



## PARA COMENZAR

---

— Chicharrón de Rib Eye.  
*Jugoso chicharrón de Rib Eye montado sobre una cama de rico guacamole. (350grs)*

— Queso flameado "La Arcada".  
*Delicioso queso mozzarella fundido con el más selecto chorizo de la región y variedad de pimientos.*

— Láminas de Carne Seca.  
*Carne seca laminada y dorada a la parrilla, acompañada con exquisito guacamole y salsa muy mexicana.*

— Quesadilla FEST.  
*Ricas quesadillas rellenas de cuitlacoche, flor de calabaza, queso de cabra a las finas hierbas y champiñones. (4 pzas)*

— Alitas Picantes.  
*Alitas de pollo bañadas en una salsa picante, acompañadas con aderezo ranch de la casa, apio fresco y juliana de zanahoria. (10 pzas)*

— Tostadas de Marlin y Camarón.  
*Dúo de tostadas de fresco marlin y camarón del Pacífico, acompañadas con aderezo de mango creación del chef. (2 pzas)*

— Tacos Guajillo.  
*Exquisitos tacos suaves o dorados (a elegir) de deshebrada sazónada, y tortilla pochada con salsa guajillo, acompañadas con guacamole y ensalada de la casa. (4 pzas)*

— Vinagreta cheese.  
*Rebanadas de queso fresco cuidadosamente asado a la parrilla sobre cama de espinacas aderezada con la exclusiva vinagreta de la casa.*

— Carpaccio de Salmón.  
*Láminas de salmón al Brandy y Anís, acompañado de tapenade a base de alcaparras, anchoas, aceitunas negras y aceite de oliva.*

— Ensalada capresse.  
*Aromático y fresco tomate, con selecto queso mozzarella fresco, acompañado con mezcla de espinacas y lechugas selección del chef, aceite de oliva y unos toques de pesto.*

— Ensalada caribeña.  
*Fresca sensación tropical de una combinación de lechugas seleccionadas, queso de cabra, nuez, frutos rojos y exquisita vinagreta de fresa.*

— Ensalada de berenjena y calabaza criolla.  
*Rebanadas de berenjena y calabaza con trozos de zanahoria asados a la parrilla y finamente aderezados con aceite de oliva y costra de parmesano, acompañadas con lechugas selección del chef, queso panela y pesto.*

— Ensalada al estilo del chef.  
*Tradicional selección de lechugas, servidas en un redondel de costra de parmesano, acompañada con huevo, pechuga de pavo, queso mozzarella fresco y aderezo del chef.*

— Sopa de tortilla.  
*Reconocida preparación de nuestro chef, la sopa tradicional de la cocina mexicana de rico consomé finamente elaborado, chile chipotle, aguacate, chicharrón, queso chihuahua y crujientes julianas de tortilla.*

— Caldo tlalpeño.  
*Preparado con los mejores ingredientes, caldo de pollo, aguacate, pechuga de pollo en cubos, arroz blanco, queso chihuahua, zanahoria y chile chipotle.*

— Sopa de fideos secos y queso fresco.  
*Fideos finamente dorados y aderezados con tomate y especias secreto del chef, servidos con queso panela y parmesano con aguacate en cubos.*



## ENSALADAS Y SOPAS

---

— Ensalada César.  
*Fresca selección de lechugas, acompañadas de queso parmesano, pechuga de pollo al grill, con aderezo césar de la casa y crotones.*



## COCINA ITALIANA

---

— Espaguetti o Fusilli.  
*Delicadamente preparada y sazónada pasta con la salsa de su preferencia, Putanezca, Carbonara, Boloñeza, Alfredo o al Pesto, acompañada de pan de ajo tostado.*





## ESPECIALIDADES DEL MAR

---

### — Salmón al Grill.

*Fresco salmón finamente preparado a la parrilla, acompañado de puré de papa mezclado con espinacas y pimientos, sobre una cama de granoelote al pesto.*

### — Atún Sellado.

*Posta de Atún (Aleta Azul) sellado a la parrilla y sazonado con un menier de vino blanco, limón y cilantro, acompañado con un timbal frito de queso de cabra y mozzarella.*

### — Filete de Pescado Chamula.

*Selecto filete de pescado acompañado de puré de papa, mezclado con espinacas y pimientos, y espárragos al olivo. Preparación al gusto y exquisita salsa chamula para acompañar (mojo de ajo, ajillo, empanizado o plancha).*

### — Camarones Especiales 1200.

*Ricos y frescos camarones en cama de arroz almendrado, preparados al mojo de ajo, ajillo, empanizados o a la plancha.*

### — Camarón & Pasta (Especialidades)

*Corona de camarones marinados y montados en cama de fusilli con un toque de pesto preparado con una receta especial de salsa de azafrán.*



## CORTES Y PLATILLOS CON TRADICION

---

### — Parrillada Monterrey 400.

*Deliciosa presentación de combinación de Arrachera, Rib Eye y Alitas acompañados de juliana de zanahoria y apio, cebollita cambray y queso panela asado.*

### — Corazón de Rib Eye.

*Jugoso Rib-Eye al grill, preparado a su gusto, al grill, a la sal, al piqún o al limón (350 grs en crudo), acompañado con espárragos al olivo delicadamente asados.*

### — Filete de Res 1800.

*Jugoso filete de res, preparado a su gusto, acompañado de nuestras salsas al tequila o al oporto, con papa dauphinoise y espárragos para acompañar.*

### — Arrachera Norteña.

*Suave carne de arrachera preparada a su gusto (al grill, a la sal, al piqún o al limón), acompañada con rico guacamole y su tradicional cebolla asada.*

### — Tacos de Sirloin gratinados (Especialidades).

*Tacos de carne de sirloin servidos con tocino, champiñones, pimientos y cebolla asada, acompañados de ricos frijoles con chorizo de la región y guacamole con totopos.*

### — Pepitos de Filete.

*Baguette hecho en casa con exquisito filete de res, frijoles y guacamole, acompañado de ricas papas a la francesa.*

### — Corazón de pechuga de pollo.

*Pechuga de pollo sobre cama de espinacas, arroz almendrado y pimientos con aceite de oliva.*

### — Suprema de Ave al Cordon Blue.

*Pechuga de pollo cocida lentamente al cordon blue acompañado de arroz almendrado y suculentos vegetales al olivo.*



## DE TOMAR

---

### — REFRESCOS (refill).

### — CERVEZA NACIONAL.

### — CERVEZA IMPORTADA.

### — VASO MICHELADO.

### — PREPARACIÓN CLAMATO.

### — AGUA EMBOTELLADA.

### — LIMONADA.

### — NARANJADA.

### — TÉ.

### — CAFÉ AMERICANO.

### — CAFÉ CAPUCCINO.

### — CAFÉ MACCIATO.

### — CAFÉ EXPRESSO.



## POSTRES

---

### — Chesse Cake de Fresa.

*Exquisito pastel de queso con fresas.*

### — Chocolate FEST.

*Deliciosa combinación de siete chocolates en un mismo pastel.*

### — Pastel de zanahoria.

*Irresistible pastel de zanahoria receta del chef.*

### — Mousse de limón.

*Creación de la Arcada 1200, fresco y suave sabor a limón.*

### — Flan de la casa.

*Reconocido flan horneado con cajeta y nuez.*

### — Trufa de chocolate.

*Pastel de chocolate oscuro, compacto y sabor abundante.*

### — Estrudel de manzana.

*Delicada pasta filo con mantequilla rellena de deliciosos arándanos y manzana finamente caramelizada.*

### — Red Velvet.

*Deliciosa tarta a base de cacao, crema, vainilla y un ligero toque de remolacha.*