

LORENZA[®]

COCINA APASIONADA

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

MENÚ



» NUEVO «

TACOS DEL AMIGO - \$345

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





» NUEVO «

LOBINA TATEMADA - \$715

Fresca lobina tatemada al natural
acompañada de vegetales baby.



► NUEVO ◀

PASTEL TRES LECHEs - \$188

» LO NUEVO «

CEVICHE LATINO - \$230

Enamórate del sabor de nuestra mezcla de callo de pescado, coco, cebolla y macha, bañada en nuestra salsa de coco.

OSTIONES AL JOSPER - \$385

Con el adobo especial del chef.

ESPINA DE RIB EYE - \$1,450

Solo para conocedores, la mejor parte del ribeye que no tiene rival.

TACOS DE LANGOSTA - \$485

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

COMBINACIÓN DE MARISCOS - \$990

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

RACK DE CORDERO - \$880

COWBOY - \$1,770



» MAR AZUL «

Lo más fresco del Pacífico

★ CEVICHE LORETO - \$310

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

AGUACHILE DE LA TÍA - \$248

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

OSTIONES - \$235

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

★ JUREL LORENZA - \$265

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

★ CEVICHE MALECÓN - \$227

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

PULPO NATURAL- \$315

LOBINA SASHIMI - \$308

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

CEVICHE MAZATLÁN

Camarón \$235 **Pescado \$227**

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

CALLO DE HACHA - \$695

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

» SOPAS & CREMAS «

Reconfortantes y deliciosas

★ TORTILLA - \$105

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 - \$120

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

★ MANOLO EL PESCADOR - \$130

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

DOÑA REYNA - \$145

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

MARISCOS - \$231

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

BISQUE DE LANGOSTA - \$255

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

ALCACHOFA - \$155

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 - \$175

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

CHICHARRÓN - \$160

Queso fundido con chicharrón horneado al jospers.

ASADERA - \$120

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

CAMARÓN BONITA - \$190

Queso fundido con camarones bonita, ligeramente picosos.

★ CILANTRO - \$120

Queso empanizado, con base de salsa verde al cilantro.

» ENSALADAS «

Naturaleza, sabores y colores

★ DE LA CASA - \$155

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

BETABEL-ATE - \$135

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

DEL VALLE - \$135

Con carpaccio de salmón \$160

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

DE LA PARCELA - \$180

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

» ENTRADAS «

Mereces un buen inicio

★ SHORT RIB - \$710

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

TARTAR DE ATÚN - \$250

Atún, aguacate y salsas negras orientales.

CHICHARRÓN DE RIB EYE - \$430

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

CAMARÓN DON PEPE - \$250

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

MACHACA ALTATA - \$260

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

CAMPECHANA AL JOSPER - \$399

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

ENCHILADA DE LANGOSTA - \$485

Exquisitas enchiladas de langosta cubiertas con un cremoso de guajillo.

» LA TAQUERÍA «

Homenaje a la diversidad del taco

TACO LORENZA - \$85

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

★ DEL PATRÓN - \$87

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

★ TACOS ENSENADA (3 PZAS) - \$231

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

KESITOS

Camarón \$80

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

GOBERNADOR - \$82

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

MIXTA AHOGADA - \$109

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) - \$220

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) - \$112

Pequeños crujientes buñuelos con atún fresco y aioli de cítricos.

TACO DE FRIJOL - \$40

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

» CORTES «

Las brasas en su máximo esplendor

CABRERÍA (250 GR) - \$555

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

CAÑITA DE FILETE (200 GR) - \$475

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

★ RIB EYE CHOICE (600G R) - \$960

★ RIB EYE PRIME (600G R) - \$1,490

ARRACHERA (280 GR) - \$418

POTERHOUSE (800 GR) - \$1,995

» COCINA DE AÑORANZA «

Sabores que despiertan momentos inolvidables

★ TUÉTANO MONGOL - \$448

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

ENMOLADAS - \$198

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

TRIPITA - \$198

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

» MAR FUEGO «

Cuando el fuego se encuentra con el mar

LA MEJILLONERÍA - \$215

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

★ LOBINA RALLADA 77 - \$418

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

★ CAMARÓN FUEGO - \$385

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

PULPO JOSPER - \$399

Adobado con el sabor único de la casa.

PESCA DEL DÍA AL JOSPER - \$475

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

SALMÓN - \$380

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

» PARA ACOMPAÑAR «

Siempre bien acompañado

CAMARONES (100GR) - \$175

PULPO AL JOSPER (120 GR) - \$208

COLA DE LANGOSTA (190 GR) - \$529

» PARA COMPARTIR «

Siempre bien acompañado

SALSA DE AGUACATE - \$125

SALSA MOLCAJETE CON TUETANO - \$180

ESQUITE - \$88

FIDEO SECO - \$88

GUACAMOLE - \$128

PAPAS FRITAS - \$80

PURÉ DE PAPA - \$115

CRÈME BRÛLÉE DE ELOTE - \$120

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) - \$108

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 «

Consíéntete y disfruta

CHURROS EN EL RING - \$115

Acompañados de lechera y cajeta.

★ **PASTEL LORENZA - \$205**

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

PAN DE ELOTE CON DULCE DE LECHE - \$120

Bizcocho cremoso de elote tierno.

PASTEL DE CHOCOLATE - \$198

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

HELADO HÄAGEN DAZS - \$135

De sabor vainilla.

CATALINA - \$185

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 - \$130

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

PASTEL DE ZANAHORIA - \$125

» CAFÉ «

AMERICANO - \$46

ESPRESSO - \$46

ESPRESSO DOBLE - \$92

CAPUCHINO - \$75

CARAJILLO - \$151

ESPRESSO MARTINI - \$145

(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