

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 ^{MR} 1 pza/65 Grs. \$59

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

TACO BONITA ^{MR} 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

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

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

TRADICIONALES

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

CARNES Y COMBINACIONES

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

 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

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

| | |
|----------------------------------|-------|
| MEZCAL 400 CONEJOS BLANCO | \$130 |
| MEZCAL MONTELOBOS | \$164 |
| MEZCAL OJO DE TIGRE | \$165 |
| MEZCAL CONTRALUZ | \$209 |

TEQUILA

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

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

GINEBRA

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

| | |
|------------------------------|-------|
| GINEBRA TANQUERAY TEN | \$161 |
| GINEBRA TANQUERAY | \$107 |
| GINEBRA HENDRICK'S | \$166 |

VODKA

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

| | |
|--------------------------|-------|
| VODKA SMIRNOFF | \$76 |
| VODKA STOLICHNAYA | \$111 |
| VODKA ABSOLUT | \$92 |
| VODKA GREY GOOSE | \$125 |

RON

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

| | |
|----------------------------------|-------|
| RON CAPITAN MORGAN | \$80 |
| RON CAPITAN MORGAN BLANCO | \$80 |
| RON ZACAPA 23 AÑOS | \$219 |
| RON BACARDI BLANCO | \$86 |

BRANDY

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

| | |
|-------------------------|-------|
| BRANDY TORRES 10 | \$110 |
|-------------------------|-------|

WHISKY

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

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

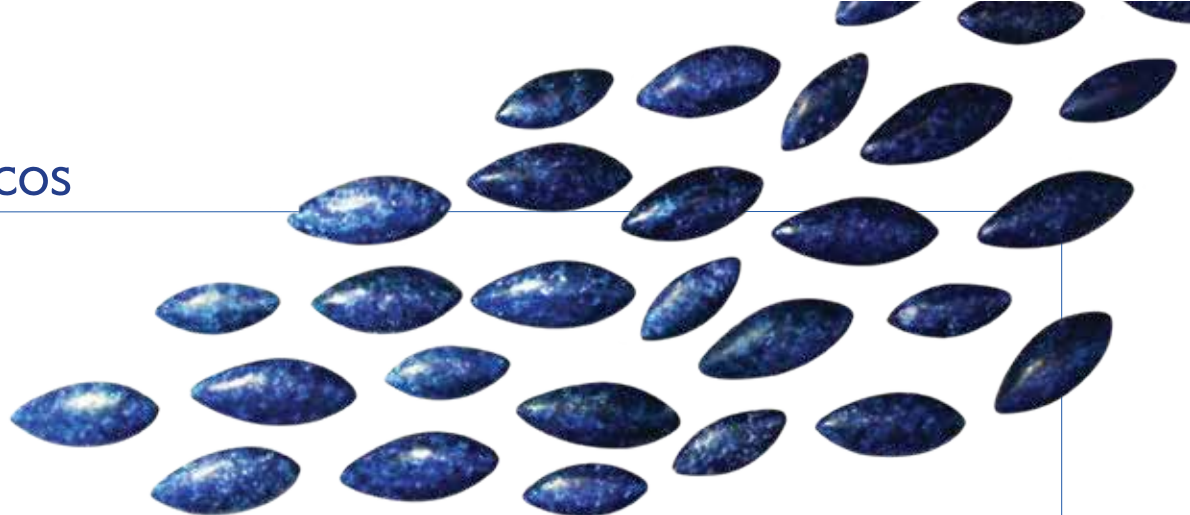
DIGESTIVOS

Todos los digestivos se sirven en copa de 45 Ml.

| | | | |
|----------------------|-------|--------------------------------|-------|
| BAILEY'S | \$88 | FRANGELICO | \$109 |
| ANÍS CHINCHÓN | \$92 | COGNAC COURVOISIER VSOP | \$184 |
| AMARETTO | \$113 | COGNAC HENNESSY VSOP | \$224 |
| LICOR 43 | \$112 | COGNAC HENNESSY X.O. | \$749 |
| | | COGNAC MARTELL VSOP | \$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 |