



LOS ARCOS

- EST. 1977 -



LA MEJOR COCINA DE MARISCOS
DE LA COSTA DEL PACÍFICO

NUESTRO MENÚ



CONOCE NUESTROS SERVICIOS EN LOS ARCOS MAZATLÁN

ORDENA Y RECOGE*

SERVICIO DISPONIBLE TODOS LOS DÍAS

HAZ TU PEDIDO A LOS TELÉFONOS

669 913 9577

*SUJETO A CAMBIOS. CONSULTA DISPONIBILIDAD EN SUCURSAL



PIDE POR WHATSAPP

SERVICIO DISPONIBLE TODOS LOS DÍAS

MÁNDANOS MENSAJE AL

669 120 0070



PIDE POR PLATAFORMAS

SERVICIO DISPONIBLE TODOS LOS DÍAS



LOS ARCOS EN TU CASA

COTIZA SIN COSTO

ESCRÍBENOS A

mazatlan@grupolosarcos.com

O LLÁMANOS A LOS TELÉFONOS

669 913 9577



CEVICHE ESPECIAL DE PESCADO



CAMARONES AGUACHILE VERDE



TIRADITO MIXTO



CALLO DE ROBALO EN SALSAS NEGRAS

COCTELES Y ENTREMESSES

CONSOMÉ DE CAMARÓN	\$63
60 Grs. de camarón.	
CEVICHE DE CAMARÓN	180 Grs. \$145
CEVICHE DE PESCADO	180 Grs. \$134
CEVICHE DE JAIBA	110 Grs. \$145
Con chile, tomate, cebolla, cilantro y limón.	
➤ CEVICHE ESPECIAL DE CAMARÓN	180 Grs. \$194
➤ CEVICHE ESPECIAL PULPO	150 Grs. \$215
Con pepino, cebolla, chile chiltepín, limón y clamato.	
➤ CEVICHE ESPECIAL DE PESCADO	200 Grs. \$275
Con tomate, cebolla morada, chile serrano, limón.	
➤ CEVICHE PRIMAVERA	\$327
70 Grs. camarón, 70 Grs. pulpo, 70 Grs. callo de pescado, cilantro, orégano, chile habanero y aceite de oliva.	
➤ CEVICHE 7 CHILES	\$223
70 Grs. camarón, 70 Grs. pulpo, 30 Grs. jaiba en salsa 7 chiles.	
CEVICHE DE CAMARÓN COCIDO	\$215
En cualquier presentación de ceviches. 180 grs.	
➤ CAMARONES AGUACHILE	160 Grs. \$194
Rojo, verde.	
CAMARONES ESPECIALES	160 Grs. \$194
En salsas negras.	
COCTEL DE CAMARÓN	Med. 130 Grs. \$141 Gde. 180 Grs. \$202
COCTEL DE PULPO	Med. 130 Grs. \$186 Gde. 180 Grs. \$257
COCTEL DE OSTIÓN	Med. 130 Grs. \$141 Gde. 180 Grs. \$202
CAMPECHANA DE MARISCOS	Med. 130 Grs. \$158 Gde. 180 Grs. \$216
Camarón cocido, pulpo cocido y ostión.	
TIRADITO LOBINA RAYADA	120 Grs. \$263
Laminas de lobina, en salsas de yuzu, ponzu y soya.	
TIRADITO MIXTO	120 Grs. \$193
Laminas de atún y salmón sazonadas con nuestra mezcla oriental coronada con chile jalapeño y sal de la Himalaya.	
TARTAR DE ATÚN	100 Grs. \$172
¡Con el toque de la casa!	
SASHIMI DE ATÚN	150 Grs. \$223
Laminas de atún selladas bañadas con la salsa de la casa, acompañadas con cebollín y chile serrano.	

AL NATURAL

CAMARÓN NATURAL	180 Grs. \$192
CAMARÓN NATURAL LOS ARCOS	280 Grs. \$268
En temporada. 6 piezas con cabeza.	
PULPO NATURAL	180 Grs. \$262
OSTIÓN EN SU CONCHA	1/2 Docena. \$187 Docena. \$254
CALLO DE RÓBALO PREMIUM	200 Grs. \$280
En temporada. Con cebolla, pepino y limón.	
CALLO DE HACHA	250 Grs. \$650
En temporada. Natural o a la Kino.	

TACOS Y TOSTADAS



TACO DE PESCADO AL PASTOR

TACO GOBERNADOR^{MR} 1 pza/75 Grs. \$70
¡Creación Los Arcos desde 1987!
De machaca de camarón con queso.

TACO BONITA^{MR} 1 pza/70 Grs. \$58
De camarón, aderezo de chipotle, salsa mexicana y col.

TACO DE JÍCAMA 1 pza/50 Grs. \$58
Crujiente camarón en tortilla de jícama.

TACO MEXICALI 1 pza/70 Grs. \$68
Combinación de camarón y queso en mezcal de chiles.

TACO DE PESCADO AL PASTOR 1 pza/80 Grs. \$55
Pescado adobado con piña, cilantro y cebolla.

TACO DE PESCADO AHUMADO 1 pza/90 Grs. \$55
Machaca de pescado ahumado con chile, tomate y cebolla.

TACO REGIO 1 pza/90 Grs. \$74
Pulpo guisado con chile pasilla, ajo, aceituna y aceite de olivo.

MIXTA ARCOS 2 pzas/80 Grs. \$96
Arrachera, costra de queso, salsa de tomate y col.
2 tacos individuales en tortilla de harina.



TOSTADA ESPECIAL DE CAMARÓN

TOSTADA DE ATÚN 1 pza/60 Grs. \$75
Cubos de atún fresco con un toque oriental.

TOSTADA ATÚN CIELO 1 pza/60 Grs. \$75
Cubos de atún fresco con un toque oriental en hoja de arroz.

TOSTADA DE CEVICHE 70 Grs. Jaiba \$58
1 pza. 70 Grs. Camarón \$58
70 Grs. Pescado \$57

TOSTADA DE CEVICHE ESPECIAL 70 Grs. Pulpo \$80
1 pza. 70 Grs. Camarón \$62
70 Grs. Pescado \$80

TOSTADA DE CAMARÓN COCIDO 70 Grs. \$78

TOSTADA PESCADO AHUMADO 1 pza/100 Grs. \$56

TOSTADA SAN BLAS 1 pza/80 Grs. \$76

Callo de pescado, coco natural y tomate cherry.

PARA COMPARTIR

COMBINACIÓN MAR DE CORTÉS \$453
90 Grs. camarón, 90 Grs. pulpo, 90 Grs. ceviche de camarón, 90 Grs. ceviche de pescado y 6 piezas de ostiones.

COMBINACIÓN DE MARISCOS \$649
90 Grs. camarón, 90 Grs. pulpo, 80 Grs. camarón aguachile y 125 Grs. de callo de hacha.

ARROZ ESPECIAL \$201
30 Grs. calamar, 50 Grs. camarón y 40 Grs. pulpo.

CAMARONES ROCA 170 Grs. \$261
Capeados acompañados con aderezo spicy.

CHILES TORITO 6 pzas/150 Grs. \$152
Rellenos de machaca de camarón en salsas negras.

CHILES CARIBE 6 pzas/150 Grs. \$152
Empanizados rellenos de machaca de pescado ahumado.

CHINCHULINES DE PULPO 180 Grs. \$210
Crujientes chicharrones de pulpo acompañados de aderezo favorito del chef.

CAMARONES FRITOS 230 Grs. \$211
En tres salsas.

OSTIONES A LAS BRASAS 10 piezas. \$260

OSTIONES ROCKEFELLER 10 piezas. \$274

OSTIONES TEACAPAN \$277
Doce ostiones en cuatro diferentes presentaciones.

TAQUITOS HOISIN 160 Grs. \$219
Trozos de camarón salteados en aceite de coco y ajonjolí; acompañado de hojas de lechuga.



COMBINACIÓN DE MARISCOS



CHILES TORITO



SOPA DE MARISCOS



AGUACATE RELLENO



CAMARONES A LA DIABLA



CAMARONES PUERTO RICO

SOPAS

SOPA DE MARISCOS 40 Grs. camarón, 40 Grs. pulpo y 40 Grs. pescado.	\$170
SOPA DE CAMARÓN 360 Ml. c/ 100 Grs.	\$118
SOPA ESPECIAL DE MARISCOS 30 Grs. camarón, 30 Grs. pulpo, 30 Grs. pescado, 2 Pz. ostión, 30 Grs. calamar, 50 Grs. camarón c/cabeza.	\$237
ALBÓNDIGAS DE CAMARÓN 360 Ml. c/ 135 Grs.	\$135
CREMA DE ALMEJA	320 Ml. c/ 70 Grs. \$147
CREMA DE CAMARÓN	320 Ml. c/ 70 Grs. \$147
CREMA DE LANGOSTA En temporada. 320 Ml. c/ 70 Grs.	\$217

ENSALADAS

ENSALADA ARCOS De camarón De pescado ahumado.	150 Grs. \$173 150 Grs. \$173
AGUACATE RELLENO De ensalada de camarón.	130 Grs. \$174
CARPACCIO DE BETABEL Con arúgula, nuez caramelizada y queso de cabra con reducción de balsámico.	120 Grs. \$122

ESPECIALIDADES

CAMARONES CULICHI Al horno con salsa verde al gratín.	180 Grs. \$261
CAMARONES ARCOS MAZATLÁN Camarones en corte mariposa, a las brasas con aderezo especial de la casa.	300 Grs. \$294
CAMARONES RELLENOS Envueltos en tocino y reellenos de pescado ahumado.	400 Grs. \$270
CAMARONES ENCHIPOTLADOS Horneados con chile chipotle, apio, cebolla, ajo y queso gratinado.	180 Grs. \$261
CAMARONES A LA DIABLA Con la receta de la casa!	180 Grs. \$261
CAMARONES PUERTO RICO Empanizados con coco rallado, acompañados con salsa agri dulce.	150 Grs. \$261
CAMARONES MANGO Cocinados con mantequilla y salsa de mango.	180 Grs. \$261
CAMARONES CABALLITO Rellenos de queso crema, empanizados con coco rallado y ajonjolí, acompañados de salsa de mango.	150 Grs. \$270
CAMARONES TAMAZULA Cocinados con gravy especial de la casa.	180 Grs. \$261
CAMARONES MARIO Con crema agria, pimiento morrón y chile.	180 Grs. \$261
STEAK DE CAMARÓN Medallón de camarón envuelto en tocino.	250 Grs. \$257

- Nuestros precios son en moneda nacional e incluyen IVA.
- Los platillos que se sirven crudos son bajo la consideración del comensal.
- El gramaje el platillo es de la proteína en crudo.
- El grado de cocción de cada platillo influye en el peso del producto terminado.
- El precio de las medias órdenes es del 60% el platillo entero.
- Toda modificación o ingrediente extra tendrá un costo adicional.

ESPECIALIDADES



LONJA VOLCÁN MARINO

LONJA DE PESCADO 300 Grs. \$265
Lonja de pescado a las brasas, sazonado.

LONJA VOLCÁN MARINO 300 Grs. \$294
Brocheta de camarón servida sobre una lonja de pescado, bañada con salsa de ajillo fileteado.

CHICHARRONES DE LONJA 300 Grs. \$265
Cubos de lonja marinados y fritos.

ROBALO 77 250 grs. \$322
Lomo de Robalo cocinado tiernamente con mantequilla y habanero.

FILETE CULICHI ^{MR} 200 Grs. \$244
Al horno en salsa verde al gratín.

FILETE LOS CABOS 200 Grs. \$244
Con champiñones, apio, chipotle y crema agria.

FILETE LOLA BELTRÁN 200 Grs. \$244
A la plancha con tocino picado y gratinado.

FILETE RELLENO 270 Grs. \$257
De pulpo, machaca de camarón y pescado ahumado, bañado de salsa Aurora.

FILETE DOÑA REYNA ^{MR} 240 Grs. \$248
Al horno con camarón, champiñones, apio, cebolla, chile, tocino y queso.

FILETE MAZATLÁN 240 Grs. \$248
Relleno de camarón, pulpo, apio, cubierto con salsa bechamel.

FILETE CARIBE ^{MR} 300 Grs. \$257
Al horno con pulpo, camarón, pescado ahumado, champiñones y apio al gratín.

FILETE LOS ARCOS 240 Grs. \$248
A la plancha, relleno de camarón y espinacas, bañado en salsa bechamel.

FILETE EVA 230 Grs. \$248
Relleno de camarón, espinacas y nuez sobre salsa de 3 quesos.

FILETE CERO 170 Grs. \$244
Al vapor; relleno de zanahoria y calabaza, bañado con salsa de apio, espinacas y champiñones.

PESCADO A LAS BRASAS Róbalo, Pargo Kg. \$376
Sazonado y zarandeado lentamente. Curvina Kg. \$366

PESCADO A LA SILLA Róbalo, Pargo Kg. \$376
Esqueleto frito con lonja zarandeada. Curvina Kg. \$366

LOBINA RAYADA Precio por 1 kg. \$740
Pescado Premium cocinado a las brasas.

PULPO A LAS BRASAS 250 Grs. \$386
Sazonado y zarandeado lentamente.

PULPO MONGOL \$335
150 Grs. pulpo, 50 Grs. camarón y 70 Grs. pescado ahumado, sazonado con aceite de olivo, cebolla y chile.

CAZUELA DE MARISCOS 320 Grs. \$342
Camarón, salmón, pulpo, ostiones y mejillones con el adobo de la casa, al horno Josper.

SALMÓN 250 Grs. \$340
A las brasas, a la parrilla, al mojo de ajo o a la mantequilla.

MEDALLÓN DE ATÚN 280 Grs. \$275
A la parrilla, al mojo de ajo o a la mantequilla.

CARNITAS DE ATÚN 280 Grs. \$320
Con guacamole, frijoles, cebollitas y salsa tatamada.

JAIBA RELLENA 130 Grs. \$251
De camarón, champiñones y apio, al gratín.



FILETE CULICHI



PULPO A LAS BRASAS



SALMÓN A LAS BRASAS



PESCADO FRITO



FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA



ARRACHERA CHOICE



ESPECIALIDADES DE TEMPORADA

LANGOSTINOS

En temporada. Al gusto.

400 Grs. \$657
600 Grs. \$974
800 Grs. \$1279

LANGOSTA

En temporada.

A la plancha, al termidor, al mojo de ajo.

600 Grs. \$701
800 Grs. \$929
1 Kg. \$1160

TRADICIONALES

FILETE DE PESCADO

Empanizado (170 Grs.), a la plancha, al mojo de ajo, o a las brasas (200 Grs.).

\$231

PESCADO FRITO

500 Grs. \$228

CAMARONES

Empanizados (150 Grs.), a la plancha, al mojo de ajo, al ajillo o a las brasas (180 Grs.).

\$252

MACHACA DE CAMARÓN

210 Grs. \$225

MACHACA DE PESCADO

210 Grs. \$218

PULPO

Al mojo de ajo. 200 Grs.

Al ajillo o a la veracruzana. 180 Grs.

\$295

CHICHARRONES

De pescado o calamar. 220 Grs.

\$225

CARNES Y COMBINACIONES

ARRACHERA CHOICE

300 Grs.

\$286

RIB EYE CHOICE

600 Grs.

\$613

BROCHETA DE CARNE

200 Grs.

\$276

BROCHETA MIXTA

120 Grs. carne y 80 Grs. camarón.

\$276

STEAK MIXTO

125 Grs. de medallón de carne y

125 Grs. de camarón envueltos en tocino.

\$259

COMPLEMENTOS

SALSA AGUACATE

Trozos de aguacate ligeramente picante en salsas negras.

150 Grs. \$85

PAPAS AL JOSPER

300 Grs. \$75

VERDURAS ROSTIZADAS

Brocoli, coliflor, champiñon, zanahoria, camote y cebolla cambray.

350 Grs. \$75

TOSTADAS ADOBADAS

4 Pzas. \$90

FRIJOLES SINALOENSES

500 Grs. \$75

* Los platillos Taco Gobernador, Taco Bonita, Filete Culichi, Filete Doña Reyna y Filete Caribe son Marcas Registradas ante el IMPI, propiedad de Multiarcos SA de CV.
* Todos nuestros restaurantes cuentan con Distintivo H, otorgado por la Secretaría de Turismo y Secretaría de Salud; que avala higiene, confianza y seguridad en el manejo de los alimentos.



CLAMATO PARA CERVEZA CON ALMEJAS



TUNA KIWI



MOJITO HPNOTIQ



GINGER 70

BEBIDAS

AGUAS FRESCAS

LIMONADA, JAMAICA, NARANJADA, CEBADA, PEPINO LIMÓN, GUAYABA PIÑA

448 MI. \$47
Jarra 1.8 Lts. \$170

TÉ HELADO

448 MI. \$47

REFRESCO

Lata 355 MI. \$38

AGUA EMBOTELLADA

350 MI. \$38

AGUA HETHE NATURAL

750 MI. \$64

AGUA DE PIEDRA MINERALIZADA

650 MI. \$78

AGUA MINERAL PERRIER

330 MI. \$49

CERVEZAS

CORONA, PACÍFICO

210 MI. \$37

CORONA, CORONA LIGHT, PACIFICO, VICTORIA

330 MI. \$45

NEGRA MODELO, MODELO ESPECIAL

330 MI. \$49

MICHELOB ULTRA, PACÍFICO SUAVE

330 MI. \$76

STELLA ARTOIS

330 MI. \$76

CERVEZA ARTESANAL

330 MI. \$89

CLAMATOS

CLAMATO PARA CERVEZA

200 MI. \$52

CLAMATO PREPARADO (SIN LICOR)

350 MI. \$64

CLAMATO PREPARADO

350 MI. \$83

Con 45 MI de Vodka Smirnoff.

COCTELERIA CLÁSICA

MARTINI SECO - DULCE

200 MI. \$94

MARGARITA CLÁSICA

300 MI. \$114

MARGARITA CADILLAC

300 MI. \$182

MOJITO

350 MI. \$97

OLD FASHION

300 MI. \$109

PIÑA COLADA

300 MI. \$88

APEROL SPRITZ

400 MI. \$119

SANGRÍAS

CLERICOT TINTO

400 MI. \$96

CLERICOT ROSADO

400 MI. \$99

CLERICOT BLANCO

400 MI. \$99

SANGRÍA NATURAL (SIN LICOR)

400 MI. \$83

SANGRÍA PREPARADA

400 MI. \$94

MIXOLOGÍA SIN ALCOHOL

PIÑADA

330 MI. \$72

FRESADA

330 MI. \$72

CONGA

330 MI. \$62

TUNA KIWI

400 MI. \$82

MANGO YUZU

400 MI. \$86

FRESA JENGIBRE

400 MI. \$82

MARACUYA CHIA

400 MI. \$82

MIXOLOGÍA CON ALCOHOL

GIN MOM

400 MI. \$127

Gin Mom, jugo de arándano y frutos rojos.

MARGARITA MANGO

330 MI. \$112

Tequila Herradura Plata y mango.

MOJITO HPNOTIQ

330 MI. \$111

Hpnotiq, jugo de limón y hierbabuena.

TEQUILA GUAYABA

330 MI. \$104

Tequila Herradura Plata, guayaba, hierbabuena y limón.

MANDARINA MEZCAL

400 MI. \$108

Mezcal Unión, Prosecco y jugo de mandarina.

CLERICOT AMARETTO

400 MI. \$114

Vino tinto, amaretto y frutos rojos.

GINGER 70

330 MI. \$161

Tequila Don Julio 70, jarabe de jengibre, limon, ginger ale.

GIN SMASH

330 MI. \$123

Tanqueray, kiwi, fresa, limón.

BESOS DE MEZCAL

330 MI. \$120

Mezcal Unión, jamaica, frutos rojos, limón.

POSTRES



PASTEL TRES LECHES	1 Reb. \$85
CHURROS	2 Pzs. \$92
FLAN	1 Reb. \$85
HELADO	Variiedad de sabores \$125
DULCE DE COCO	1 Pza. \$109



PAY DE PLÁTANO	1 Reb. \$85
PAY DE LIMÓN	1 Reb. \$87
PAY DE GUAYABA	1 Reb. \$87
VOLCÁN DULCE DE LECHE	1 Reb. \$135
POSTRE MODA	Postre con helado \$115

CAFÉS

CAFÉ AMERICANO	150 Ml. \$47
CAFÉ EXPRESSO	75 Ml. \$49

CAFÉ CAPUCCINO	150 Ml. \$51
CAFÉ CARAJILLO	105 Ml. \$151

DIGESTIVOS

BAILEY'S	45 Ml. \$102
ANÍS CHINCHÓN SECO O DULCE	45 Ml. \$102
VACCARI NERO O BLANCO	45 Ml. \$102
FRANGELICO	45 Ml. \$102
LICOR 43	45 Ml. \$102

AMARETTO DISARONNO	45 Ml. \$102
STREGA	45 Ml. \$102
GRAND MARNIER	45 Ml. \$93
COGNAC COURVOISIER VSOP	45 Ml. \$165
COGNAC MARTELL VSOP	45 Ml. \$165
COGNAC HENNESSY VSOP	45 Ml. \$173

LICORES

MEZCAL

ALIPÚS SAN ANDRÉS	45 Ml. \$131
400 CONEJOS JOVEN	45 Ml. \$131
UNIÓN JOVEN	45 Ml. \$136

DULCE INFIERNO	45 Ml. \$113
MONTELOBOS	45 Ml. \$113
GUSANO ROJO	45 Ml. \$99
ALACRÁN	45 Ml. \$99

TEQUILA

DON JULIO BLANCO	45 Ml. \$118
DON JULIO REPOSADO	45 Ml. \$123
DON JULIO REPOSADO CLARO	45 Ml. \$123
DON JULIO AÑEJO	45 Ml. \$140
DON JULIO 70	45 Ml. \$145
DON JULIO 1942	45 Ml. \$248
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	45 Ml. \$155
JOSE CUERVO TRADICIONAL	45 Ml. \$104

RESERVA DE LA FAMILIA	45 Ml. \$256
HERRADURA AÑEJO	45 Ml. \$118
HERRADURA ULTRA	45 Ml. \$133
HERRADURA REPOSADO	45 Ml. \$113
HERRADURA PLATA	45 Ml. \$118
1800 AÑEJO	45 Ml. \$118
7 LEGUAS REPOSADO	45 Ml. \$99
7 LEGUAS BLANCO	45 Ml. \$99

GINEBRA

TANQUERAY Nº TEN	45 Ml. \$154
TANQUERAY	45 Ml. \$108

GIN MOM	45 Ml. \$120
HENDRICK'S	45 Ml. \$154
BOMBAY	45 Ml. \$98

VODKA

SMIRNOFF	45 Ml. \$97
ABSOLUT	45 Ml. \$97

GREY GOOSE	45 Ml. \$146
STOLICHNAYA	45 Ml. \$146

RON

CAPITÁN MORGAN	45 Ml. \$89
CAPITÁN MORGAN BLANCO	45 Ml. \$93
ZACAPA 23 AÑOS	45 Ml. \$162
APPLETON ESTATE	45 Ml. \$84

MATSALEM	45 Ml. \$89
MATSALEM GRAN RESERVA	45 Ml. \$97
BACARDI BLANCO	45 Ml. \$82
BACARDI AÑEJO	45 Ml. \$83

WHISKY

JOHNNIE WALKER ETQ. ROJA	45 Ml. \$110
JOHNNIE WALKER ETQ. NEGRA	45 Ml. \$150
JOHNNIE WALKER ETQ. DORADA	45 Ml. \$183
JOHNNIE WALKER ETQ. VERDE	45 Ml. \$188
CHIVAS REGAL 12	45 Ml. \$134
THE MACALLAN 12	45 Ml. \$174

BUCHANAN'S 12	45 Ml. \$150
BUCHANAN'S 18	45 Ml. \$222
BUCHANAN'S SELECT	45 Ml. \$198
JACK DANIEL'S	45 Ml. \$112
JACK DANIEL'S HONEY	45 Ml. \$112
OLD PARR	45 Ml. \$135

BRANDY

TORRES 10	45 Ml. \$97
------------------	-------------