

LORENZA[®]

COCINA APASIONADA

NO OLVIDEMOS QUE LOS
MOMENTOS MÁS
PLACENTEROS DE LA VIDA,
SUCEDEN CUANDO TÚ
DECIDES CREARLOS.

MENÚ



» LO NUEVO «

TOSTADA DE CALLO - \$132





» LO NUEVO «

TAPAS DE ATÚN - \$190



» LO NUEVO «

CAMARONES EUROPEOS - \$195

» **LO NUEVO** «

Nuevos sabores por descubrir

TAPAS DE ATÚN - \$190

3 Tapas de Atún sobre pan artesanal.

SASHIMI BRANZINO - \$480

Pescado del Mediterráneo acompañado de una salsa de alcaparras y aceite de olivo.

TOSTADA TULUM - \$105

Elaborada con fresca lobina y aguacate de jamaica.

TOSTADA DE CALLO - \$132

Callo de hacha fresco con un toque de salsa macha.

TOSTADA COSTA AZUL - \$160

La más fresca tostada con una combinación de callo de hacha, pulpo y almeja.

CAMARONES EUROPEOS - \$195

Camarón jumbo cocinado a fuego lento con aceite de oliva, chile de árbol y paprika.

TOMAHAWK (100 GR) - \$280

CHICHARRÓN DE BOTETE - \$260

Chicharrón de botete con salsa de cacahuete acompañado de guacamole.

CRÈME BRÛLÉE - \$160

De arroz con leche, acompañado de frutos rojos.



► MAR AZUL ◀

Lo más fresco del Pacífico

★ CEVICHE LORETO - \$340

Refrescante ceviche de atún combinado con cebolla morada, camote, pistache y aguacate tatemado con alioli de habanero.

AGUACHILE DE LA TÍA - \$265

Camarón crudo con nuestra receta especial con toque de salsas negras.

OSTIONES - \$250

8 pzas. de Kumamoto naturales, déjate conquistar por nuestra preparación.

PULPO NATURAL- \$330

★ JUREL LORENZA - \$280

Frescas láminas de jurel ahogadas en salsa escabeche de chipotle y pepino.

★ CEVICHE MALECÓN - \$245

Combinación de camarón, pulpo y pescado con salsa de chamoy. Acompañado de churritos, cacahuates y chips. Ideal para botanear.

COMBINACIÓN DE MARISCOS - \$995

Camarón, pulpo y callo de hacha en una salsa coctelera y un toque de chiltepín.

LOBINA SASHIMI - \$330

Pescado de lo más fresco de la Baja, con serrano, micro-cilantro y cítricos.

CEVICHE MAZATLÁN

Camarón \$255 **Pescado \$250**

Finamente picado con pepino, cebolla morada y rodajas de chile serrano rojo.

TARTAR DE ATÚN - \$265

Atún, aguacate y salsas negras orientales.

CALLO DE HACHA - \$750

Fresco y en su punto. Con pepino, cebolla y limón.

► SOPAS & CREMAS ◀

Reconfortantes y deliciosas

★ TORTILLA - \$120

La tradicional con un toque especial. Base de consomé de tomate a las brasas y chipotle, tortilla frita, aguacate, queso y un poco de crema.

TOMÁS - \$155

Crema de tomate asado a las brasas, acompañada de pan artesanal con parmesano.

★ MANOLO EL PESCADOR - \$155

Suave crema de frijol con fideo seco y trozos de camarón al chiltepín con panela rallada y un toque de crema.

DOÑA REYNA - \$165

El reconfortante consomé de res de la casa, con trozos de vegetales, elote y garbanzo.

MARISCOS - \$260

Caldo tradicional de mariscos preparado al momento con camarón, pulpo y pescado.

BISQUE DE LANGOSTA - \$290

Crema de langosta con un toque de pimientos, apio y pan artesanal con parmesano.

► QUESOS ◀

Un antojo que no falla

★ QUESO PORK BELLY - \$195

Plato de queso fundido horneado al jospier, acompañado de una porción Pork Belly preparado a fuego lento. La combinación perfecta para derretirse.

CHICHARRÓN - \$170

Queso fundido con chicharrón horneado al jospier.

ASADERA - \$125

Láminas de queso fresco preparado a la plancha, acompañado de frijoles refritos, tomate y cebolla asada.

CAMARÓN BONITA - \$220

Queso fundido con camarones bonita, ligeramente picosos.

★ CILANTRO - \$125

Queso empanizado, con base de salsa verde al cilantro.

► ENSALADAS ◀

Naturaleza, sabores y colores

★ DE LA CASA - \$175

Un placer sin remordimientos. Ensalada de lechugas, palmito, elofito tierno, tomate y betabel asado a las brasas, bañada con vinagreta balsámica.

BETABEL-ATE - \$145

Mezcla de betabel, ate de guayaba, arándanos, germen de alfalfa con carpaccio de res. Adornada con flores comestibles y glaze balsámico.

DEL VALLE - \$145

Con carpaccio de salmón \$170
Ensalada de lechugas, asadera frita y cacahuete garapiñado con glaze de frutos rojos.

DE LA PARCELA - \$189

Mix de lechugas con vegetales asados y camarón al chiltepín, con vinagreta de mostaza y queso fresco.

► ENTRADAS ◀

Mereces un buen inicio

★ SHORT RIB - \$780

Preparado con sentimiento. Cocinado lentamente por 24 horas a la leña con cerveza y hierbas finas, abrazado con penca de maguey.

CHICHARRÓN DE RIB EYE - \$460

Doradito Rib Eye en trozos acompañado de aguacate y salsas negras.

CAMARÓN DON PEPE - \$265

Camarones ligeramente en tempura, bañados con aderezo de mayonesa y chiles mexicanos.

MACHACA ALTATA - \$280

Pescado desmenuzado, doradito con cebolla y serrano, el preferido del jefe.

OSTIONES AL JOSPER - \$395

Con el abodo especial del chef.

ENCHILADA DE LANGOSTA - \$510

Exquisitas enchiladas de langosta cubiertas con un cremoso de guajillo.

JAMÓN IBÉRICO - \$1,300

★ Recomendación del chef

» LA TAQUERÍA ◀

Homenaje a la diversidad del taco

TACO LORENZA - \$95

Tortilla de chipotle adobado con costra de queso, cabrería asada, cebolla, jocoque y brote de cilantro.

★ DEL PATRÓN - \$100

No te arrepentirás, taco de camarón jumbo entero, sobre tortilla de maíz azul con asadera frita y cebolla asada.

★ TACOS ENSENADA (3 PZAS) - \$250

Nuestra versión de tacos con lobina fresca rallada, siente el sabor del mar.

KESITOS - \$90

Camarón en costra de queso, con topping de aderezo chipotle y aguacate.

TACOS DEL AMIGO (3 PZAS) - \$380

Una delicia: Short Rib, tuétanos y esquites.

GOBERNADOR - \$89

El taco insignia de Grupo Los Arcos de machaca de camarón con chile poblano, cebolla y queso gratinado.

MIXTA AHOGADA - \$128

Quesadilla de harina con carne asada bañada en consomé de res. Irresistible.

COCHINITA (2 PZAS) - \$110

Un taco que no necesita presentación, con el sabor que ya conoces.

TACOS BRAVOS (3 PZAS) - \$245

Tacos de camarón guisado en salsa macha sobre fideo seco, servido en tortilla de maíz azul.

TACO MEXICALI - \$89

Camarón enchilado, queso y aderezo de chipotle. Sobre tortilla de harina.

DE ATÚN (3 PZAS) - \$120

Pequeños crujientes buñuelos con atún fresco y aioli de cítricos.

TACO DE FRIJOL - \$45

Crujiente, preparado al carbón con frijolitos de la casa y asadera.

TACOS DE LANGOSTA - \$485

Langosta horneada con una mantequilla de habanero en tortilla de harina.

» CORTES ◀

Las brasas en su máximo esplendor

CABRERÍA (250 GR) - \$605

Es un sentimiento, flambada con mezcal de Oaxaca, sobre costra de queso, con papas fritas.

CAÑITA DE FILETE (200 GR) - \$500

Filete de res sopleteado con matequilla de sabor de tu elección.

★ RIB EYE CHOICE (600 GR) - \$1,100

★ RIB EYE PRIME (600 GR) - \$1,550

ARRACHERA (280 GR) - \$450

POTERHOUSE (800 GR) - \$2,095

RACK DE CORDERO - \$890

COWBOY - \$1,880

TOMAHAWK (100 GR) - \$280

» COCINA DE AÑORANZA ◀

Sabores que despiertan momentos inolvidables

★ TUÉTANO MONGOL - \$550

Exótico y delicioso, servido con pulpo mongol, jocoque y puré de aguacate.

ENMOLADAS - \$210

Uno de los tradicionales. Exquisitas enmoladas de pollo y mole casero.

TRIPITA - \$240

Tripa a tu gusto, dorada o asada, servida con salsas y guacamole.

» MAR FUEGO ◀

Cuando el fuego se encuentra con el mar

LA MEJILLONERÍA - \$230

Disfruta nuestros mejillones frescos, preparados al vino blanco y horneados.

★ LOBINA RALLADA 77 - \$455

Una buena decisión, lomo de lobina rallada fresca horneado tiernamente a la mantequilla con toque de chile habanero.

★ CAMARÓN FUEGO - \$410

Un sabor inolvidable, camarones al jospers, preparado con alioli de la casa.

PULPO JOSPER - \$475

Adobado con el sabor único de la casa.

PESCA DEL DÍA AL JOSPER - \$570

El pescado más fresco, con alioli de la casa, acompañado de ensalada. (Precio por kg.)

SALMÓN - \$410

El que no puede faltar, sobre puré de papa y espárragos.

LOBINA TATEMADA - \$758

Fresca lobina tatemada al natural, acompañada de vegetales baby.

» PARA ACOMPAÑAR ◀

Siempre bien acompañado

CAMARONES (100GR) - \$185

PULPO AL JOSPER (150 GR) - \$215

COLA DE LANGOSTA (250 GR) - \$535

» PARA COMPARTIR ◀

Siempre bien acompañado

SALSA DE AGUACATE - \$140

SALSA MOLCAJETE CON TUETANO - \$210

ESQUITE - \$95

FIDEO SECO - \$95

GUACAMOLE - \$140

PAPAS FRITAS - \$95

PURÉ DE PAPA - \$130

CRÈME BRÛLÉE DE ELOTE - \$160

Los platillos que se sirven crudos son bajo la consideración del comensal. Nuestros precios son en moneda nacional e incluyen IVA.

★ Recomendación del chef

» REFRESCOS «

AGUA HEITHE (350 ML) - \$49

AGUA HEITHE (750 ML) - \$100

PERRIER (330 ML) - \$57

AGUA DE PIEDRA MINERAL (650 ML) - \$110

COCA COLA,
COCA COLA LIGHT (235 ML) - \$40

SPRITE, SIDRAL,
SQUIRT, AGUA MINERAL (355 ML) - \$47

FEVER - TREE AGUA TONICA (200 ML) - \$60

17 - 24 AGUA TONICA (200 ML) - \$63

» AGUAS FRESCAS «

LIMONADA O NARANJADA - \$51

PIÑA, MENTA, ALBAHACAR - \$61

JAMAICA, FRESA, CARDAMOMO - \$61

PEPINO, CILANTRO, JENGIBRE - \$61

DEL DÍA - \$61

JUGO DE TOMATE - \$56

JUGO DE NARANJA - \$61

PIÑADA - \$88

» CERVEZAS Y CLAMATOS «

CORONA, PACÍFICO, VICTORIA (355 ML) - \$50

CORONA LIGHT, PACÍFICO LIGHT (355 ML) - \$50

NEGRA MODELO, MODELO ESPECIAL (355 ML) - \$54

MICHELOB ULTRA - \$63

STELLA ARTOIS (330 ML) - \$81

BOCANEGRA DUNKEL (355 ML) - \$113

BOCANEGRA PILSNER (355 ML) - \$113

AGUAMALA SIRENA (355 ML) - \$106

TIJUANA GÜERA (355 ML) - \$106

VASO MICHELADO O CHELADO - \$15

CLAMATO PARA CERVEZA - \$40

CLAMATO SIN LICOR - \$75

CLAMATO CON STOLICHNAYA - \$113

RED BULL (255 ML) - \$99

» POSTRES «

Consíentete y disfruta

CHURROS EN EL RING - \$130

Acompañados de lechera y cajeta.

★ **PASTEL LORENZA - \$250**

Un placer gustoso. Torre de nieve de vainilla, dulce de Gloria y galletas de doradas de la casa. Decorado con cajeta y nuez.

PASTEL TRES LECHEs - \$235

PAN DE ELOTE CON DULCE DE LECHE - \$125

Bizcocho cremoso de elote tierno.

PASTEL DE CHOCOLATE - \$250

Torre de pastel de chocolate con capas de un betún tan exquisito que te conquistará.

HELADO HÄAGEN DAZS - \$145

De sabor vainilla.

CATALINA - \$195

Un sentimiento de postre de mousse de chocolates, con una capa de merengue italiano, flambado con licor de naranja y ganache de chocolate.

PAY DE LIMÓN - \$135

Con base de galleta María con merengue, terminado con soplete.

PASTEL DE ZANAHORIA - \$135

» CAFÉ «

AMERICANO - \$46

ESPRESSO - \$46

ESPRESSO DOBLE - \$92

CAPUCHINO - \$75

CARAJILLO - \$165

ESPRESSO MARTINI - \$145

(Con Bitter de Mole)

TÉ - \$55

» ANÍS «

LAS CADENAS - \$110

CHINCHÓN DULCE / SECO - \$110

SAMBUCA VACCARI BLANCO Y NEGRO - \$110

» LICORES «

BAILEYS - \$105

LÁGRIMA DE JAGUAR - JAMAICA - \$105

AMARETTO DISARONNO - \$110

CAMPARI - \$105

LICOR 43 - \$125

CHARTREUSE VERDE - \$158

FRANGELICO - \$125

GRAN MARNIER - \$141

JÄGERMEISTER - \$120

FERNET BRANCA - \$120

PACHARAN ZOCO - \$102

STREGA - \$135

TIO PEPE - \$102