



LOS ARCOS

Cocina mexicana



ENTRADAS / APPETIZERS

TETELA DE BARBACOA / BEEF BARBACOA TETELA (1 pieza / piece)

Cocinada a la plancha, servida sobre salsa de frijol.
Grilled and served with bean sauce.

\$180

TOSTADA DE ATÚN ZARANDEADO / TUNA TOSTADA (1 pieza / piece) (80g)

Tostada deshidratada, cebolla encurtida y alioli de cilantro.
Crispy tostada, pickled onion, and cilantro aioli.

\$150

ENSALADAS / SALADS

CARPACCIO DE BETABEL / BEET CARPACCIO

Requesón, cítricos, arúgula y vinagreta de miel con mostaza.
Cottage cheese, citrus, arugula, and honey-mustard vinaigrette.

\$150

ENSALADA ARCOS / ARCOS SALAD

Mix de lechugas, aderezo César con chipotle, fritura de tortilla, queso cotija, aguacate asado, aceite de chile guajillo y camarones poché (200g).
Mixed lettuces, poached shrimp (200g), chipotle Caesar dressing, tortilla crisps, cotija cheese, roasted avocado, and guajillo chili oil.

\$200

CAPRESE A LA MEXICANA / MEXICAN CAPRESE SALAD

Tomate bola, queso panela, pesto de epazote y reducción de balsámico con piloncillo.
Round tomato, panela cheese, epazote pesto, and balsamic reduction with piloncillo.

\$180

CREMAS / CREAM SOUPS

BISQUE DE ELOTE / CORN BISQUE

Crema ligera de elote a la mantequilla con aceite de chipotle.
Light butter corn velouté with chipotle oil.

\$145

SOPA / SOUP

SOPA DE TORTILLA / TORTILLA SOUP

Clásico caldillo de tomate y tortilla frita servida con aguacate, chicharrón, chile guajillo y queso panela.
Traditional tomato broth and fried tortilla strips, avocado, pork rinds, guajillo chile, and panela cheese.

\$145

ANTOJITOS MEXICANOS

ENCHILADAS VERDES / GREEN SAUCE ENCHILADAS (4 piezas / pieces)

Dobladitas de tortilla de maíz con relleno de queso Cotija o pollo deshebrado (100g), acompañadas de frijoles refritos.
Corn tortillas filled with Cotija cheese or shredded chicken (100g), accompanied by refried beans.

\$195

ENFRIJOLADAS DE POLLO (4 piezas / pieces)

Envueltos de tortilla de maíz con relleno de pollo guisado en salsa de tomate, cubiertos con salsa suave de frijol negro.

Corn tortillas filled with chicken stewed in tomato sauce, topped with mild bean sauce.

\$195

TOSTADAS DE COCHINITA (2 piezas / pieces)

Tostadas de maíz, con frijoles negros refritos, cochinita de cerdo y cebolla encurtida con betabel.

Corn tostadas with refried black beans, cochinita pork, and pickled onions with beets.

\$195

PLATO FUERTE / MAIN COURSE

MOLE POBLANO (200g)

Pechuga de pollo cubierta con mole tipo poblano, acompañada de arroz y frijoles refritos.

Chicken breast covered with traditional poblano-style mole, accompanied by rice and refried beans.

\$270

SALMÓN ZARANDEADO / SALMON ZARANDEADO STYLE SALMON (180g)

Con marinado especial y cocinado a la plancha, montado sobre puré de papa con ajo frito, acompañado de un atado de ejotes con tocino.

Specially marinade and grilled, served over mashed potatoes with fried garlic, accompanied by green beans wrapped in bacon.

\$370

TAMPIQUEÑA DE RES / BEEF TAMPIQUEÑA

Tradicional carne de res (250g) acompañada de arroz blanco, frijoles refritos, enchilada verde de queso, rajas poblanas y guacamole.

Traditional Tampiqueña beef (250g), accompanied by white rice, refried beans, green cheese enchilada, roasted poblano pepper strips, and fresh guacamole.

\$370

POSTRES / DESSERTS

MOUSSE DE CHOCOLATE Y TEQUILA / CHOCOLATE AND TEQUILA MOUSSE

Tersa mezcla de chocolate con tequila y frutos rojos.

Smooth chocolate mousse infused with tequila, served with red berries.

\$120

NIEVE DE MARACUYÁ / PASSION FRUIT SORBET

Montada con frutos rojos, menta y mango.

With a medley red berries, mint and mango.

\$120

Todos los precios incluyen IVA (16%) / Prices include taxes (16%)

Precios en moneda nacional / Prices in mexican currency

La ingesta de los alimentos crudos es responsabilidad del comensal / Consumption of raw food is responsibility of the costumer

La venta y consumo de bebidas alcohólicas queda prohibida para menores de 18 años / The sale and consumption of alcoholic beverages is prohibited for persons under 18 years of age.



HOTSSON ACAPULCO

restaurantes.hotsson.com