepino, cebolla, chile de árbol, limón y clamato.

🍷 **CEVICHE ESPECIAL DE PESCADO** 200 Grs. \$235  
Con tomate, cebolla morada, chile serrano, limón.

🍷 **CEVICHE PRIMAVERA** \$455  
90 Grs. camarón, 90 Grs. pulpo, 100 Grs. callo de hacha, cilantro, orégano, chile habanero y aceite de oliva.

🍷 **CAMARONES AGUACHILE** 160 Grs. \$210  
Rojo o verde.

**CARPACCIO DE ABULÓN** 75 Grs. \$570

**TIRADITO MIXTO** 120 Grs. \$207  
Láminas de atún y salmón sazonadas con nuestra mezcla oriental coronada con chile jalapeño y sal del Himalaya.

**SASHIMI DE ATÚN** 150 Grs. \$246  
Laminas de atún selladas bañadas con salsa de la casa, acompañadas con cebollín y chile serrano.

## AL NATURAL

**CALLO DE HACHA** \$494  
En temporada. Natural (280 Grs.) o a la Kino (250 Grs.).

**CAMARÓN NATURAL** 180 Grs. \$194

**PULPO NATURAL** 180 Grs. \$227

**ALMEJAS NATURALES** 4 piezas. \$165

**OSTIÓN EN SU CONCHA** 1/2 Docena. \$168

Docena. \$331

## TACOS Y TOSTADAS

**TACO GOBERNADOR <sup>MR</sup>** 1 pza/65 Grs. \$59

¡Creación 100% Los Arcos desde 1987!  
De machaca de camarón con queso.

**TACO BONITA <sup>MR</sup>** 1 pza/50 Grs. \$59

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

**TACO DE JÍCAMA** 1 pza/30 Grs. \$63

Crujiente camarón en tortilla de jícama.

**TACO DE PESCADO AL PASTOR** 1 pza/70 Grs. \$56

Pescado adobado acompañado de piña, cilantro y cebolla.

**TACO DE PESCADO AHUMADO** 1 pza/80 Grs. \$59

**TACO REGIO** 1 pza/90 Grs. \$66

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

🍷 **TACO DE PULPO FILETEADO** 1 pza/90 Grs. \$66

**TACO MEXICANO** 1 pza/90 Grs. \$63

Camarón, pulpo y atún ahumado guisados estilo alambre.

**TOSTADA DE ATÚN** 1 pza/50 Grs. \$73

Cubos de atún fresco con un toque oriental.

**TOSTADA SAN BLAS** 1 pza/80 Grs. \$74

Callo de pescado, coco natural y tomate cherry.

**TOSTADA DE PESCADO AHUMADO** 1 pza/100 Grs. \$59

**TOSTADA DE CEVICHE** 60 Grs. \*Jaiba \$63

1 pza. 70 Grs. \*Camarón \$63

70 Grs. \*Pescado \$55

🍷 **TOSTADA DE CEVICHE ESPECIAL** 60 Grs. \*Pulpo \$74

1 pza. 70 Grs. \*Camarón \$68

70 Grs. \*Pescado \$73

# LOS ARCOS

EST 1977

## PARA COMPARTIR

### COMBINACIÓN MAR DE CORTÉS \$487

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. \$264

En tres salsas.

### CAMARONES ROCA 170 Grs. \$276

Capeados acompañados con salsa spicy.

### CHILES TORITO 6 pzas / 150 Grs. \$168

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. \$194

Crujientes chicharrones de pulpo acompañados de aderezo favorito del chef.

### OSTIONES ROCKEFELLER 10 piezas. \$319

### OSTIONES A LAS BRASAS 10 piezas. \$342

### OSTIONES TEACAPÁN \$330

Doce ostiones en cuatro diferentes presentaciones.

## SOPAS

### SOPA DE MARISCOS \$133

40 Grs. Camarón, 40 Grs. pulpo y 40 Grs. pescado.

### SOPA DE CAMARÓN 360 Ml. c/ 100 Grs. \$127

### SOPA ESPECIAL \$208

30 Grs. camarón, 30 Grs. pulpo, 30 Grs. pescado, 2 Pz. ostión, 30 Grs. calamar, 50 Grs. camarón c/cabeza.

### ALBÓNDIGAS DE CAMARÓN 360 Ml. c/ 135 Grs. \$144

### CHILPACHOLE \$144

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. \$159

### CREMA DE CAMARÓN 320 Ml. c/ 70 Grs. \$160

### CREMA DE LANGOSTA 320 Ml. c/ 70 Grs. \$241

\* En temporada.

## ENSALADAS

### ENSALADA ARCOS 150 Grs. \$177

Con camarón o pescado ahumado.

### AGUACATE RELLENO 130 Grs. \$181

De ensalada de camarón.

CHILES  
TORITO



## ESPECIALIDADES

<b>CAMARONES RELLENOS</b>	\$302	<b>LONJA DE PESCADO</b>	300 Grs. \$268
Envueltos en tocino y rellenos de pescado ahumado. 400 Grs.		Lonja de pescado a las brasas, sazonado.	
<b>CAMARONES CULICHI</b>	\$288	<b>LONJA VOLCÁN MARINO</b>	300 Grs. \$342
Al horno con salsa verde al gratín. 180 Grs.		Brocheta de camarón servida sobre una lonja de pescado, bañada con salsa de ajillo fileteado.	
<b>CAMARONES ENCHIPOTLADOS</b>	\$288	<b>CHICHARRONES DE LONJA</b>	300 Grs. \$268
Horneados con chile chipotle, apio, cebolla, ajo y queso gratinado. 180 Grs.		Cubos de lonja marinados y fritos.	
 <b>CAMARONES A LA DIABLA</b>	\$288	<b>FILETE RELLENO</b>	270 Grs. \$243
¡Con la receta de la casa! 180 Grs.		De pulpo, machaca de camarón y pescado ahumado, bañado de salsa Aurora.	
<b>CAMARONES PUERTO RICO</b>	\$288	<b>FILETE CULICHI <sup>MR</sup></b>	200 Grs. \$243
Empanizados con coco rallado, acompañados con salsa agridulce. 150 Grs.		Al horno en salsa verde al gratín.	
<b>CAMARONES MANGO</b>	\$288	<b>FILETE DOÑA REYNA <sup>MR</sup></b>	240 Grs. \$243
Cocinados con mantequilla y salsa de mango. 180 Grs.		Al horno con camarón, champiñones, apio, cebolla, chile, tocino y queso.	
<b>CAMARONES CABALLITO</b>	\$302	<b>FILETE MAZATLÁN</b>	240 Grs. \$243
Rellenos de queso crema, empanizados con coco rallado y ajonjolí, acompañados de salsa de mango. 150 Grs.		Relleno de camarón, pulpo, apio, cubierto con salsa bechamel.	
<b>CAMARONES TAMAZULA</b>	\$288	<b>FILETE CARIBE <sup>MR</sup></b>	300 Grs. \$258
Cocinados con gravy especial de la casa. 180 Grs.		Al horno con pulpo, camarón, pescado ahumado, champiñones y apio al gratín.	
<b>STEAK DE CAMARÓN</b>	\$302	<b>FILETE LOLA BELTRÁN</b>	200 Grs. \$243
Medallón de camarón envuelto en tocino. 250 Grs.		A la plancha con tocino picado y gratinado.	
<b>CHILES RELLENOS</b>	2 piezas. \$235	<b>FILETE LOS ARCOS</b>	240 Grs. \$243
De machaca de camarón bañados de salsa de tomate. 120 Grs.		A la plancha, rellenos de camarón y espinacas, bañado en salsa bechamel.	
<b>DEGUSTACIÓN DE SOPES</b>	4 piezas. \$213	<b>FILETE LOS CABOS</b>	200 Grs. \$243
De camarón, pescado pastor, carnitas de atún y pulpo mongol. 150 Grs.		Con champiñones, apio, chipotle y crema agria.	
<b>MEDALLÓN DE ATÚN</b>	\$301	<b>FILETE RELLENO DE NOPALES</b>	170 Grs. \$243
A la parrilla, al mojo de ajo o a la mantequilla. 250 Grs.		Al horno con nopales y queso.	
<b>CARNITAS DE ATÚN</b>	\$253	<b>FILETE EVA</b>	230 Grs. \$255
Acompañadas de guacamole y pico de gallo. 200 Grs.		Relleno de camarón, espinacas y nuez sobre salsa de 3 quesos.	
		<b>FILETE CON ESPINACAS</b>	180 Grs. \$243
		Cocinado al vapor con espinacas y apio, sazonado con salsas negras.	

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

<b>LANGOSTINOS</b> En temporada. Al gusto.	500 Grs. \$764 900 Grs. \$1376
<b>LANGOSTA</b> En temporada. A la plancha, al termidor o al mojo de ajo.	600 Grs. \$667 800 Grs. \$889 1 Kg. \$1112
<b>PESCADO A LAS BRASAS</b> Sazonado y zarandeado lentamente.	Róbalo, Pargo 1 Kg. \$438 Curvina 1 Kg. \$371
<b>PULPO A LAS BRASAS</b> Sazonado y zarandeado lentamente. 250 Grs.	\$350
<b>PULPO MONGOL</b> 150 Grs. pulpo, 50 Grs. camarón y 70 Grs. pescado ahumado, sazonado con aceite de olivo, cebolla y chile.	\$310
<b>FILETE DE SALMÓN</b> A la parrilla, al mojo de ajo o a la mantequilla. 250 Grs.	\$301
<b>JAIBA RELLENA</b> De camarón, champiñones y apio, al gratín. 130 Grs.	\$239
<b>JAIBA ENAMORADA</b> Jaibas en concha suave fritas, acompañadas de salsa aguachile verde y aderezo de la casa. 250 Grs.	\$411
<b>TRUCHA FRESCA</b> A la plancha, al mojo de ajo, o almadrado. 300 Grs.	\$246

## TRADICIONALES

<b>CAMARONES</b> Empanizados (150 Grs.), a la plancha, al mojo de ajo, ajillo, a las brasas, en brocheta o rancheros (180 Grs.).	\$276
<b>FILETE DE PESCADO</b> Empanizado (170 Grs.), a la plancha, al mojo de ajo, encebollado o a las brasas (200 Grs.).	\$216
<b>MACHACA</b> De pescado ahumado (150 Grs.) o pescado (180 Grs.). De camarón (210 Grs.) o jaiba (180 Grs.).	\$213 \$219
<b>PULPO</b> Al mojo de ajo, al olivo, al ajillo o a la veracruzana. 180 Grs.	\$316
<b>MOJARRITAS FRITAS</b> 450 Grs.	\$177
<b>PESCADO FRITO</b> 500 Grs.	\$236
<b>CHICHARRONES</b> De pescado o calamar. 220 Grs.	\$203
<b>ARROZ ESPECIAL</b> 30 Grs. calamar, 50 Grs. camarón y 40 Grs. pulpo.	\$159

## CARNES Y COMBINACIONES

<b>ARRACHERA</b> 300 Grs.	\$309	<b>BROCHETA MIXTA</b> 120 Grs. carne y 80 Grs. camarón.	\$247
<b>RIB EYE CHOICE</b> 600 Grs.	\$695	<b>STEAK MIXTO</b> 125 Grs. de medallón de carne y 125 Grs. de camarón envueltos en tocino.	\$302
<b>BROCHETA DE CARNE</b> 200 Grs.	\$234		

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.



LONJA A LAS  
BRASAS



## BEBIDAS

<b>CAFÉ AMERICANO</b>	150 Ml. \$47	<b>CERVEZA CORONA</b>	210 Ml. \$42
<b>CAFÉ EXPRESO</b>	50 Ml. \$47	<b>CERVEZA PACIFICO, CORONA, CORONA LIGHT, CORONA CERO, MODELO ESPECIAL, VICTORIA, NEGRA MODELO, MONTEJO</b>	355 Ml. \$56
<b>CAPUCHINO</b>	150 Ml. \$66	<b>CERVEZA DE IMPORTACIÓN MICHELOB ULTRA</b>	355 Ml. \$69
<b>AGUA NATURAL HETHE</b>	350 Ml. \$47 750 Ml. \$90	<b>CERVEZA DE IMPORTACIÓN STELLA ARTOIS</b>	330 Ml. \$91
<b>AGUA DE PIEDRA GASIFICADA</b>	650 Ml. \$95	<b>CERVEZA ARTESANAL</b>	330 Ml. \$101
<b>AGUA MINERAL</b>	Lata 355 Ml. \$47	<b>CLAMATO PARA CERVEZA</b>	200 Ml. \$60
<b>REFRESCO</b>	Lata 355 Ml. \$47	<b>CLAMATO NATURAL</b>	300 Ml. \$82
<b>LIMONADA, NARANJADA HORCHATA Y JAMAICA</b>	448 Ml. \$61 Jarra 1.5 Lts. \$168	<b>CLAMATO PREPARADO</b> Con 45 Ml de Vodka Smirnoff.	300 Ml. \$100
<b>AGUAS FRESCAS PEPINO-LIMÓN, PIÑA-GUAYABA</b>	448 Ml. \$61	<b>MARGARITA CLÁSICA</b> Con 45 Ml de Tequila Herradura Plata.	300 Ml. \$109
<b>PIÑADA / FRESADA</b>	300 Ml. \$76	<b>MARTINI SECO/DULCE</b> Con 45 Ml de Ginebra Tanqueray.	200 Ml. \$101
<b>PIÑA COLADA</b> Con 45 Ml de Ron Bacardi Blanco.	300 Ml. \$100	<b>MOJITO CLÁSICO</b> Con 45 Ml de Ron Bacardi Blanco.	350 Ml. \$106
<b>CLERICOT</b> Con 600 Ml de Vino Tinto L.A. Cetto Merlot.	400 Ml. \$124 Jarra 1.5 lts. \$493	<b>DAIQUIRI</b> Con 45 Ml de Ron Bacardi Blanco.	200 Ml. \$109
<b>SANGRÍA NATURAL</b>	400 Ml. \$89		
<b>SANGRÍA PREPARADA</b> Con 45 Ml de Vodka Smirnoff.	400 Ml. \$100		

Las bebidas: Sangría preparada, Clamato preparado, Piña Colada, Daiquiri y Margarita, se sirven con 45 Ml. del licor indicado y la Jarra de Clericot se sirve con 600 Ml. de Vino Tinto indicado. .

## LICORES

### MEZCAL

Todas las bebidas de Mezcal se sirven en copa de 60 Ml.

<b>MEZCAL 400 CONEJOS BLANCO</b>	\$130
<b>MEZCAL MONTELOBOS</b>	\$164
<b>MEZCAL OJO DE TIGRE</b>	\$165
<b>MEZCAL CONTRALUZ</b>	\$209

### TEQUILA

Todas las bebidas de Tequila se sirven en copa de 60 Ml.

<b>TEQUILA DON JULIO REPOSADO</b>	\$125
<b>TEQUILA DON JULIO REPOSADO CLARO</b>	\$141
<b>TEQUILA DON JULIO AÑEJO</b>	\$169
<b>TEQUILA DON JULIO 70</b>	\$174
<b>TEQUILA JOSE CUERVO TRADICIONAL</b>	\$110
<b>TEQUILA JOSE CUERVO 1800 AÑEJO</b>	\$138
<b>TEQUILA JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA AÑEJO</b>	\$442
<b>TEQUILA HERRADURA ULTRA</b>	\$174
<b>TEQUILA HERRADURA REPOSADO</b>	\$126
<b>TEQUILA HERRADURA PLATA</b>	\$112
<b>TEQUILA HERRADURA AÑEJO</b>	\$163

### GINEBRA

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

<b>GINEBRA TANQUERAY TEN</b>	\$161
<b>GINEBRA TANQUERAY</b>	\$107
<b>GINEBRA HENDRICK'S</b>	\$166

### VODKA

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

<b>VODKA SMIRNOFF</b>	\$76
<b>VODKA STOLICHNAYA</b>	\$111
<b>VODKA ABSOLUT</b>	\$92
<b>VODKA GREY GOOSE</b>	\$125

### RON

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

<b>RON CAPITAN MORGAN</b>	\$80
<b>RON CAPITAN MORGAN BLANCO</b>	\$80
<b>RON ZACAPA 23 AÑOS</b>	\$219
<b>RON BACARDI BLANCO</b>	\$86

### BRANDY

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

<b>BRANDY TORRES 10</b>	\$110
-------------------------	-------

### WHISKY

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

<b>WHISKY JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA</b>	\$166
<b>WHISKY JOHNNIE WALKER ETIQUETA ROJA</b>	\$105
<b>WHISKY JOHNNIE WALKER ETIQUETA VERDE</b>	\$230
<b>WHISKY BUCHANAN'S 12 AÑOS</b>	\$171
<b>WHISKY BUCHANAN'S 18 AÑOS</b>	\$298
<b>WHISKY BUCHANAN'S SELECT</b>	\$216
<b>WHISKY CHIVAS REGAL</b>	\$145
<b>WHISKY JACK DANIEL'S</b>	\$109
<b>WHISKY THE MACALLAN</b>	\$211

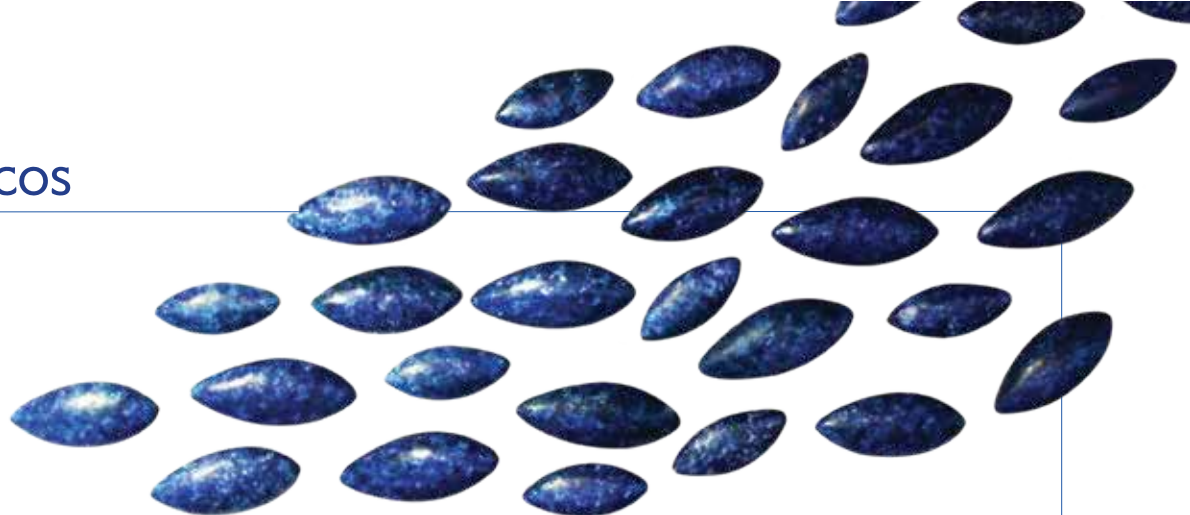
## DIGESTIVOS

Todos los digestivos se sirven en copa de 45 Ml.

<b>BAILEY'S</b>	\$88	<b>FRANGELICO</b>	\$109
<b>ANÍS CHINCHÓN</b>	\$92	<b>COGNAC COURVOISIER VSOP</b>	\$184
<b>AMARETTO</b>	\$113	<b>COGNAC HENNESSY VSOP</b>	\$224
<b>LICOR 43</b>	\$112	<b>COGNAC HENNESSY X.O.</b>	\$749
		<b>COGNAC MARTELL VSOP</b>	\$182

# LOS ARCOS

EST 1977



## POSTRES

### **PASTEL TRES LECHES**

1 Rebanada/200 grs.

\$101

### **FLAN**

1 Rebanada/200 grs.

\$84

### **PAY DE PLÁTANO**

1 Rebanada/150 grs.

\$89

### **PAY DE LIMÓN**

1 Rebanada/150 grs.

\$101

### **CRÈME BRULÉE**

1 pieza/125 grs.

\$121

### **HELADO (VARIEDAD DE SABORES)**

200 Grs.

\$112

### **CHURROS**

2 piezas / 160 grs.

\$85

### **VOLCÁN DULCE DE LECHE**

1 Rebanada 120 grs con helado 90 grs.

\$121

### **PAN ELOTE CON HELADO**

1 Porción 150 grs con helado 90 grs.

\$121

### **CHOCOLATE SAVARIN**

1 Rebanada 120 grs con helado 90 grs.

\$121

### **POSTRES FLAMEADOS**

Crepas (4 pzas / 60 grs)

\$142

Plátanos (2 pzas / 160 grs)

\$134



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

\*\* La propina es opcional a consideración del cliente.

# LOS ARCOS

## LICORES / LIQUORS

### TEQUILA

	COPA / GLASS		BOTELLA / BOTTLE	
DON JULIO BLANCO	60 ml	\$118	700 ml	\$1145
DON JULIO REPOSADO	60 ml	\$125	700 ml	\$1310
DON JULIO REPOSADO CLARO	60 ml	\$141	700 ml	\$1365
DON JULIO 70	60 ml	\$174	700 ml	\$1685
DON JULIO AÑEJO	60 ml	\$169	700 ml	\$1635
TRES GENERACIONES	60 ml	\$151	750 ml	\$1585
7 LEGUAS BLANCO	60 ml	\$98	1 lt	\$1440
7 LEGUAS REPOSADO	60 ml	\$117	1 lt	\$1720
CAZADORES REPOSADO	60 ml	\$120	1 lt	\$1755
CENTENARIO AÑEJO	60 ml	\$138	695 ml	\$1325
CENTENARIO PLATA	60 ml	\$87	700 ml	\$845
CENTENARIO REPOSADO	60 ml	\$81	950 ml	\$1115
1800 AÑEJO	60 ml	\$138	700 ml	\$1335
1800 CRISTALINO	60 ml	\$167	700 ml	\$1610
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	60 ml	\$152	750 ml	\$1600
MAESTRO TEQUILERO AÑEJO	60 ml	\$157	750 ml	\$1650
MAESTRO TEQUILERO BLANCO	60 ml	\$114	750 ml	\$1195
MAESTRO TEQUILERO REPOSADO	60 ml	\$134	750 ml	\$1410
HERRADURA ANTIGUO	60 ml	\$96	700 ml	\$930
HERRADURA REPOSADO	60 ml	\$126	950 ml	\$1740
HERRADURA BLANCO	60 ml	\$111	950 ml	\$1535
HERRADURA ULTRA	60 ml	\$174	750 ml	\$1830
HERRADURA PLATA	60 ml	\$112	950 ml	\$1545
HERRADURA AÑEJO	60 ml	\$163	750 ml	\$1715
RESERVA DE LA FAMILIA REPOSADO	60 ml	\$233	750 ml	\$2450
RESERVA DE LA FAMILIA EXTRA AÑEJO	60 ml	\$442	750 ml	\$4640
TRADICIONAL REPOSADO	60 ml	\$110	950 ml	\$1530
TRADICIONAL PLATA	60 ml	\$98	695 ml	\$940
CASA DRAGONES BLANCO	60 ml	\$287	750 ml	\$3015
HORNITOS	60 ml	\$84	1 lt	\$1225
CLASE AZUL REPOSADO	60 ml	\$386	750 ml	\$4050
CASA DRAGONES JOVEN	60 ml	\$872	750 ml	\$9155

### VODKA

SMIRNOFF	45 ml	\$76	1 lt	\$1530
SMIRNOFF X1 TAMARINDO	45 ml	\$82	750 ml	\$1205
ABSOLUT VODKA	45 ml	\$92	750 ml	\$1345
ABSOLUT CITRON	45 ml	\$99	750 ml	\$1445
ABSOLUT MANDRIN	45 ml	\$99	750 ml	\$1445
ABSOLUT RASPBERRI	45 ml	\$99	750 ml	\$1445
STOLICHNAYA	45 ml	\$111	750 ml	\$1635
GREY GOOSE	45 ml	\$125	750 ml	\$1830
BELVEDERE	45 ml	\$168	700 ml	\$2270

### MEZCAL

CREYENTE	60 ml	\$151	750 ml	\$1580
400 CONEJOS	60 ml	\$130	750 ml	\$1370
400 CONEJOS REPOSADO	60 ml	\$143	750 ml	\$1500
UNIÓN	60 ml	\$131	700 ml	\$1265
MONTELOBOS	60 ml	\$164	750 ml	\$1720
OJO DE TIGRE	60 ml	\$165	750 ml	\$1735
CONTRALUZ	60 ml	\$209	750 ml	\$2200
AMORES REPOSADO	60 ml	\$168	750 ml	\$1765
BRUXO No. 2	60 ml	\$159	750 ml	\$1665
DANZANTES PECHUGA	60 ml	\$405	750 ml	\$4250
LÁGRIMAS DE JAGUAR JAMAICA	60 ml	\$162	750 ml	\$1700
BRUXO No. 5	60 ml	\$362	750 ml	\$3805

### GINEBRA / GIN

	COPA / GLASS		BOTELLA / BOTTLE	
TANQUERAY	45 ml	\$107	750 ml	\$1570
TANQUERAY TEN	45 ml	\$161	700 ml	\$2185
TANQUERAY SEVILLA	45 ml	\$125	750 ml	\$1835
HENDRICK'S	45 ml	\$166	750 ml	\$2440
BEEFEATER	45 ml	\$112	750 ml	\$1650
THE LONDON No. 1	45 ml	\$168	700 ml	\$2285

### RON / RUM

CAPITÁN MORGAN BLANCO	45 ml	\$80	750 ml	\$1175
CAPITÁN MORGAN	45 ml	\$80	750 ml	\$1175
ZACAPA 23	45 ml	\$219	750 ml	\$3215
ZACAPA AMBAR	45 ml	\$152	750 ml	\$2235
APPLETON ESTATE	45 ml	\$98	750 ml	\$1440
APPLETON BLANCO	45 ml	\$81	950 ml	\$1550
BACARDI BLANCO	45 ml	\$86	980 ml	\$1700
HAVANA 7 AÑOS	45 ml	\$120	750 ml	\$1765
MATUSALEM CLÁSICO	45 ml	\$100	750 ml	\$1475
MATUSALEM GRAN RESERVA	45 ml	\$115	750 ml	\$1695
MATUSALEM PLATINO	45 ml	\$94	750 ml	\$1380

### WHISKY

J. W. ETIQUETA NEGRA	45 ml	\$166	750 ml	\$2430
J. W. ETIQUETA ROJA	45 ml	\$105	700 ml	\$1425
J. W. ETIQUETA AZUL	45 ml	\$629	750 ml	\$9220
J. W. ETIQUETA VERDE	45 ml	\$230	700 ml	\$3115
J. W. ETIQUETA DORADA	45 ml	\$213	750 ml	\$3120
BUCHANAN'S 12 AÑOS	45 ml	\$171	750 ml	\$2505
BUCHANAN'S 18 AÑOS	45 ml	\$298	750 ml	\$4375
BUCHANAN'S SELECT	45 ml	\$216	750 ml	\$3170
J&B	45 ml	\$68	750 ml	\$995
JACK DANIEL'S	45 ml	\$109	700 ml	\$1485
JACK DANIEL'S HONEY	45 ml	\$104	750 ml	\$1525
SINGLETON	45 ml	\$202	700 ml	\$2745
CHIVAS 12	45 ml	\$145	750 ml	\$2125
GLENFIDDICH	45 ml	\$165	750 ml	\$2425
THE MACALLAN	45 ml	\$211	700 ml	\$2855
SUNTORY TOKI	45 ml	\$157	750 ml	\$2300

\*En la compra de una botella de: Tequila, Mezcal, Brandy, Vodka, Ginebra, Whisky, Cognac o Ron, incluye 6 mezcladores con capacidad de 235 ml. cada uno. Precios en M.N. e incluyen I.V.A.

**DIGESTIVOS / DIGESTIVES**

**CREMAS & LICORES  
CREAMS & LIQUORS**

	COPA / GLASS		BOTELLA / BOTTLE	
BAILEYS	45 ml	\$88	700 ml	\$1190
CADENAS	45 ml	\$88	1 lt	\$1775
CHINCHÓN DULCE	45 ml	\$92	1 lt	\$1860
CHINCHÓN SECO	45 ml	\$92	1 lt	\$1860
LICOR 43	45 ml	\$112	750 ml	\$1645
AMARETTO DISARONNO	45 ml	\$113	700 ml	\$1525
CAMPARI	45 ml	\$97	750 ml	\$1430
FERNET	45 ml	\$54	750 ml	\$785
OPORTO FERREIRA	45 ml	\$86	750 ml	\$1255
PERNOD	45 ml	\$103	700 ml	\$1400
MENTA VERDE	45 ml	\$49	750 ml	\$720
FRANGELICO	45 ml	\$109	700 ml	\$1475
CASSIS SISCA	45 ml	\$95	750 ml	\$1395
CHARTREUSE AMARILLO	45 ml	\$144	700 ml	\$1955
CHARTREUSE VERDE	45 ml	\$152	700 ml	\$2060
DAMIANA	45 ml	\$76	750 ml	\$1115
GRAND MARNIER	45 ml	\$125	700 ml	\$1695
KAHLÚA	45 ml	\$51	1 lt	\$1030
MIDORI	45 ml	\$107	1 lt	\$2170
SAMBUCA BLANCO	45 ml	\$91	700 ml	\$1225
SAMBUCA NEGRO	45 ml	\$96	700 ml	\$1300
STREGA	45 ml	\$119	750 ml	\$1740
PACHARÁN ZOCO	45 ml	\$73	1 lt	\$1485
ROMPOPE	45 ml	\$40	1 lt	\$810
JÄGERMEISTER	45 ml	\$93	700 ml	\$1265
VERMUT 2 PM	45 ml	\$140	750 ml	\$2055

**BRANDY**

CARDENAL DE MENDOZA	45 ml	\$228	700 ml	\$3090
CARLOS I	45 ml	\$195	700 ml	\$2650
TERRY CENTENARIO	45 ml	\$92	700 ml	\$1250
TORRES 10	45 ml	\$110	700 ml	\$1490

**COGNAC**

MARTELL VSOP	45 ml	\$182	700 ml	\$2465
MARTELL X.O.	45 ml	\$768	700 ml	\$10405
HENNESSY VSOP	45 ml	\$224	700 ml	\$3035
HENNESSY X.O.	45 ml	\$749	700 ml	\$10155
COURVOISIER VSOP	45 ml	\$184	700 ml	\$2490

**MIXOLOGÍA / COCKTAILS**

**MIXOLOGÍA CON ALCOHOL**

CLERICOT AMARETTO	Vino tinto, amaretto y frutos rojos. 330 ml. \$111
MOJITO HPNOTIQ	Hpnotiq, jugo de limón y hierbabuena. 330 ml. \$108
CAVA MIMOSA	Aperol, prosecco y jugo de toronja. 330 ml. \$132
MANDARINA MEZCAL	Mezcal Unión, Prosecco y jugo de mandarina. 330 ml. \$105
MARGARITA MANGO	Tequila Herradura Plata y mango. 360 ml. \$109
TEQUILA GUAYABA	Tequila Herradura Plata, guayaba, hierbabuena y limón. 330 ml. \$101

GIM MOM	Gin Mom, jugo de arándano y frutos rojos. 330 ml. \$124
---------	--

**MIXOLOGÍA SIN ALCOHOL**

TUNA KIWI	Tuna, kiwi y romero. 330 ml. \$74
MANGO YUZU	Mango, yuzu y menta. 330 ml. \$74

# LOS ARCOS

## VINO BLANCO, ROSADO Y ESPUMOSO WHITE WINE, ROSE & SPARKLING

### MÉXICO

COPA / GLASS    BOTELLA / BOTTLE

L.A. CETTO RESERVA PRIVADA Valle de Guadalupe - Chardonnay	148 ML \$120	750 ML \$545
SANTO TOMÁS Baja California - Sauvignon Blanc	148 ML \$115	750 ML \$515
MONTE XANIC Valle de Guadalupe - Chenin Colombard		750 ML \$700
CASA MADERO 2V Valle de Parras - Chenin Blanc, Chardonnay		750 ML \$640
XOLO Valle de Guadalupe - Chardonnay, Sauvignon, Chenin		750 ML \$925
L.A. CETTO Valle de Guadalupe - Blanc de Zinfandel - <i>Rosado</i>	148 ML \$105	750 ML \$465

### ESPAÑA / SPAIN

DIAMANTE Rioja - Viura, Malvasía	148 ML \$145	750 ML \$665
VIÑAS DEL VERO Somontano - Chardonnay, Macabeo	148 ML \$145	750 ML \$665
BORNOS Rueda - Verdejo	148 ML \$145	750 ML \$665
VIONTA Rias Baixas - Albariño		750 ML \$880
PACO Y LOLA Rias Baixas - Albariño		750 ML \$1015

### ARGENTINA

NORTON Luján del Cuyo - Torrontés	148 ML \$135	750 ML \$595
ELSA BIANCHI Mendoza - Chardonnay		750 ML \$595
PASSION 4 Mendoza - Chardonnay, Chenin Blanc	148 ML \$150	750 ML \$670
JOFFRE EXPRESIONES Mendoza - Bonarda - <i>Rosado</i>	148 ML \$120	750 ML \$515

### FRANCIA / FRANCE

MOREAU Blanc de Blancs - Chardonnay, Chenin Blanc		750 ML \$595
MÛET & CHANDON Imperial - <i>Champagne</i>		750 ML \$2165

## VINO TINTO / RED WINE

### MÉXICO

COPA / GLASS    BOTELLA / BOTTLE

L.A. CETTO RESERVA PRIVADA Valle de Guadalupe - Nebbiolo	148 ML \$135	750 ML \$595
PIONERO Ensenada - Tempranillo, Cabernet, Merlot	148 ML \$160	750 ML \$815
LAS NUBES COLECCIÓN DE PARCELAS Valle de Guadalupe - Mezcla de tintos	148 ML \$160	750 ML \$815
CASA MADERO 3V Valle de Parras - Tempranillo, Cabernet, Merlot		750 ML \$925
CALIXA MONTE XANIC Valle de Guadalupe - Cabernet, Shiraz		750 ML \$925
JARDIN SECRETO Abode GUadalupe - Ensamble Tempranillo		750 ML \$980
HILO NEGRO RIC RAC Valle de Guadalupe - Cabernet, Shiraz, Nebbiolo		750 ML \$980
MARIATINTO Valle de Guadalupe - Tempranillo, Shiraz, Grenache		750 ML \$1135

### ESPAÑA / SPAIN

CUNE CRIANZA Rioja - Tempranillo	148 ML \$135	750 ML \$620
VALDUBÓN ROBLE Ribera del Duero - Tempranillo		750 ML \$640
PROTOS ROBLE Ribera del Duero - Tempranillo		750 ML \$775
CELESTE CRIANZA Ribera del Duero - Torres		750 ML \$925
LLEIROSO CRIANZA Ribera del Duero - Tempranillo		750 ML \$980
MATARROMERA CRIANZA Ribera del Duero - Tempranillo		750 ML \$1340
PAGO DE CARRAOVEJAS Ribera del Duero - Cabernet, Merlot		750 ML \$2470
ESTOLA CRIANZA Villarobledo - Tempranillo	148 ML \$120	750 ML \$515

### ARGENTINA

NORTON Luján de Cuyo - Malbec	148 ML \$135	750 ML \$630
NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIVADA Mendoza - Malbec, Cabernet, Merlot		750 ML \$865
LUIGI BOSCA Mendoza - Malbec		750 ML \$980
PASSION 4 Mendoza - Malbec	148 ML \$150	750 ML \$670