

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, cacahuates y chips.



L

J

MAR AZUL

Lo más fresco del Pacífico

CEVICHE MALECÓN -



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

AGUACHILE DE LA TÍA -

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

CALLO DE HACHA -

Al natural o en aguachile.

CEVICHE LORETO -



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

COMBINACIÓN DE MARISCOS -

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

TOSTADA DE CALLO-

Callo de hacha fresco con un toque de salsa macha.

OSTIONES KUMAMOTO -

8 piezas de Kumamoto naturales. Déjate conquistar por nuestra preparación.

CEVICHE MAZATLÁN DE CAMARON -

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

SASHIMI LORENZA -

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

LOBINA SASHIMI -

Láminas de lobina en salsas yuzu, ponny y soya.

SOPAS & CREMAS

Reconfortantes y deliciosas

MANOLO EL PESCADOR -



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

TORTILLA -

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 -

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

MARISCOS -

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

DOÑA REYNA -

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

BISQUE DE LANGOSTA -

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

QUESOS

Un antojo que no falla

QUESO PORK BELLY -

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

CHICHARRÓN -

Queso fundido con chicharrón horneado al jospier.

ASADERA -

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

CAMARÓN BONITA -

Queso fundido con camarones bonita, ligeramente picosos.

CILANTRO -



Queso empanizado, con base de salsa verde al cilantro.

F

T



TACOS DEL AMIGO

3 Tacos de short rib, tuétano y esquite.



L

J

PARA COMPARTIR

Mereces un buen inicio

SHORT RIB - ★

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

CHICHARRÓN DE RIB EYE -

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

OSTIONES AL JOSPER -

6 piezas con el adobo especial del Chef.

ENCHILADAS DE LANGOSTA -

Exquisitas enchiladas de langosta cubiertas con un cremoso de guajillo.

LECHÓN - ★

Ideal para disfrutar en cualquier momento.

MOLLEJAS -

Si no te gustan, Lorenza invita.

TRIPITAS -

Tripita a tu gusto, dorada o asada.

MACHACA ALTATA -

La favorita del Patrón. Pescado mochomeado.

CAMARÓN DON MUNDO -

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

CHICHARRÓN DE BOTETE -

Cubos de botete crujientes con salsa de cacahuete acompañado de guacamole.

ENMOLADAS -

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

JAMÓN IBÉRICO - ★

Puro de bellota. Arturo Sanchez 5 años
Guisuelo España

LA TAQUERÍA

Homenaje a la diversidad del taco

TACO LORENZA - ★

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

DEL PATRÓN -

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

TACOS DEL AMIGO (3 PZAS) - ★

Tacos de short rib, tuétano y esquite

MIXTA AHOGADA -

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

TACO MEXICALI -

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

TACOS BRAVOS (2 PZAS) -

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

COCHINITA (2 PZAS) -

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

TACOS ENSENADA (2 PZAS) -

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

TACO CAVIAR MEXICANO -

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



F

T



CAMARONES FUEGO

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

L

J

MI FAMILIA

Sabores que despiertan momentos inolvidables

GOBERNADOR -

La creación más famosa de Los Arcos.

KESITOS DE RES -

Queso doradito y arrachera.

KESITOS DE CAMARON -

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

TACO LEO -

Su nombre lo avala.

TUÉTANO MONGOL (3 PZAS) -

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

MANGOCHILE

Camarón / Pescado

Curtido en aguachile de mango y chile habanero.

CEVICHE DE ROBALO TRADICIONAL -

Un clásico de familia.

TOSTADA DE ATUN -

Cubos de atún fresco con un toque oriental.

TACO DE JÍCAMA -

Crujiente camarón en tortilla de jícama.

LONJA BRASAS -

Lonja de pescado a las brasas, sazonado.

SALSA DE AGUACATE -

Trozos de aguacate ligeramente picadito en salsas negras.

CÓCTEL SAN BLAS -

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

ENSALADAS

Naturaliza, sabores y colores

ENSALADA DE AGUACATE -

Con nuestro distintivo aderezo francés. ★

ENSALADA CÉSAR -

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

DE LA CASA -

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

ENSALADA DE TOMATE -

Lo más fresco de Huertos del Pedregal.

BETABEL-ATE -

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

DEL VALLE -

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

Con Salmón

MAR FUEGO

Cuando el fuego se encuentra en el mar

LOBINA RALLADA 77 -

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

CAMARÓN FUEGO -

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

PULPO JOSPER -

Adobado con el sabor único de la casa. Adornada con flores comestibles y glaze balsámico.

PESCA DEL DÍA AL JOSPER -

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

SALMÓN -

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

LOBINA TATEMADA -

Saludablemente deliciosa.

T

T



RIB EYE CHOICE
(600 GR)



L

J

CORTES

Las brasas en su máximo esplendor

CABRERÍA (250 GR) -

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

CAÑITA DE FILETE (200 GR) -

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

RIB EYE CHOICE (600 GR) -



RIB EYE PRIME (600 GR) -

COWBOY PRIME (800 GR) -



POTERHOUSE PRIME (800 GR) -

TOMAHAWK PRIME (100 GR) -

ARRACHERA (280 GR) -

ACOMPAÑAMIENTO

Siempre bien acompañado

SALSA MOLCAJETE CON TUETANO -



CRÈME BRÛLÉE DE ELOTE -



FIDEO SECO -

GUACAMOLE -

PAPAS FRITAS -

PURÉ DE PAPA -

ESQUITE -

FRIJOLES CON VENENO -

CAMARONES (100GR) -

PULPO AL JOSPER (150 GR) -

POSTRES

Consíetele y disfruta

PASTEL LORENZA -

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



PASTEL DE CHOCOLATE -

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

CHURROS EN EL RING -

Acompañados con lechera y cajeta.

PAY DE PLÁTANO LOTUS -

Tradición a mi manera.

PAN DEL GÜERO -

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

PASTEL TRES LECHEs -

Simplemente espectacular.

CRÈME BRÛLÉE -

De arroz con leche, acompañado de frutos rojos.



HELADO HÄAGEN DAZS -

De sabor vainilla.

HELADO DE GARRAFA -

Ciruela y Limón.

PAN ELOTE CON DULCE DE LECHE -

F

T



★
PASTEL LORENZA

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

L

J