

**LORENZA<sup>®</sup>**

COCINA APASIONADA

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

**MENÚ**



» NUEVO «

ENCHILADAS DE LANGOSTA - \$450

Exquisitas enchiladas de langosta cubierta con un cremoso de guajillo.





» NUEVO «

LOBINA TATEMADA - \$680

Fresca lobina tatemada al natural  
acompañada de vegetales baby.



» NUEVO «

---

PASTEL DE ZANAHORIA - \$115



## » MAR AZUL «

*Lo más fresco del Pacífico*

### ★ CEVICHE LORETO - \$265

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

### AGUACHILE DE LA TÍA - \$210

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

### CEVICHE MAZATLÁN

#### Camarón \$195      Pescado \$185

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

### ★ JUREL LORENZA - \$235

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

### ★ CEVICHE MALECÓN - \$168

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

### OSTIONES - \$210

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

### LOBINA SASHIMI - \$280

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

### MARISCOCO - \$250

Siente lo fresco del mar. En salsa especial de coco, con pulpo, camarón crudo, camarón cocido y pescado.

### CALLO DE HACHA - \$420

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

## » SOPAS & CREMAS «

*Reconfortantes y deliciosas*

### ★ TORTILLA - \$88

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 - \$88

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

### ★ MANOLO EL PESCADOR - \$95

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

### DOÑA REYNA - \$105

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

### MARISCOS - \$185

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

### BISQUE DE LANGOSTA - \$220

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

### ALCACHOFA - \$122

Crema de corazón de alcachofa baby al jospers, acompañada de papa Saratoga y mousse de cebolla.

## » QUESOS «

*Un antojo que no falla*

### ★ QUESO PORK BELLY - \$145

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

### CHICHARRÓN - \$145

Queso fundido con chicharrón horneado al jospers.

### ASADERA - \$115

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

### CAMARÓN BONITA - \$170

Queso fundido con camarones bonita, ligeramente picosos.

### ★ CILANTRO - \$115

Queso empanizado, con base de salsa verde al cilantro.

## » ENSALADAS «

*Naturaleza, sabores y colores*

### ★ DE LA CASA - \$135

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

### BETABEL-ATE - \$120

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

### DEL VALLE - \$120

#### Con carpaccio de salmón \$140

Ensalada de lechugas, asadera frita y cacahuete garapiñado con glaze de frutos rojos.

### DE LA PARCELA - \$168

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

## » ENTRADAS «

*Mereces un buen inicio*

### ★ SHORT RIB - \$660

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

### TARTAR DE ATÚN - \$235

Atún, aguacate y salsas negras orientales.

### CHICHARRÓN DE RIB EYE - \$395

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

### CAMARÓN DON PEPE - \$228

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

### CAMARÓN PICARÓN - \$228

De los bravos. Camarones marinados en salsa picante, con papas cambray.

### MACHACA ALTATA - \$248

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

### CAMPECHANA AL JOSPER - \$390

Mejillones, pulpo, camarón y ostión horneados al Jospers con aderezo de la casa.

## » LA TAQUERÍA «

*Homenaje a la diversidad del taco*

### TACO LORENZA - \$78

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

### ★ DEL PATRÓN - \$78

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

### ★ TACOS ENSENADA (3 PZAS) - \$210

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

### KESITOS

#### Camarón \$67 Res \$65

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

### GOBERNADOR - \$66

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

### MIXTA AHOGADA - \$79

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

### COCHINITA (2 PZAS) - \$102

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

### TACOS BRAVOS (3 PZAS) - \$210

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

### TACO MEXICALI - \$68

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

### DE ATÚN (3 PZAS) - \$93

Pequeños crujientes buñuelos con atún fresco y alioli de cítricos.

### TACO DE FRIJOL - \$38

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

## » CORTES «

*Las brasas en su máximo esplendor*

### CABRERÍA (250 GR) - \$495

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

### CAÑITA DE FILETE (200 GR) - \$430

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

### ★ RIB EYE CHOICE (600G R) - \$740

### ★ RIB EYE PRIME (600G R) - \$1350

### ARRACHERA (280 GR) - \$350

### POTERHOUSE (800 GR) - \$1900

## » COCINA DE AÑORANZA «

*Sabores que despiertan momentos inolvidables*

### ★ TUÉTANO MONGOL - \$385

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

### ENMOLADAS - \$182

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

### TRIPITA - \$160

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

### CHICHARRÓN - \$160

Ideal para taquear, chicharrón de puerco, servido con salsas y guacamole.

## » MAR FUEGO «

*Cuando el fuego se encuentra con el mar*

### LA MEJILLONERÍA - \$190

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

### ★ LOBINA RALLADA 77 - \$380

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

### ★ CAMARÓN FUEGO - \$295

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

### PULPO JOSPER - \$340

Adobado con el sabor único de la casa.

### PESCA DEL DÍA AL JOSPER - \$395

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

### SALMÓN - \$345

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

## » PARA ACOMPAÑAR «

*Siempre bien acompañado*

### CAMARONES (100GR) - \$160

### PULPO AL JOSPER (120 GR) - \$180

### COLA DE LANGOSTA (190 GR) - \$490

## » PARA COMPARTIR «

*Siempre bien acompañado*

### SALSA DE AGUACATE - \$85

### SALSA MOLCAJETE CON TUETANO - \$160

### ESQUITE - \$85

### FIDEO SECO - \$85

### GUACAMOLE - \$90

### PAPAS FRITAS - \$70

### PURÉ DE PAPA - \$95

### CRÈME BRÛLÉE DE ELOTE - \$95

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) - \$45

AGUA HEITHE (750 ML) - \$93

PERRIER (330 ML) - \$48

AGUA DE PIEDRA MINERAL (650 ML) - \$98

COCA COLA,  
COCA COLA LIGHT (235 ML) - \$39

SPRITE, SIDRAL,  
SQUIRT, AGUA MINERAL (355 ML) - \$45

FEVER - TREE AGUA TONICA (200 ML) - \$46

17 - 24 AGUA TONICA (200 ML) - \$60

## » AGUAS FRESCAS «

LIMONADA O NARANJADA - \$45

PIÑA, MENTA, ALBAHACAR - \$50

JAMAICA, FRESA, CARDAMOMO - \$50

PEPINO, CILANTRO, JENGIBRE - \$50

DEL DÍA - \$50

GARRAFONCITOS DE 2 LITROS - \$198

JUGO DE TOMATE Y NARANJA - \$49

PIÑADA - \$80

## » CERVEZAS Y CLAMATOS «

CORONA, PACÍFICO, VICTORIA (355 ML) - \$45

CORONA LIGHT, PACÍFICO LIGHT (355 ML) - \$45

NEGRA MODELO, MODELO ESPECIAL (355 ML) - \$49

MICHELOB ULTRA - \$56

STELLA ARTOIS (330 ML) - \$69

BOCANEGRA DUNKEL (355 ML) - \$95

BOCANEGRA PILSNER (355 ML) - \$95

AGUAMALA SIRENA (355 ML) - \$95

TIJUANA GÜERA (355 ML) - \$95

VASO MICHELADO O CHELADO - \$13

CLAMATO PARA CERVEZA - \$35

CLAMATO SIN LICOR - \$68

CLAMATO CON STOLICHNAYA - \$95

RED BULL (255 ML) - \$88

## » POSTRES «

*Consíetete y disfruta*

**CHURROS EN EL RING - \$95**

Acompañados de lechera y cajeta.

★ **PASTEL LORENZA - \$185**

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

**ARROZ CON LECHE - \$90**

Los clásicos nunca pasan de moda.

**PAN DE ELOTE CON DULCE DE LECHE - \$118**

Bizcocho cremoso de elote tierno.

**PASTEL DE CHOCOLATE - \$152**

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

**HELADO HÄAGEN DAZS - \$115**

De sabor vainilla.

**NIEVE DE GARRAFA - \$94**

Barrica de nieve de agua de sabores a elegir, limón, tuna o mango.

**CATALINA - \$170**

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

**PAY DE LIMÓN - \$115**

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

## » CAFÉ «

**AMERICANO - \$45**

**ESPRESSO - \$45**

**ESPRESSO DOBLE - \$80**

**CAPUCHINO - \$63**

**CARAJILLO - \$123**

**ESPRESSO MARTINI - \$123**  
(Con Bitter de Mole)

**TÉ - \$55**

## » ANÍS «

**LAS CADENAS - \$88**

**CHINCHÓN DULCE / SECO - \$85**

**SAMBUCA VACCARI BLANCO Y NERO - \$85**

## » LICORES «

**BAILEYS - \$87**

**LÁGRIMA DE JAGUAR - JAMAICA - \$93**

**ANCHO REYES - \$73**

**AMARETTO DISARONNO - \$87**

**CAMPARI - \$73**

**LICOR 43 - \$95**

**CHARTREUSE VERDE - \$125**

**FRANGELICO - \$95**

**GRAN MARNIER - \$105**

**JÄGERMEISTER - \$80**

**FERNET BRANCA - \$85**

**PACHARAN ZOCO - \$70**

**APEROL - \$65**

**ZINZANO ROSO - \$65**

**STREGA - \$110**

**TIO PEPE - \$75**