

TE PRESENTAMOS NUESTRAS NUEVAS CREACIONES.  
¡PÍDELAS AHORA!



**TACO MEXICALI.**  
Combinación de camarón y queso con mezcla de chiles.  
70 grs. \$59



**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. \$87



**CAZUELA DE MARISCOS.**  
Camarón, salmón, pulpo, ostiones y mejillones con el adobo de la casa, al horno Jospet.  
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

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

## AL NATURAL

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

## TACOS Y TOSTADAS

<b>TACO GOBERNADOR <sup>MR</sup></b> ¡Creación Los Arcos desde 1987! De machaca de camarón con queso.	1pza/65 Grs. \$55
<b>TACO BONITA <sup>MR</sup></b> De camarón, aderezo de chipotle, salsa mexicana y col.	1 pza/50 Grs. \$59
<b>TACO DE JÍCAMA</b> Crujiente camarón en tortilla de jícama.	1 pza/30 Grs. \$56
<b>TACO DE PESCADO AL PASTOR</b> Pescado adobado con piña, cilantro y cebolla.	1 pza/70 Grs. \$54
<b>TACO DE PESCADO AHUMADO</b> Machaca de pescado ahumado con chile, tomate y cebolla.	1 pza/80 Grs. \$54
<b>TACO REGIO</b> Pulpo guisado con chile pasilla, ajo, aceituna y aceite de oliva.	1 pza/90 Grs. \$71
<b>TOSTADA DE ATÚN</b> Cubos de atún fresco con un toque oriental.	1 pza/50 Grs. \$63
<b>TOSTADA PESCADO AHUMADO</b>	1 pza/100 Grs. \$54
<b>TOSTADA DE CEVICHE</b>	60 Grs. Jaiba \$58 70 Grs. Camarón \$58 70 Grs. Pescado \$56
<b>TOSTADA DE CEVICHE ESPECIAL</b>	60 Grs. Pulpo \$75 70 Grs. Camarón \$61 70 Grs. Pescado \$61
<b>TOSTADA DE CAMARÓN COCIDO</b>	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

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



# LOS ARCOS

EST 1977

## ESPECIALIDADES

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

## TRADICIONALES

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

## CARNES Y COMBINACIONES

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

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

<b>MEZCAL DANZANTES</b>	\$259
<b>MEZCAL AMORES</b>	\$117
<b>MEZCAL 400 CONEJOS</b>	\$113
<b>MEZCAL UNIÓN</b>	\$89

**TEQUILA**

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

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

**GINEBRA**

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

<b>GINEBRA TANQUERAY</b>	\$111
<b>GINEBRA TANQUERAY TEN</b>	\$151
<b>GINEGRA HENDRICK'S</b>	\$159
<b>GINEBRA BEEFEATER</b>	\$85

**VODKA**

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

<b>VODKA SMIRNOFF</b>	\$75
<b>VODKA ABSOLUT</b>	\$83
<b>VODKA GREY GOOSE</b>	\$118

**RON**

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

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

**BRANDY**

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

<b>BRANDY TORRES 10</b>	\$93
-------------------------	------

**WHISKY**

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

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

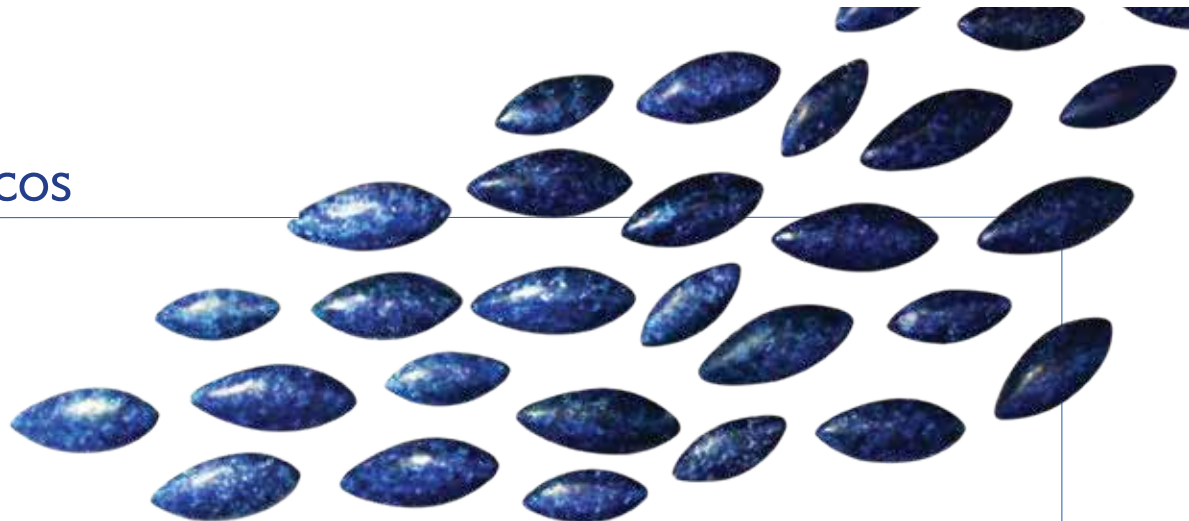
DIGESTIVOS

Todas los digestivos se sirven en copa de 45 Ml.

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

## LOS ARCOS

### LICORES / LIQUORS

#### VODKA

	COPA / GLASS	
SMIRNOFF	45 ml	\$75
SMIRNOFF X1 TAMARINDO	45 ml	\$75
STOLICHNAYA	45 ml	\$92
ABSOLUT	45 ml	\$83
GREY GOOSE	45 ml	\$118

#### TEQUILA

DON JULIO BLANCO	45 ml	\$106
DON JULIO REPOSADO	45 ml	\$115
DON JULIO REPOSADO CLARO	45 ml	\$133
DON JULIO 70	45 ml	\$139
DON JULIO AÑEJO	45 ml	\$123
1800 AÑEJO	45 ml	\$93
1800 REPOSADO	45 ml	\$94
1800 BLANCO	45 ml	\$94
1800 CRISTALINO	45 ml	\$106
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL	45 ml	\$88
RESERVA DE LA FAMILIA AÑEJO	45 ml	\$270
RESERVA DE LA FAMILIA REPOSADO	45 ml	\$196
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	45 ml	\$131
MAESTRO TEQUILERO REPOSADO	45 ml	\$105
MAESTRO TEQUILERO AÑEJO	45 ml	\$127
MAESTRO TEQUILERO BLANCO	45 ml	\$126
HERRADURA ANTIGUO	45 ml	\$103
HERRADURA AÑEJO	45 ml	\$108
HERRADURA PLATA	45 ml	\$99
HERRADURA BLANCO	45 ml	\$99
HERRADURA REPOSADO	45 ml	\$102
HERRADURA ULTRA	45 ml	\$139
7 LEGUAS REPOSADO	45 ml	\$136
7 LEGUAS AÑEJO	45 ml	\$140
7 LEGUAS BLANCO	45 ml	\$135
CAZADORES	45 ml	\$91
GRAN CENTENARIO AÑEJO	45 ml	\$90
GRAN CENTENARIO REPOSADO	45 ml	\$96
GRAN CENTENARIO PLATA	45 ml	\$92
JIMADOR REPOSADO	45 ml	\$96
RESERVA DE LOS GONZÁLEZ REPOSADO	45 ml	\$135
RESERVA DE LOS GONZÁLEZ BLANCO	45 ml	\$135
SAUZA 3 GENERACIONES REPOSADO	45 ml	\$107
SAUZA HORNITOS REPOSADO	45 ml	\$93

#### MEZCAL

DANZANTES	45 ml	\$259
AMORES	45 ml	\$117
400 CONEJOS	45 ml	\$113
UNIÓN JOVEN	45 ml	\$89
400 CONEJOS JOVEN	45 ml	\$94
400 CONEJOS REPOSADO	45 ml	\$105
DANZANTES PECHUGA	45 ml	\$320
BRUXO No.2	45 ml	\$133
CONTRALUZ	45 ml	\$135

#### GINEBRA

	COPA / GLASS	
TANQUERAY TEN	45 ml	\$151
TANQUERAY	45 ml	\$111
TANQUERAY SEVILLA	45 ml	\$118
BEEFEATER	45 ml	\$85
HENDRICKS	45 ml	\$159
BOODLES	45 ml	\$99

#### RON

CAPITÁN MORGAN	45 ml	\$78
CAPITÁN MORGAN BLANCO	45 ml	\$79
BACARDI SOLERA	45 ml	\$72
BACARDI BLANCO	45 ml	\$78
APPLETON ESTATE	45 ml	\$90
MATUSALEM CLÁSICO	45 ml	\$80
MATUSALEM GRAN RESERVA 23 AÑOS	45 ml	\$180
MATUSALEM GRAN RESERVA 18 AÑOS	45 ml	\$114
MATUSALEM GRAN RESERVA 15 AÑOS	45 ml	\$101
HAVANA CLUB 3 AÑOS	45 ml	\$75
HAVANA CLUB 7 AÑOS	45 ml	\$107
ZACAPA 23 AÑOS	45 ml	\$143
ZACAPA AMBAR	45 ml	\$130

#### WHISKY

JOHNNIE WALKER ETIQUETA ROJA	45 ml	\$112
JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA	45 ml	\$129
JOHNNIE WALKER ETIQUETA VERDE	45 ml	\$177
JOHNNIE WALKER ETIQUETA DORADA	45 ml	\$187
JOHNNIE WALKER ETIQUETA AZUL	45 ml	\$590
BUCHANAN'S 12 AÑOS	45 ml	\$132
BUCHANAN'S 18 AÑOS	45 ml	\$195
BUCHANAN'S SELECT	45 ml	\$161
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	45 ml	\$126
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	45 ml	\$180
THE MACALLAN 12 AÑOS	45 ml	\$136
SUNTORY TOKI	45 ml	\$150
THE SINGLETON	45 ml	\$1535
JACK DANIEL'S	45 ml	115
JACK DANIEL'S HONEY	45 ml	\$115
BUSHMILLS	45 ml	\$120

**MIXOLOGÍA / COCKTAILS**

**CREMAS & LICORES / CREAMS & LIQUORS**

BAILEYS	45 ml	\$91
AMARETTO DISARONNO	45 ml	\$91
ANÍS CHINCHÓN DULCE	45 ml	\$88
ANÍS CHINCHÓN SECO	45 ml	\$88
VACCARI BLANCO	45 ml	\$88
VACARRI NERO	45 ml	\$88
GRAN MARNIER	45 ml	\$93
LICOR 43	45 ml	\$97
FRANGELICO	45 ml	\$97
OPORTO FERREIRA	45 ml	\$88
KAHLÚA	45 ml	\$88

**BRANDY**

AZTECA DE ORO	45 ml	\$77
DON PEDRO	45 ml	\$77
TORRES 10	45 ml	\$93
TORRES 15	45 ml	\$126

**COGNAC**

REMY MARTIN	45 ml	\$161
MARTELL VSOP	45 ml	\$161
HENNESSY VSOP	45 ml	\$161

**MIXOLOGÍA CON ALCOHOL**

CLERICOT AMARETTO

Vino tinto, amaretto y frutos rojos.

330 ml. \$115

MOJITO HPNOTIQ

Hpnotiq, jugo de limón y hierbabuena.

330 ml. \$112

CAVA MIMOSA

Aperol, prosecco y jugo de toronja.

330 ml. \$136

MANDARINA MEZCAL

Mezcal Unión, Prosecco y jugo de mandarina.

330 ml. \$109

MARGARITA MANGO

Tequila Herradura Plata y mango.

360 ml. \$113

TEQUILA GUAYABA

Tequila Herradura Plata, guayaba, hierbabuena y limón.

330 ml. \$106

GIM MOM

Gin Mom, jugo de arándano y frutos rojos.

330 ml. \$132

**MIXOLOGÍA SIN ALCOHOL**

TUNA KIWI

Tuna, kiwi y romero.

330 ml. \$79

MANGO YUZU

Mango, yuzu y menta.

330 ml. \$79

## LOS ARCOS

### VINO TINTO / RED WINE

#### MÉXICO

	COPA/ GLASS		BOTELLA/ BOTTLE	
EMEVEÉ ARMONIA DE TINTOS Valle de Guadalupe Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz, Cabernet Franc	150 ml	\$98	750 ml	\$480
BARÓN BALCH'É MEZCLA DE TINTOS Valle de Guadalupe - Cabernet Franc, Carignan, Gernache	150 ml	\$93	750 ml	\$470
CASA MAGONI ORIGEN 43 Valle de Guadalupe Sangiovese, Aglianico, Canaiolo, Montepulciano, Cabernet			750 ml	\$490
EL CIELO ECLIPSE Valle de Guadalupe - Cabernet Sauvignon, Syrah, Malbec			750 ml	\$590
CHÂTEAU CAMOU UMBRAL Valle de Guadalupe - Cabernet Sauvignon, Merlot			750 ml	\$680
L.A. CETTO Valle de Guadalupe - Cabernet Sauvignon			187 ml	\$72
L.A. CETTO RESERVA PRIVADA Valle de Guadalupe - Nebbiolo			750 ml	\$505
L.A. CETTO Valle de Guadalupe - Merlot	150 ml	\$72	750 ml	\$240
L.A. CETTO Valle de Guadalupe - Petite Syrah			187 ml	\$72
SANTO TOMÁS ÚNICO Valle de Santo Tomás - Cabernet Sauvignon, Merlot			750 ml	\$1860
SANTO TOMÁS Valle de Santo Tomás - Merlot			750 ml	\$640
SANTO TOMÁS Valle de Santo Tomás - Tempranillo			750 ml	\$640
SANTO TOMÁS Valle de Santo Tomás - Cabernet Sauvignon			750 ml	\$640
VIÑAS DE GARZA 2 KM Valle de San Vicente - Tempranillo, Grenache			750 ml	\$720
CASTILLO FERRER Valle de San Vicente - Tempranillo			750 ml	\$630
MARIATINTO Valle de Guadalupe - Tempranillo, Shiraz, Nebbiolo			750 ml	\$1130
HILO NEGRO RIC RAC Valle de Guadalupe - Cabernet, Shiraz, Nebbiolo			750 ml	\$980

#### ESPAÑA / SPAIN

PROTOS ROBLE Ribera del Duero - Tempranillo			750 ml	\$540
MATARROMERA CRIANZA Ribera del Duero			750 ml	\$1290

#### ARGENTINA

LUIGI BOSCA Luján del Cuyo - Malbec			750 ml	\$980
--	--	--	--------	-------

### VINO BLANCO / WHITE WINE

#### MÉXICO

	COPA/ GLASS		BOTELLA/ BOTTLE	
CASA MAGONI MANAZ Valle de Guadalupe - Viogner, Fiano	150 ml	\$98	750 ml	\$485
MONTE XANIC Valle de Guadalupe - Chardonnay			750 ml	\$845
MONT XANIC Valle de Guadalupe - Chenin Colombard			750 ml	\$525
MONT XANIC VIÑA KRISTEL Valle de Guadalupe - Sauvignon Blanc			750 ml	\$650
CHÂTEAU CAMOU UMBRAL Valle de Guadalupe - Chenin blanc, Chardonnay	150 ml	\$93	750 ml	\$465
L.A. CETTO Valle de Guadalupe - Chenin Blanc			750 ml	\$240
L.A. CETTO Valle de Guadalupe - Blanc de Zinfandel			750 ml 187 ml	\$247 \$72
L.A. CETTO Valle de Guadalupe - Fume Blanc			750 ml	\$240
L.A. CETTO BLANC DE BLANCS Valle de Guadalupe - Chenin Blanc, Colombard			187 ml	\$72

#### ESPAÑA / SPAIN

PACO Y LOLA Rías Baixas - Albariño			750 ml	\$620
---------------------------------------	--	--	--------	-------

### VINO ROSADO / ROSE WINE

#### MÉXICO

VIÑA EMILIANA BLÁ BLÁ Valle de Guadalupe Sauvignon Blanc, Colombard, Nebbiolo	150 ml	\$93	750 ml	\$470
---	--------	------	--------	-------

### CHAMPAGNE & VINO ESPUMOSO / CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

#### FRANCIA / FRANCE

MÔET & CHANDON			750 ml	\$1910
----------------	--	--	--------	--------

#### MÉXICO

L.A. CETTO CHAMPBRULÉ BRUT Valle de Guadalupe Chardonnay, French Colombard			750 ml	\$260
--	--	--	--------	-------