



LOS ARCOS

Steak house & Mexican cousine



ENTRADAS / APPETIZERS

TETELA DE BARBACOA (1 PIEZA) / BEEF BARBACOA TETELA (1 PIECE)

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

\$180

TOSTADA DE ATÚN ZARANDEADO (1 PIEZA) / TUNA TOSTADA (1 PIECE)

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

\$150

SOPE DE TUÉTANO Y FRIJOL NEGRO (3 PIEZAS) BONE MARROW AND BLACK BEAN SOPE (3 PIECES)

Con cebolla morada al balsámico y polvo
de chicharrón.
Topped with balsamic-coated red onion and
pork rind powder.

\$200

TACOS DEL PATRÓN (3 PIEZAS) / PATRON TACOS (3 PIECES)

De fideo seco, queso Cotija, crema y
arrachera (200 gr).
With dry noodles, Cotija cheese, sour cream,
and flank Steak (200 gr).

\$180

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 y aceite de chile guajillo.

Mixed lettuces, chipotle Caesar dressing, tortilla crisps, Cotija cheese, roasted avocado, and guajillo chili oil.

\$200

ENSALADA DE AGUACATE Y POLLO AL PASTOR / AVOCADO AND CHICKEN AL PASTOR SALAD

Lechugas mixtas, pollo al pastor (200 gr), aderezo de aguacate y menta, cebolla morada encurtida y piña asada.

Mixed greens, marinated chicken al pastor style (200 gr), avocado and mint dressing, pickled red onion, and grilled pineapple.

\$190

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

CREMA / CREAM

BISQUET DE ELOTE / CORN BISQUE

Crema ligera de elote a la mantequilla con aceite de chipotle.

Light buttered sweet corn bisque finished with chipotle oil.

\$145

CREMA DE CHICHARRÓN CON PESTO DE PAZOTE / CREAMY PORK RINDS

Chicharrón crujiente con sofrito de tomate y epazote servido con pesto de epazote y cacahuete.

Crispy pork rinds with tomato and epazote sofrito, served with epazote and peanut pesto.

\$145

SOPA / SOUP

CALDILLO DE CARNE SECA / BEEF JERKY CALDILLO

Carne seca deshebrada cocinada a la mexicana con salsa de tomate y fondo de ave, acompañada de tortillas ribeteadas.

Shredded beef cooked Mexican style with tomato sauce and chicken broth, served with toasted tortillas.

\$150

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 (4 PIEZAS) / GREEN SAUCE ENCHILADAS (4 PIECES)

Dobladitas de tortilla de maíz con relleno de queso Cotija o pollo deshebrado, acompañadas de frijoles refritos.

Corn tortillas filled with Cotija cheese or shredded chicken, accompanied by refried beans.

\$195

ENFRIJOLADAS DE POLLO (4 PIEZAS) (4 PIECES)

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

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

\$195

FLAUTAS DE DESHEBRADA (3 PIEZAS)/ SHREDDED BEEF FLAUTAS (3 PIECES)

Envueltos de deshebrada en tortilla de maíz, servidos sobre salsa de aguacate.

Shredded Beef wrapped in fried corn tortillas, served over avocado sauce.

\$220

TOSTADAS DE COCHINITA (3 PIEZAS) (3 PIECES)

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

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

\$195

PLATO FUERTE / MAIN COURSE

MOLE POBLANO (200 gr)

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

CAMARONES CON AMARANTO (5 PIEZAS) / AMARANTH CRUSTED SHRIMP (5 PIECES)

Empanizados con amaranto, servidos sobre arroz blanco y acompañados de salsa de mango con chile morita.

Shrimp breaded with amaranth, served over white rice and accompanied by mango reduction with morita chili.

\$370

SALMÓN ZARANDEADO (250 gr) / SALMON ZARANDEADO STYLE SALMON (250 gr)

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

ESCALOPAS DE FILETE AL PIPIÁN VERDE (250 gr) / BEEF STEAK ESCALOPES IN GREEN PIPIAN SAUCE (250 gr)

Delgadas láminas de filete de res, servidas sobre arroz blanco en espejo de pipián verde

Thin slices of beef fillet, served over white rice in a green pipian sauce.

\$370

TAMPIQUEÑA DE RES / BEEF TAMPIQUEÑA (250 gr)

Tradicional carne de res acompañada de:
arroz blanco, frijoles refritos, enchilada verde de
queso, rajas poblanas y guacamole.

Traditional beef fillet, served with white rice,
refried beans, green cheese enchilada, poblano
peppers, and guacamole.

\$370

POSTRES / DESSERTS

PASTELITO DE ELOTE / CORN CAKE

Servido sobre salsa ligera de dulce de leche.
Served with a light caramel sauce.

\$120

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

CAMPECHANA CON HELADO DE VAINILLA / TRADICIONAL CAMPECHANA

Mezcla de helado de vainilla, dulce de leche
y frutos rojos.

Mix of vanilla ice cream, caramel sauce
and 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
responsability 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