

LORENZA[®]

COCINA APASIONADA

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

MENÚ



» NUEVO «

ENCHILADAS DE LANGOSTA - \$460

Exquisitas enchiladas de langosta cubierta con un cremoso de guajillo.
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 - \$275

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

AGUACHILE DE LA TÍA - \$225

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

CEVICHE MAZATLÁN

Camarón \$205 **Pescado \$185**

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

★ JUREL LORENZA - \$250

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

★ CEVICHE MALECÓN - \$185

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 - \$290

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

MARISCOCO - \$275

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

CALLO DE HACHA - \$450

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

» SOPAS & CREMAS «

Reconfortantes y deliciosas

★ TORTILLA - \$90

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 - \$105

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

★ MANOLO EL PESCADOR - \$105

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

DOÑA REYNA - \$115

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

MARISCOS - \$190

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

BISQUE DE LANGOSTA - \$230

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

ALCACHOFA - \$125

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 - \$155

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

CHICHARRÓN - \$150

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 - \$175

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 - \$145

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

BETABEL-ATE - \$125

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

DEL VALLE - \$125

Con carpaccio de salmón \$150

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 chiltepín, 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 - \$235

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

CAMARÓN PICARÓN - \$235

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

MACHACA ALTATA - \$255

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 \$75 Res \$75

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

GOBERNADOR - \$75

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

MIXTA AHOGADA - \$85

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 - \$75

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

DE ATÚN (3 PZAS) - \$105

Pequeños crujientes buñuelos con atún fresco y aioli 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) - \$760

★ RIB EYE PRIME (600G R) - \$1350

ARRACHERA (280 GR) - \$360

POTERHOUSE (800 GR) - \$1900

» COCINA DE AÑORANZA «

Sabores que despiertan momentos inolvidables

★ TUÉTANO MONGOL - \$395

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 - \$180

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

CHICHARRÓN - \$170

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 - \$390

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

★ CAMARÓN FUEGO - \$318

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

PULPO JOSPER - \$355

Adobado con el sabor único de la casa.

PESCA DEL DÍA AL JOSPER - \$425

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

SALMÓN - \$350

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

» PARA ACOMPAÑAR «

Siempre bien acompañado

CAMARONES (100GR) - \$165

PULPO AL JOSPER (120 GR) - \$185

COLA DE LANGOSTA (190 GR) - \$490

» PARA COMPARTIR «

Siempre bien acompañado

SALSA DE AGUACATE - \$105

SALSA MOLCAJETE CON TUETANO - \$160

ESQUITE - \$85

FIDEO SECO - \$85

GUACAMOLE - \$105

PAPAS FRITAS - \$70

PURÉ DE PAPA - \$95

CRÈME BRÛLÉE DE ELOTE - \$115

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) - \$47

AGUA HEITHE (750 ML) - \$98

PERRIER (330 ML) - \$55

AGUA DE PIEDRA MINERAL (650 ML) - \$103

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

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

FEVER - TREE AGUA TONICA (200 ML) - \$55

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

» AGUAS FRESCAS «

LIMONADA O NARANJADA - \$47

PIÑA, MENTA, ALBAHACAR - \$53

JAMAICA, FRESA, CARDAMOMO - \$53

PEPINO, CILANTRO, JENGIBRE - \$53

DEL DÍA - \$53

GARRAFONCITOS DE 2 LITROS - \$208

JUGO DE TOMATE Y NARANJA - \$51

PIÑADA - \$84

» CERVEZAS Y CLAMATOS «

CORONA, PACÍFICO, VICTORIA (355 ML) - \$47

CORONA LIGHT, PACÍFICO LIGHT (355 ML) - \$47

NEGRA MODELO, MODELO ESPECIAL (355 ML) - \$51

MICHELOB ULTRA - \$59

STELLA ARTOIS (330 ML) - \$72

BOCANEGRA DUNKEL (355 ML) - \$100

BOCANEGRA PILSNER (355 ML) - \$100

AGUAMALA SIRENA (355 ML) - \$100

TIJUANA GÜERA (355 ML) - \$100

VASO MICHELADO O CHELADO - \$13

CLAMATO PARA CERVEZA - \$37

CLAMATO SIN LICOR - \$71

CLAMATO CON STOLICHNAYA - \$100

RED BULL (255 ML) - \$92

» 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 - \$158

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 - \$110

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 - \$120

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

» CAFÉ «

AMERICANO - \$45

ESPRESSO - \$45

ESPRESSO DOBLE - \$80

CAPUCHINO - \$66

CARAJILLO - \$123

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

TÉ - \$55

» ANÍS «

LAS CADENAS - \$92

CHINCHÓN DULCE / SECO - \$89

SAMBUCA VACCARI BLANCO Y NERO - \$89

» LICORES «

BAILEYS - \$91

LÁGRIMA DE JAGUAR - JAMAICA - \$93

ANCHO REYES - \$77

AMARETTO DISARONNO - \$95

CAMPARI - \$77

LICOR 43 - \$98

CHARTREUSE VERDE - \$131

FRANGELICO - \$100

GRAN MARNIER - \$110

JÄGERMEISTER - \$84

FERNET BRANCA - \$89

PACHARAN ZOCO - \$74

APEROL - \$68

CINZANO ROSSO - \$68

STREGA - \$116

TIO PEPE - \$79