LORENZA®

NO ES LO MISMO
CONOCER EL CAMINO
QUE RECORRER
EL CAMINO.

CEVICHE MALECÓN

Combinación de camarón, pulpo y pescado en salsa de chamoy.
Acompañado de churritos y chips. 80 grs.

$270

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. Nuestros precios son en moneda nacional e incluyen IVA.

★ Recomendación de Lorenza.

MAR AZUL

Lo más fresco del Pacífico

CEVICHE MALECÓN - $270 ★
Combinación de camarón crudo, cocido, pulpo y pescado con salsa de chamoy. Acompañado de churritos y chips. Ideal para botanear. 80 grs.

AGUACHILE DE LA TÍA - $285
Camarón crudo con nuestra receta especial con toque de salsas negras. 180 grs.

CALLO DE HACHA - $790
Al natural o en aguachile. 200 grs.

PULPO NATURAL - $345

CEVICHE LORETO - $355 ★
Refrescante ceviche de atún combinado con cebolla morada, camote, pistache y aguacate tatemado con alioli de habanero. 120 grs.

OSTIONES KUMAMOTO - $260
8 piezas de Kumamoto naturales. Déjate conquistar por nuestra preparación.

COMBINACIÓN DE MARISCOS - $1095
Camarón cocido, pulpo y callo de hacha bañados en salsa especial con clamato, tajín y cacahuate salado. 420 grs.

TOSTADA DE CALLO- $170
Callo de hacha fresco con un toque de salsa macha. 50 grs.

TOSTADA TULUM - $135
Lobina fresca y aguachile de jamaica.

TOSTADA COSTA AZUL - $180
Callo de hacha, pulpo, almejas, ostión kumamoto.

CEVICHE MAZATLÁN
Camarón $275 **Pescado $270**
Finamente picado con pepino, cebolla morada y rodajas de chile serrano rojo. 180 grs.

SASHIMI LORENZA DE LOBINA RAYADA - $330
Pesca fresca de temporada en láminas bañadas de salsa escabeche de chipotle y pepino. 150 grs.

LOBINA SASHIMI - $345
Láminas de lobina rayada en salsas yuzu, ponzu y soya. 120 grs.

TARTAR DE ATÚN - $280
Atún, aguacate y salsas negras orientales.

SASHIMI BRANZINO - $495
Pescado del mediterráneo acompañado de salsa de alcaparras y aceite de olivo.

SOPAS & CREMAS

Reconfortantes y deliciosas

MANOLO EL PESCADOR - $175 ★
Suave crema de frijol con fideo seco y trozos de camarón al chiltepín con panela rallada y un toque de crema.

TORTILLA - $140 ★
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 - $175
Crema de tomate asado a las brasas, acompañada de pan artesanal con parmesano.

MARISCOS - $285
Caldo tradicional de mariscos preparado al momento con camarón, pulpo y pescado. 150 grs.

DOÑA REYNA - $185
El reconfortante consomé de res de la casa, con trozos de vegetales, elote y garbanzo.

BISQUE DE LANGOSTA - $310
Crema de langosta con un toque de pimientos, apio y pan artesanal con parmesano.

QUESOS

Un antojo que no falla

QUESO PORK BELLY - $205
250 grs. de queso fundido horneado al josper, acompañado de una porción 120 grs Pork Belly preparado a fuego lento. La combinación perfecta para derretirse.

CHICHARRÓN - $180
250 grs de queso fundido con 60 grs de chicharrón horneado al josper.

ASADERA - $135
Láminas de queso fresco preparado a la plancha, acompañado de frijoles refritos, tomate y cebolla asada. 200 grs.

CAMARÓN BONITA - $235
250 grs. de queso fundido con 80 grs de camarones bonita, ligeramente picosos.

CILANTRO - $135 ★
Queso empanizado, con base de salsa verde al cilantro. 100 grs.

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. Nuestros precios son en moneda nacional e incluyen IVA.

★ Recomendación de Lorenza.

TACOS DEL AMIGO

3 Tacos de short rib, tuétano y esquite. 240 grs.

$395

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. Nuestros precios son en moneda nacional e incluyen IVA.

★ Recomendación de Lorenza.

PARA COMPARTIR

Mereces un buen inicio

SHORT RIB - $820 ★
Preparado con sentimiento.
Cocinado lentamente por 24 horas a la leña con cerveza y hierbas finas, abrazado con penca de maguey. 600 grs

CHICHARRÓN DE RIB EYE - $485
Doradito Rib Eye en trozos acompañado de aguacate y salsas negras. 250 grs.

CAMARONES EUROPEOS - $235
Camarón jumbo cocinado a fuego lento con aceite de oliva, chile de árbol y paprika.

ENCHILADAS DE LANGOSTA - $535
Exquisitas enchiladas de langosta cubiertas con un cremoso de guajillo. 150 grs.

TRIPITAS - $255
Tripita a tu gusto, dorada o asada. 500 grs.

MACHACA ALTATA - $290
La favorita del Patrón. Pescado mochomeado. 200 grs.

CAMARÓN DON MUNDO - $280
Camarones ligeramente en tempura, bañados con aderezo de mayonesa y chiles mexicanos. 180 grs.

CHICHARRÓN DE BOTETE - $290
Trozos de botete crujientes con salsa de cacahuate acompañado de guacamole. 180 grs.

ENMOLADAS *(3 PZAS)* **- $220**
Uno de los tradicionales.
Exqiuisitas enmoladas de pollo y mole casero. 90 grs.

JAMÓN IBÉRICO PATA NEGRA - $1390
Puro de bellota. Arturo Sanchez 5 años
Guijuelo España. 80 grs.

LA TAQUERÍA

Homenaje a la diversidad del taco

TACO LORENZA - $110 ★
Tortilla de chipotle adobado con costra de queso, cabrería asada, cebolla, jocoque y brote de cilantro.
30 grs.

DEL PATRÓN - $120
No te arrepentirás, taco de camarón jumbo entero, sobre tortilla de maíz azul con asadera frita y cebolla asada.
60 grs.

TACOS DEL AMIGO *(3 PZAS)* **- $395** ★
Tacos de short rib, tuétano y esquite. 240 grs.

MIXTA AHOGADA - $135
Quesadilla de harina con carne asada bañada en consomé de res. Irresistible.

TACO MEXICALI - $99
Camarón enchilado, queso y aderezo de chipotle. Sobre tortilla de harina. 40 grs.

TACOS BRAVOS *(2 PZAS)* **- $255**
Tacos de camarón guisado en salsa macha sobre fideo seco, servido en tortilla de maíz azul. 100 grs.

COCHINITA *(2 PZAS)* **- $120**
Un taco que no necesita presentación, con el sabor que ya conoces. 60 grs.

TACOS ENSENADA *(2 PZAS)* **- $275** ★
Nuestra versión de tacos con lobina fresca rayada, siente el sabor del mar.

TACO DE FRIJOL - $48
Crujiente, preparado al carbón con frijolitos de la casa y asadera.

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. Nuestros precios son en moneda nacional e incluyen IVA.

★ Recomendación de Lorenza.

CAMARONES FUEGO

Un sabor inolvidable, camarones al Josper preparado con alioli de la casa. 250 grs.

$430

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. Nuestros precios son en moneda nacional e incluyen IVA.

★ Recomendación de Lorenza.

MI FAMILIA

Sabores que despiertan momentos inolvidables

GOBERNADOR - $105
La creación más famosa de Los Arcos. 80 grs.

KESITOS DE RES - $125
Queso doradito y arrachera. 40 grs.

KESITOS DE CAMARON - $95 ★
El preferido de los patrones, camarón, queso, aguacate y aderezo de la casa. 40 grs.

TACO LEO - $145
Su nombre lo avala. En harina con costra de queso, filete de res, chicharrón con salsa tatemada. 60 grs.

TUÉTANO MONGOL *(3 PZAS)* **- $570**
Exótico y delicioso, servido con pulpo mongol, jocoque y puré de aguacate. 80 grs.

ENSALADA DE AGUACATE - $180
Con nuestro distintivo aderezo francés.

SALSA DE AGUACATE - $145
Trozos de aguacate ligeramente picadito en salsas negras. 150 grs.

LONJA BRASAS - $470
Lonja de pescado a las brasas, sazonado.

COPA DEL TÍN - $140
Camarón o Jaiba.

CÓCTEL SAN BLAS - $185
Callo de robalo fresco, coco y tomate cherry.
Lo más exquisito de San Blas que harán de tu paladar un encanto. 100 grs.

ENSALADAS

Naturaleza, sabores y colores

ENSALADA CÉSAR - $240
La receta original del Chef Caesar Cardini, creada en Tijuana en 1926.

DE LA CASA - $195 ★
Un placer sin remordimientos. Ensalada de lechugas, palmito, elotito tierno, tomate y betabel asado a las brasas, bañada con vinagreta balsámica.

ENSALADA DE TOMATE - $238
Lo más fresco de Huertos del Pedregal.

BETABEL-ATE - $185
Mezcla de betabel, ate de guayaba, arándanos, germen de alfalfa con carpaccio de res.

DEL VALLE - $175
Ensalada de lechugas, asadera frita y cacahuate garapiñado con glaze de frutos rojos.

Con Salmón $190

MAR FUEGO

Cuando el fuego se encuentra en el mar

LOBINA RAYADA 77 - $495 ★
Una buena decisión, lomo de lobina rayada fresca horneado tiernamente a la mantequilla con toque de chile habanero. 200 grs.

CAMARÓN FUEGO - $430 ★
Un sabor inolvidable, camarones al josper, preparado con alioli de la casa. 250 grs.

PULPO JOSPER - $495
Adobado con el sabor único de la casa.
Adornada con flores comestibles y glaze balsámico. 250 grs.

PESCA DEL DÍA AL JOSPER - $595
El pescado más fresco, con alioli de la casa, acompañado de ensalada. (Precio por 1 kg.)

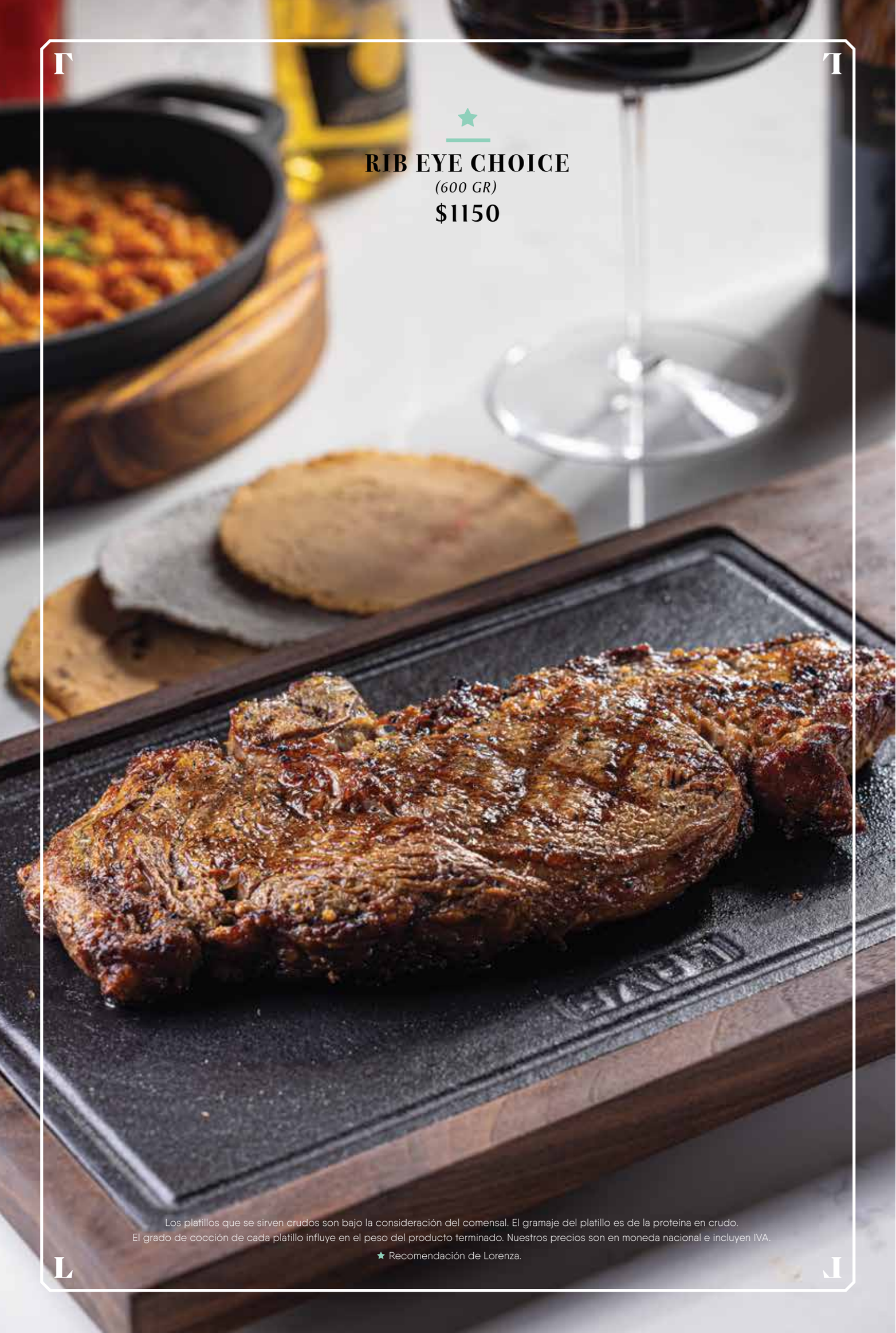
SALMÓN - $435
El que no puede faltar, sobre puré de papa y espárragos. 200 grs.

LOBINA TATEMADA - $798
Fresca lobina tatemada al natural, acompañada de arroz jollof. (Precio por c/700 grs.)

OSTIONES JOSPER - $435
Con el adobe especial del chef.

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. Nuestros precios son en moneda nacional e incluyen IVA.

★ Recomendación de Lorenza.



RIB EYE CHOICE

(600 GR)

$1150

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. Nuestros precios son en moneda nacional e incluyen IVA.

★ Recomendación de Lorenza.

CORTES

Las brasas en su máximo esplendor

CABRERÍA *(250 GR)* **- $635**
Es un sentimiento, flambeada con mezcal de Oaxaca, sobre costra de queso, con papas fritas.

CAÑITA DE FILETE *(200 GR)* **- $520**
Filete de res sopleteado con matequilla de sabor de tu elección.

RIB EYE CHOICE *(600 GR)* **- $1150** ★

RIB EYE PRIME *(600 GR)* **- $1640** ★

COWBOY PRIME *(800 GR)* **- $1980**

POTERHOUSE PRIME *(800 GR)* **- $2195**

ARRACHERA *(280 GR)* **- $490**

ACOMPAÑAMIENTO

Siempre bien acompañado

CAMARONES *(100GR)* **- $192**

PULPO AL JOSPER *(150 GR)* **- $235**

COLA DE LANGOSTA *(250 GR)* **- $645**

SALSA MOLCAJETE CON TUÉTANO - $215 ★
250ML.

CRÈME BRÛLÉE DE ELOTE - $170
300ML.

FIDEO SECO - $100
150ML.

GUACAMOLE - $145
200ML.

PAPAS FRITAS - $99
200ML.

PURÉ DE PAPA - $135
300ML.

ESQUITE - $100
150ML.

POSTRES

Consiéntete y disfruta

PASTEL LORENZA - $295 ★
Un placer gustoso. Torre de nieve de vainilla, dulce de Gloria y galletas de doradas de la casa. Decorado con cajeta y nuez. 500 grs.

PASTEL DE CHOCOLATE - $285
Torre de pastel de chocolate con capas de un betún tan exquisito que te conquistará. 550 grs.

CHURROS EN EL RING - $145
Acompañados con lechera y cajeta. 250 grs.

PASTEL DE ZANAHORIA - $145
295 grs.

PAN ELOTE CON DULCE DE LECHE - $145
200 grs.

PAY DE LIMÓN - $145
Con base de galleta María con merengue, terminado con soplete.

PASTEL TRES LECHES - $255
Simplemente espectacular.
300 grs.

CRÈME BRÛLÉE - $185 ★
De arroz con leche, acompañado de frutos rojos.
250 grs.

HELADO HÄAGEN DAZS - $165
De sabor vainilla. 2 bolas de helado.

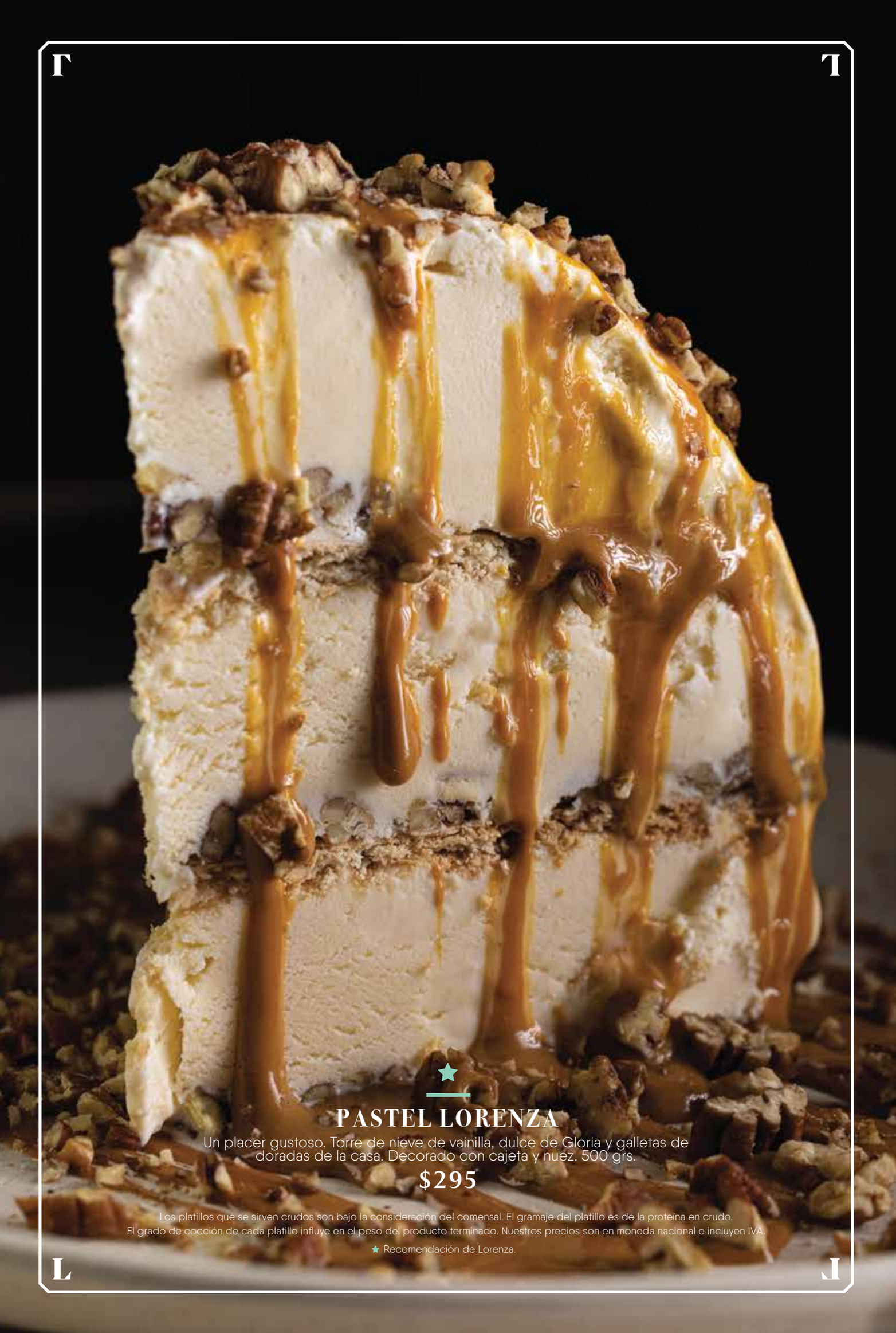
HELADO DE GARRAFA - $160
Ciruela y Limón. 2 bolas de helado.

PAN DEL GÜERO - $140
Pan de masa madre con dulce de leche y sal del mar Kosher. 3 piezas.

PAY DE QUESO CON COYOTAS - $210
Cremoso pastel de queso con coyotas y dulce de piloncillo.

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 prlatillo influye en el peso del producto terminado. Nuestros precios son en moneda nacional e incluyen IVA.

★ Recomendación de Lorenza.



PASTEL LORENZA

Un placer gustoso. Torre de nieve de vainilla, dulce de Gloria y galletas de doradas de la casa. Decorado con cajeta y nuez. 500 grs.

$295

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. Nuestros precios son en moneda nacional e incluyen IVA.

★ Recomendación de Lorenza.

BEBIDAS

AGUAS FRESCAS

LIMONADA O NARANJADA - $54

PIÑA, MENTA, ALBAHACA - $65

JAMAICA, FRESA, CARDAMOMO - $65

PEPINO, CILANTRO, JENGIBRE - $65

DEL DÍA - $65

JUGO DE TOMATE - $61

JUGO DE NARANJA - $65

PIÑADA - $98

BURBUJAS

AGUA HETHE 350 ML - $52

AGUA HETHE 750 ML - $110

PERRIER 350 ML - $74

AGUA MINERAL TOPOCHICO 750 ML - $116

COCA COLA, COCA COLA LIGHT 235 ML - $42

SPRITE, SIDRAL, SQUIRT, AGUA MINERAL 355 ML - $50

CERVEZAS Y CLAMATOS

CORONA, PACÍFICO, VICTORIA 355 ML - $60

PACIFÍCO SUAVE 355 ML - $86

TECATE LIGHT, INDIO, XX LAGER 355 ML - $60

BOHEMIA CLÁSICA, BOHEMIA OSCURA 355 ML - $70

NEGRA MODELO, MODELO ESPECIAL 355 ML - $70

MICHELOB ULTRA 355 ML - $86

STELLA ARTOIS 330 ML - $96

AGUAMALA SIRENA 355 ML - $115

AGUAMALA MANTARAYA 35 ML - $120

.394 IPA HAZZY - $125

.394 IPA SESSION - $125

VASO MICHELADO O CHELADO - $20

CLAMATO PARA CERVEZA - $70

CLAMATO SIN ALCOHOL - $98

CLAMATO CON STOLICHNAYA - $130

RED BULL 255 ML $99

CAFÉ

AMERICANO - $66

ESPRESSO - $72

ESPRESSO DOBLE - $134

CAPUCCINO - $90

CARAJILLO - $185

ESPRESSO MARTINI - $155

TÉ - $60

LICORES Y ANÍS

BAILEYS - $145

AMARETTO DISARONNO - $147

CAMPARI - $135

LICOR 43 - $142

CHARTREUSE VERDE - $199

FRANGELICO - $147

GRAN MARNIER - $180

JÄGERMEISTER - $155

FERNET BRANCA - $140

STREGA - $175

TIO PEPE - $136

LAS CADENAS - $135

CHINCHÓN DULCE O SECO - $130

SAMBUCA VACCARI BLANCO Y NERO - $137

OPORTO FERREIRA - $150

BUEN PROVECHO

LORENZA®

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 prlatillo influye en el peso del producto terminado. Nuestros precios son en moneda nacional e incluyen IVA.

★ Recomendación de Lorenza.

LORENZA

Monkey 47 y licor de Grosella artesanal.

$300

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. Nuestros precios son en moneda nacional e incluyen IVA.

★ Recomendación de Lorenza.