

LORENZA[®]

COCINA APASIONADA

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

MENÚ



» NUEVO «

TACOS DEL AMIGO - \$305

Orden de deliciosos Tacos de Short Rib,
tuétano y esquite.





» NUEVO «

LOBINA TATEMADA - \$680

Fresca lobina tatemada al natural
acompañada de vegetales baby.



► NUEVO ◀

PASTEL TRES LECHEs - \$175

» MAR AZUL «

Lo más fresco del Pacífico

★ CEVICHE LORETO - \$290

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

AGUACHILE DE LA TÍA - \$235

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

OSTIONES - \$215

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

★ JUREL LORENZA - \$250

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

★ CEVICHE MALECÓN - \$195

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

LOBINA SASHIMI - \$295

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

CEVICHE MAZATLÁN

Camarón \$215 **Pescado \$195**
Finamente picado con pepino, cebolla morada y rodajas de chile serrano rojo.

CALLO DE HACHA - \$468

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

» SOPAS & CREMAS «

Reconfortantes y deliciosas

★ TORTILLA - \$95

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 - \$115

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

★ MANOLO EL PESCADOR - \$120

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

DOÑA REYNA - \$120

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

MARISCOS - \$195

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

BISQUE DE LANGOSTA - \$237

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

ALCACHOFA - \$135

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

» QUESOS «

Un antojo que no falla

★ QUESO PORK BELLY - \$160

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

CHICHARRÓN - \$155

Queso fundido con chicharrón horneado al jospser.

ASADERA - \$115

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

CAMARÓN BONITA - \$180

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 - \$149

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

BETABEL-ATE - \$129

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

DEL VALLE - \$129

Con carpaccio de salmón \$155

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

DE LA PARCELA - \$173

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

» ENTRADAS «

Mereces un buen inicio

★ SHORT RIB - \$690

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

TARTAR DE ATÚN - \$244

Atún, aguacate y salsas negras orientales.

CHICHARRÓN DE RIB EYE - \$410

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

CAMARÓN DON PEPE - \$240

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

MACHACA ALTATA - \$258

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

CAMPECHANA AL JOSPER - \$399

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

ENCHILADA DE LANGOSTA - \$475

Exquisitas enchiladas de langosta cubiertas con un cremoso de guajillo.

» LA TAQUERÍA ◀

Homenaje a la diversidad del taco

TACO LORENZA - \$80

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

★ DEL PATRÓN - \$80

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

★ TACOS ENSENADA (3 PZAS) - \$216

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

KESITOS

Camarón \$77

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

GOBERNADOR - \$77

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

MIXTA AHOGADA - \$95

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

COCHINITA (2 PZAS) - \$105

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

TACOS BRAVOS (3 PZAS) - \$216

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

TACO MEXICALI - \$80

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

DE ATÚN (3 PZAS) - \$108

Pequeños crujientes buñuelos con atún fresco y alioli de cítricos.

TACO DE FRIJOL - \$39

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

» CORTES ◀

Las brasas en su máximo esplendor

CABRERÍA (250 GR) - \$530

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

CAÑITA DE FILETE (200 GR) - \$450

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

★ RIB EYE CHOICE (600G R) - \$820

★ RIB EYE PRIME (600G R) - \$1350

ARRACHERA (280 GR) - \$380

POTERHOUSE (800 GR) - \$1900

» COCINA DE AÑORANZA ◀

Sabores que despiertan momentos inolvidables

★ TUÉTANO MONGOL - \$415

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

ENMOLADAS - \$190

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

TRIPITA - \$185

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

» MAR FUEGO ◀

Cuando el fuego se encuentra con el mar

LA MEJILLONERÍA - \$196

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

★ LOBINA RALLADA 77 - \$395

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

★ CAMARÓN FUEGO - \$335

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

PULPO JOSPER - \$370

Adobado con el sabor único de la casa.

PESCA DEL DÍA AL JOSPER - \$438

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

SALMÓN - \$360

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

» PARA ACOMPAÑAR ◀

Siempre bien acompañado

CAMARONES (100GR) - \$170

PULPO AL JOSPER (120 GR) - \$191

COLA DE LANGOSTA (190 GR) - \$505

» PARA COMPARTIR ◀

Siempre bien acompañado

SALSA DE AGUACATE - \$110

SALSA MOLCAJETE CON TUETANO - \$165

ESQUITE - \$88

FIDEO SECO - \$88

GUACAMOLE - \$108

PAPAS FRITAS - \$72

PURÉ DE PAPA - \$98

CRÈME BRÛLÉE DE ELOTE - \$108

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) - \$55

AGUA DE PIEDRA MINERAL (650 ML) - \$105

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 - \$49

PIÑA, MENTA, ALBAHACAR - \$56

JAMAICA, FRESA, CARDAMOMO - \$56

PEPINO, CILANTRO, JENGIBRE - \$56

DEL DÍA - \$56

GARRAFONCITOS DE 2 LITROS - \$218

JUGO DE TOMATE Y NARANJA - \$54

PIÑADA - \$88

» CERVEZAS Y CLAMATOS «

CORONA, PACÍFICO, VICTORIA (355 ML) - \$48

CORONA LIGHT, PACÍFICO LIGHT (355 ML) - \$48

NEGRA MODELO, MODELO ESPECIAL (355 ML) - \$52

MICHELOB ULTRA - \$59

STELLA ARTOIS (330 ML) - \$75

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 - \$39

CLAMATO SIN LICOR - \$75

CLAMATO CON STOLICHNAYA - \$105

RED BULL (255 ML) - \$97

» POSTRES «

Consíentete y disfruta

CHURROS EN EL RING - \$105

Acompañados de lechera y cajeta.

★ **PASTEL LORENZA - \$195**

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 - \$120

Bizcocho cremoso de elote tierno.

PASTEL DE CHOCOLATE - \$175

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

HELADO HÄAGEN DAZS - \$120

De sabor vainilla.

CATALINA - \$180

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 - \$125

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

PASTEL DE ZANAHORIA - \$118

» CAFÉ «

AMERICANO - \$45

ESPRESSO - \$45

ESPRESSO DOBLE - \$90

CAPUCHINO - \$69

CARAJILLO - \$125

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 - \$99

LÁGRIMA DE JAGUAR - JAMAICA - \$105

ANCHO REYES - \$81

AMARETTO DISARONNO - \$95

CAMPARI - \$81

LICOR 43 - \$105

CHARTREUSE VERDE - \$138

FRANGELICO - \$105

GRAN MARNIER - \$116

JÄGERMEISTER - \$95

FERNET BRANCA - \$93

PACHARAN ZOCO - \$78

APEROL - \$78

CINZANO ROSSO - \$71

STREGA - \$122

TIO PEPE - \$83