

**LORENZA®**



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



F

T



## CEVICHE MALECÓN

Combinación de camarón, pulpo y pescado en salsa de chamoy.  
Acompañado de churritos y chips. 100 grs.

\$290



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 Lorenia.

L

J

## MAR AZUL

Lo más fresco del Pacífico

### CEVICHE MALECÓN - \$290



Combinación de camarón, pulpo y pescado con salsa de chamoy. Acompañado de churritos y chips. Ideal para botanear. 100 grs.

### AGUACHILE DE LA TÍA - \$285

Camarón crudo con nuestra receta especial con toque de salsas negras. 180 grs.

### CALLO DE HACHA - \$860

Al natural o en aguachile. 200 grs.

### CEVICHE LORETO - \$350



Refrescante ceviche de atún combinado con cebolla morada, camote, pistache y aguacate con alioli de habanero. 120 grs.

### COMBINACIÓN DE MARISCOS - \$940

Camarón cocido, pulpo y callo de hacha bañados en salsa especial con clamato, tajín y cacahuete salado. 420 grs.

### TOSTADA DE CALLO- \$180

Callo de hacha fresco con un toque de salsa macha. 50 grs.

### CEVICHE MAZATLÁN DE CAMARÓN - \$265

Finamente picado con pepino, cebolla morada y rodajas de chile serrano rojo. 180 grs.

### SASHIMI LORENZA DE LOBINA RAYADA - \$365

Pesca fresca de temporada en láminas bañadas de salsa escabeche de chipotle y pepino. 150 grs.

### LOBINA SASHIMI - \$290

Láminas de lobina rayada en salsas yuzu, ponzu y soya. 120 grs.

### COPITA DEL TÍN

Camarón 100 grs. - \$145

Jaiba 70 grs. - \$195

Mixta camarón y jaiba. 100 grs. - \$175

## SOPAS & CREMAS

Reconfortantes y deliciosas

### MANOLO EL PESCADOR - \$165



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

### TORTILLA - \$130

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 - \$160

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

### MARISCOS - \$275

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

### DOÑA REYNA - \$175

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

### BISQUE DE LANGOSTA - \$295

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

## QUESOS

Un antojo que no falla

### QUESO PORK BELLY - \$225

350 grs. de queso fundido horneado al jospier, acompañado de una porción 80 grs Pork Belly preparado a fuego lento. La combinación perfecta para derretirse.

### CHICHARRÓN - \$210

350 grs de queso fundido con 120 grs de chicharrón en salsa verde.

### ASADERA - \$145

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

### CAMARÓN BONITA - \$240

350 grs. de queso fundido con 100 grs de camarones bonita, ligeramente picosos.

### CILANTRO - \$140



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.

T

T



## TACOS DEL AMIGO

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

\$380



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 Lorena.

L

J

## PARA COMPARTIR

Mereces un buen inicio

## SHORT RIB - \$780



Preparado con sentimiento.  
Cocinado lentamente por 24 horas a la leña con cerveza y hierbas finas, abrazado con penca de maguey. 300 grs

## CHICHARRÓN DE RIB EYE - \$480

Doradito Rib Eye en trozos acompañado de aguacate y salsas negras. 250 grs.

## OSTIONES AL JOSPER - \$285

6 piezas con el adobo especial del Chef.

## LECHÓN - \$755



Ideal para disfrutar en cualquier momento. 300 grs.

## TRIPITAS - \$255

Tripita a tu gusto, dorada o asada. 250 grs.

## MACHACA ALTATA - \$295

La favorita del Patrón. Pescado mochemeado. 200 grs.

## CAMARÓN DON MUNDO - \$295

Camarones ligeramente en tempura, bañados con aderezo de mayonesa y chiles mexicanos. 180 grs.

## CHICHARRÓN DE BOTETE - \$280

Trozos de botete crujientes con salsa de cacahuete acompañado de guacamole. 180 grs.

## ENMOLADAS (3 PZAS) - \$220

Uno de los tradicionales.  
Exquisitas enmoladas de pollo y mole casero. 90 grs.

## LA TAQUERÍA

Homenaje a la diversidad del taco

## TACO LORENZA - \$115



Tortilla de chipotle adobado con costra de queso, cabrería asada, cebolla, jocoque y brote de cilantro. 30 grs.

## DEL PATRÓN - \$110

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) - \$380



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

## MIXTA AHOGADA - \$140

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

## TACO MEXICALI - \$105

Camarón enchilado, queso y aderezo de chipotle. Sobre tortilla de harina. 60 grs.

## TACOS BRAVOS (2 PZAS) - \$175

Tacos de camarón guisado en salsa macha sobre fideo seco, servido en tortilla de maíz azul. 100 grs.

## COCHINITA (2 PZAS) - \$110

Un taco que no necesita presentación, con el sabor que ya conoces. 60 grs.

## TACOS ENSENADA (2 PZAS) - \$180

Nuestra versión de tacos con pescado fresco, siente el sabor del mar.

## TACO CAVIAR MEXICANO - \$45

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

## TACO REGIO - \$140

Pulpo guisado con chile pasilla, ajo, aceitunas y aceite de oliva. 60 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.



# CAMARONES FUEGO

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

\$375

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 - \$95

La creación más famosa de Los Arcos.  
Marca registrada desde 1987. 80 grs.

## KESITOS DE RES - \$99

Queso doradito y arrachera. 60 grs.

## KESITOS DE CAMARON - \$95

El preferido de los patrones, camarón, queso, aguacate y aderezo de la casa. 60 grs.

## TACO LEO - \$135

Su nombre lo avala. En harina con costra de queso, filete de res, chicharrón con salsa tatemada. 80 grs.

## TUÉTANO MONGOL ( 3 PZAS) - \$395

Exótico y delicioso, servido con pulpo mongol, jocoque y puré de aguacate. 80 grs.

## MANGOCHILE

## Camarón \$225 / Pescado \$245

Curtido en aguachile de mango y chile habanero. 120 grs.

## CEVICHE ESPECIAL DE ROBALO - \$345

Un clásico de familia. 160 grs.

## TOSTADA DE ATÚN - \$99

Cubos de atún fresco con un toque oriental. 50 grs.

## TACO DE JÍCAMA - \$90

Crujiente camarón en tortilla de jícama. 40 grs.

## LONJA DE ROBALO A LAS BRASAS - \$415

Lonja de pescado a las brasas, sazonado. 300 grs.

## SALSA DE AGUACATE - \$120

Trozos de aguacate ligeramente picadito en salsas negras. 150 grs.

## CÓCTEL SAN BLAS - \$198

Callo de robalo fresco, coco y tomate cherry. Lo más exquisito de San Blas que harán de tu paladar un encanto. 100 grs.

## ENSALADAS

Naturaliza, sabores y colores

## ENSALADA DE AGUACATE - \$185

Con nuestro distintivo aderezo francés.

## ENSALADA CÉSAR - \$260

La receta original del Chef Caesar Cardini, creada en Tijuana en 1926. Preparada en tú mesa.

## DE LA CASA - \$250

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

## BETABEL-ATE - \$190

Mezcla de betabel, ate de guayaba, arándanos, germen de alfalfa con carpaccio de res.

## DEL VALLE - \$190

Ensalada de lechugas, asadera frita y cacahuete garapiñado con glaze de frutos rojos.  
Con Salmón \$240

## TROPICAL - \$190

Ensalada de lechugas, mango, manzana verde, mandarina, cacahuates caramelizados, queso de cabra con aderezo de mandarina.  
Con Atún sellado en ajonjolí 100 grs. \$280

## MAR FUEGO

Cuando el fuego se encuentra en el mar

## LOBINA RAYADA 77 - \$460

Una buena decisión, lomo de lobina rayada fresca horneada tiernamente a la mantequilla con toque de chile habanero. 200 grs.

## CAMARÓN FUEGO - \$375

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

## PULPO JOSPER - \$560

Adobado con el sabor único de la casa.  
Con papas jospers y espárragos. 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 - \$440

El que no puede faltar, sobre puré de papa y espárragos. 200 grs.

## LOBINA TATEMADA - \$780

Fresca lobina tatemada al natural, acompañada de arroz jollof. (Precio por c/700 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.

T

T



## CABRERÍA

(250 GR)

\$610



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 Lorena.

L

J

## CORTES

Las brasas en su máximo esplendor

## CABRERÍA (250 GR) - \$610



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

## CAÑITA DE FILETE (200 GR) - \$420

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

## RIB EYE CHOICE (600 GR) - \$1100



## RIB EYE PRIME (600 GR) - \$1620

## COWBOY PRIME (800 GR) - \$2200

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

## ARRACHERA (280 GR) - \$450

## ACOMPAÑAMIENTO

Siempre bien acompañado

## SALSA MOLCAJETE CON TUÉTANO - \$195

250GR.



## CRÈME BRÛLÉE DE ELOTE - \$140

300GR.



## FIDEO SECO - \$98

150GR.

## GUACAMOLE - \$125

200GR.

## PAPAS FRITAS - \$85

200GR.

## PURÉ DE PAPA - \$110

300GR.

## ESQUITE - \$95

150GR.

## FRIJOLES CON VENENO - \$130

350GR.

## CAMARONES (100 GR) - \$180

## PULPO AL JOSPER (150 GR) - \$295

## POSTRES

Consíéntete y disfruta

## PASTEL TRES LECHE - \$280



Simplemente espectacular.  
300 grs.

## PASTEL DE CHOCOLATE - \$350

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.

## PAY DE PLÁTANO LOTUS - \$250

Tradición a mi manera. 295 grs.

## PAN ELOTE CON DULCE DE LECHE - \$160

200 grs.

## PASTEL LORENZA - \$350



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.

## CRÈME BRÛLÉE - \$210

De arroz con leche, acompañado de frutos rojos.  
250 grs.

## HELADO HÄAGEN DAZS - \$160

De sabor vainilla. 2 bolas de helado.

## PAN DEL GÜERO - \$145

Pan de masa madre con dulce de leche y sal del mar  
Kosher. 3 piezas.

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.



Γ

Τ



## PASTEL TRES LECHES

Simplemente espectacular. 300 grs.

**\$280**

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 Lorena.

L

J

BEBIDAS

AGUAS FRESCAS

- LIMONADA O NARANJADA - \$60
- PIÑA, MENTA, ALBAHACA - \$68
- JAMAICA, FRESA, CARDAMOMO - \$68
- PEPINO, CILANTRO, JENGIBRE - \$68
- DEL DÍA - \$68
- JUGO DE TOMATE - \$56
- JUGO DE NARANJA - \$61
- PIÑADA - \$95

BURBUJAS

- AGUA NATURAL HETHE 350 ML - \$49
- AGUA NATURAL HETHE 750 ML - \$119
- PERRIER 350 ML - \$68
- AGUA DE PIEDRA MINERAL 650 ML - \$110
- COCA COLA, COCA COLA ZERO 235 ML - \$40
- COCA COLA, COCA COLA LIGHT 355 ML - \$52
- SPRITE, SIDRAL, SQUIRT, AGUA MINERAL 355 ML - \$52
- FEVER TREE AGUA TÓNICA 200 ML - \$60

CERVEZAS Y CLAMATOS

- TECATE LIGHT, PACÍFICO LIGHT 190 ML - \$35
- CAGUAMITA CARTA BLANCA 300 ML - \$50
- CORONA, CORONA LIGHT 355 ML - \$57
- PACÍFICO, PACÍFICO LIGHT, VICTORIA 355 ML - \$57
- NEGRA MODELO, MODELO ESPECIAL 355 ML - \$60
- PACIFICO SUAVE 355 ML - \$74
- MICHELOB ULTRA 355 ML - \$74
- STELLA ARTOIS 330 ML - \$108
- MINERVA SAN CRISTOBAL 355 ML - \$130

- VASO MICHELADO O CHELADO - \$25
- CLAMATO PARA CERVEZA - \$63
- CLAMATO SIN ALCOHOL - \$85
- CLAMATO CON STOLICHNAYA - \$113

CAFÉ

- AMERICANO - \$60
- ESPRESSO - \$55
- ESPRESSO DOBLE - \$92
- CAPUCCINO - \$85
- CARAJILLO - \$167
- ESPRESSO MARTINI - \$185
- TÉ - \$55

LICORES Y ANÍS

- BAILEYS - \$125
- AMARETTO DISARONNO - \$118
- CAMPARI - \$105
- LICOR 43 - \$125
- CHARTREUSE VERDE - \$182
- FRANGELICO - \$125
- GRAN MARNIER - \$125
- FERNET BRANCA - \$114
- STREGA - \$125
- TIO PEPE - \$102
- CHINCHÓN DULCE O SECO - \$118
- SAMBUCA VACCARI BLANCO Y NERO - \$118



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

★ Recomendación de Lorenza.

T

T



## APEROL SPITZ

\$190



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.

L

I