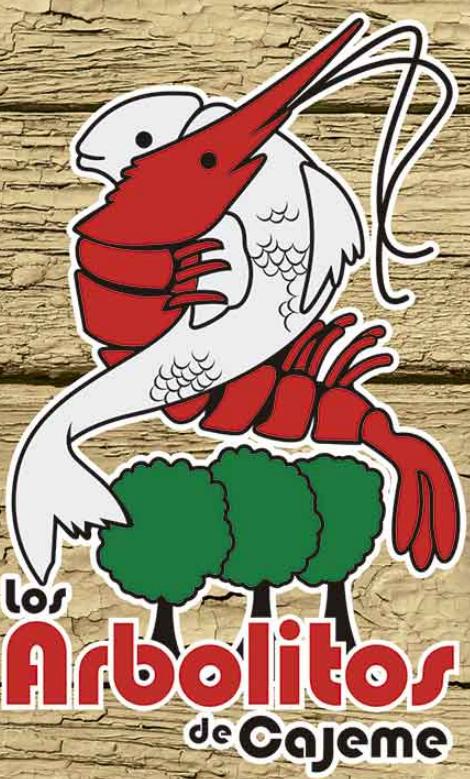




MÉXICO  
LINDO.



35  
ANIVERSARIO  
1988-2023



# Entradas

Appetizers



Chicharrón de calamar

Toritos de camarón



**Chicharrón de calamar \$20.99**

Pieces of marinated and fried calamari with sweet sour sauce  
Trozos de calamar marinado y fritos con una salsa oriental

**Queso fundido \$14.00**

Melted cheese served with spicy pork, green chili peppers and flour tortillas  
Queso con chilorio y chile verde (con tortilla de harina)

**Toritos de camarón o marlín (6pz) \$14.99**

Yellow peppers opened and stuffed with shrimp or marlin, and prepared house soy sauce  
Chiles caribes abiertos sin semilla rellenos de camarón o marlín marinado y fritos, bañados con salsa de soya preparada

**Molcajete Sultan \$29.99**

Mix of crackling shrimp (80gr) and fish (100gr), mounted on guacamole and pico de gallo  
Combinación de chicharrón de camarón (80gr) y pescado (100gr), montado en guacamole y pico de gallo

**Camarón Cucaracha \$29.99**

Shrimp with head butterflied open marinated in our speacial house sauce and cooked on our open grill  
Camarón con cabeza, abierto como mariposa, marinado en un aderezo de la casa, puestos a la parrilla

**! Torre Arbolitos \$39.99**

Mixed seafood tower, shrimp, nail snail, octopus, sea scallops, mixed ceviche drenched in a special house made sauce  
Torre mixta de mariscos, camarón, caracol de uña, pulpo, callo, ceviche mixto bañada en una salsa especial de la casa

**Guacamole \$15.00**

Fresh made to order



Torre Arbolitos

**! Camarón aguachile**

\$15.99  
Raw shrimp plate prepared with lemon, cucumber, chile serrano, pepper, red onion, a touch of clamato juice and spicy black house sauces  
Camarón fresco en jugo de limón, salsa aguachile, chiltepín, pepino, cebolla morada y chile serrano

**! Tostada Mamalona \$16.99**

Cooked shrimp, octopus and scallop with black house sauce and hot sauce (optional)  
Camarón, pulpo, callo de hacha picado y aguacate, sazonado en una tostada, untada de aguacate y aderezo de la casa

**! Tostada Coqueta \$8.99**

Red tuna topped with avocado and chipotle dressing and french fried onions in special sauce  
Cubos de atún aleta roja montados en una tostada horneada con cebollitas capearas en salsa especial

**! Ceviche de camarón o pescado \$8.99**

Raw shrimp or fish marinated in lemon and salt with fresh vegetables and spices  
Camarón o pescados curtidos en limón y sal con verdura fresca

Mamalona

Coqueta

Ceviche



**México Lindo** \$6.<sup>50</sup>  
Marinated octopus tentacle mounted on corn tortilla with guacamole and bandera sauce  
Tentáculo de pulpo adobado montado en tortilla de maíz con guacamole y salsa bandera

**Carne asada** \$4.<sup>99</sup>  
Steak taco

**Marlín** \$6.<sup>50</sup>  
Shredded marlin with cheese in corn tortilla  
Marlín con queso en tortilla de maíz

**Pulpo** \$6.<sup>50</sup>  
Pieces of cooked octopus with cheese in corn tortilla  
Pulpo con queso en una tortilla de maíz

**Camarón** \$6.<sup>50</sup>  
Crushed shrimp with cheese in corn tortilla  
Camarón con queso en una tortilla de maíz

**Jimmy bañado** \$8.<sup>99</sup>  
Shrimp and octopus cooked with cheese marinated spicy pork in flour tortilla smothered in red sauce  
Camarón y pulpo bañado en una salsa de tomate con un toque de chipotle, crema y aguacate (Con chilorio y queso) en tortilla de harina

**Taco Cajeme** \$8.<sup>99</sup>  
Flour tortilla, pork rind (60g) and shrimp (3pz)  
Tortilla de harina, chicharrón (60g) y camarón (3pz)



Taco pulpo



México Lindo



Jimmy Bañado



Taco cajeme

## Mariscos Frescos y Cocteles

Plated Fresh and Cocktails



Ostión en su concha

**Ostión en su concha**  
(1/2 Dozen) \$16.00 (Dozen) \$28.00  
Chucked oysters  
Ostiones de cultivo abiertos al momento en cama de hielo o al natural

\$27.<sup>99</sup>

**Camarón aguachile**  
Raw shrimp plate prepared with lemon, cucumber, chile serrano, pepper, red onion, a touch of clamato juice and spicy black house sauces  
Camarón fresco en jugo de limón salsa aguachile, chiltepín, pepino, cebolla morada y chile serrano

**Agasajo Chabela** \$26.99

Raw shrimp, cooked shrimp, octopus, scallops, onions, tomato, clamato spicy juice and lemon juice  
Servido en chabela, camarón crudo, camarón cocido, pulpo, callo de hacha, tomate, cebolla y salsa picante

**Camarón o pulpo**  
Chabela \$25.99

Shrimp or octopus with seasoned clamato base sauce, topped with raw onions, tomato, cucumber and avocado  
Camarón o pulpo, tomate, cebolla, jugo de limón, pepino, jugo de camarón, clamato y aguacate

**! Almeja chocolata (Pieza)****(1/2 Dozen) \$26.00 (Dozen) \$48.00**Chocolate clams topped with tomato, onions and cilantro  
Preparada con clamato, tomate, cebolla y cilantro**! Ostión arbolitos (Pieza)****(1/2 Dozen) \$26.00 (Dozen) \$48.00**

Ostión en su concha con callo de hacha y camarón sazonado y un toque de salsas de la casa, cebolla y serrano

**! Campechana****Chabela \$25.99**

Shrimp ceviche, fish ceviche, crab meat, sea snail cocktail with a clamato and lemon base juice

Ceviche de pescado, ceviche de camarón, caracol chino, jugo de camarón, jaiba, pulpo, camaron cocido y crudo

**! Ceviche arbolitos (180g)****\$25.99**

Marinated shrimp in lemon juice with red onions, cucumbers and special house juice

Camarón curtido en limón, pepino, cebolla morada, chile pico de pájaro molido y salsa guacamaya

**! Arbolitos****\$29.99**

Raw shrimp, coocked shrimp, octopus, sea callops sea snails with cucumbers, avocado, serrano peppers, fresh lemon juice and house speciality sauce

Camarón crudo y cocido, pulpo, callo de hacha, caracol de uña, pepino, aguacate, chile serrano, limón, Clamato y salsa negras

**! Cielo, mar y tierra caliente****\$29.99**

Cooked shrimp, flank steak fajitas and grilled chicken breast in seared house with yellow corn tortillas

Camarón cocido, fajitas de arrachera, pechuga de pollo asada al carbón con salsa tatemada, acompañado de tortillas doradas de harina y maíz

**! Don Carlos caliente****\$29.99**

Cooked octopus, fish and shrimp in olive oil, butter and drunk house (specialty sauce infused with tequila)

Trozos de pulpo, pulpo pescado y camarón cocinados en aceite de olivo, mantequilla y salsa borracha, contiene tequila

**Vichi****Vichi**Fish juice broth, served in glass  
Jugo de caldo servido en una taza**\$4.99****Caldo largo****Caldo largo****\$21.99**

Sea food stew fish, shrimp, octopus, snail and vegetables in a broth

Caldo de pescado, pulpo, caracol, camarón y vegetales



**Filetes**  
Fish Fillets

Filete florista



**Relleno (230g)** \$24.99

Fish fillet grilled with butter stuffed with both shrimp and marlin, with cheese melted on top

2 trozos de filete de pescado cocinados a la plancha con mantequilla, relleno de camarón y marlín gratinado con queso chihuahua

Filete  
relleno



**Con espinacas** \$23.99

Fish filled with sautéed spinach

Bañado con un guiso de espinacas y gratinado

**Filete Zarandeadó** \$23.99

Thick fish fillet with house marinade covered with onion, chili and bacon

Filete de pescado grueso con adobo de la casa cubierto de cebolla, chile y tocino

**Salmón a las brasas (250g.)** \$26.99

Grilled salmon fillet. A la carte

Filete  
con espinacas

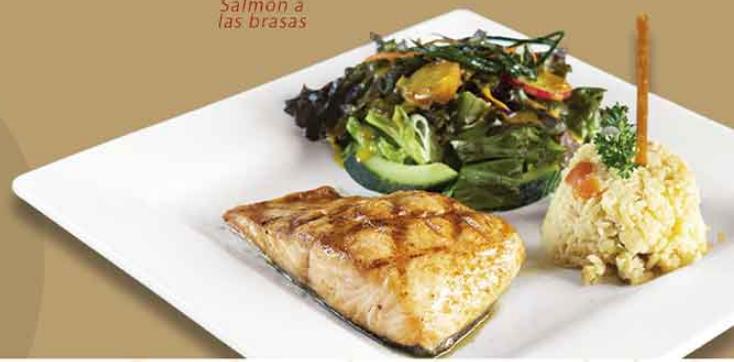


**Filete florista** \$26.99

Fish fillet on a bed of spinach and mashed potatoes topped with two shrimp

Filete grueso de pescado sobre una cama de espinacas y puré de papa acompañado de dos camarones con crema blanca

Salmón a  
las brasas



Pescado frito



**Pescados**  
Whole fish

\$23.99

**Pescado Frito**

Deep fried fish seasoned with spices

Cortado en rombos y sazonado con especias

# Pastas

## Fetuccini al pesto

Pasta al dente with olive oil with pesto sauce, shrimp, octopus and parmesan cheese  
 Pasta fetuccini al dente en aceite de olivo con salsa pesto, camarón, pulpo y queso parmesano

\$26.99

Fetuccini  
al pesto



① **Rib-Eye (12oz.)** \$34.99  
 Grilled rib eye

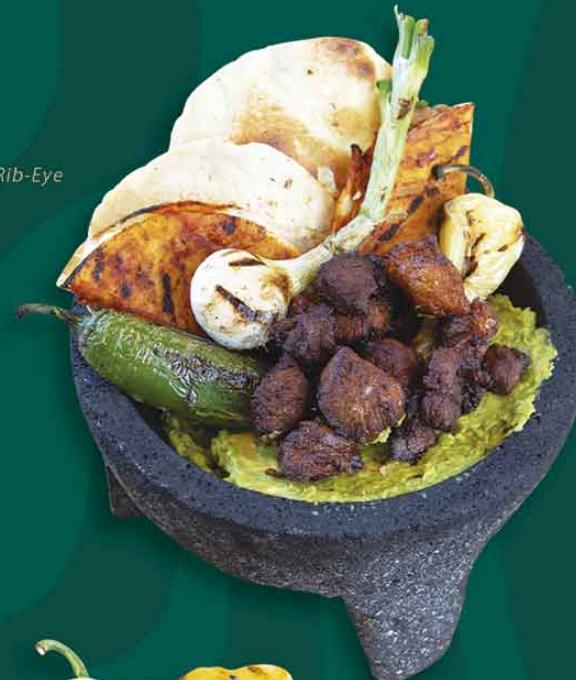
**Quesadillas con carne o pollo** \$16.00  
 Quesadilla in corn or flour tortilla with cheese, chicken or meat served with rice and beans  
 Tortilla de harina o maíz con queso, carne o pollo acompañado de arroz y frijol

① **Arrachera (10oz.)** \$27.99  
 Grilled flank steak

① **Pechuga de pollo al gusto** \$21.99  
 Chicken breast cooked to your desire: marinated, grilled or broiled  
 Empanizada, adobada, a la parrilla o a la plancha

**Chicharrón Rib-Eye (12oz)** \$29.99  
 Chopped pieces of rib eye deep fried served on a bed of avocado in a lava bowl with corn quesadillas

Chicharrón Rib-Eye



Rib-Eye



## IMPORTANT

•Plus tax on all prices of 8.6%

•Gratitude: parties of 6 or more 18% gratitude will be included in the bill.

•All half orders will have a cost of 65% of the plate.

•The dishes of this menu are prepared at the moment with 100% fresh fish and seafood.

•Photographs published in this menu may vary in its presentation depending on the branch you visit.

•Vegetables are previously washed and disinfected.

! •Contains (or may contain) raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

•Before placing your order, please let your server know if a member of your party has a food allergy





## SOFT DRINKS DE TOMAR

	VASO (16OZ)
Limonada natural	\$4.25
Té helado, tamarindo, jamaica o pepino	
Limonada con pepino	\$4.50
Refrescos (12oz)	\$4.25
Mexican coke, Diet coke, Sprite, Fanta orange, Dr. Pepper	
Bottle water (16oz)	\$3.75
Soda de fuente	\$3.75

## DIGESTIVE LIQUORS LICORES

	COPA (1½OZ)
Kahlúa	\$8.00
Frangelico	\$8.00
Baileys	\$9.00
Licor 43	\$10.00
Grand Marnier	\$14.00

## COÑAC

	COPA (1½OZ)
Hennesey Vsop	\$15.00

## RON

	COPA (1½OZ)
Bacardi Blanco	\$7.00
Captain Morgan	\$7.00
Malibu	\$7.00
Zacapan	\$12.00

## COCKTAILS CÓCTELES

Limonada Chicago	\$6.50
Sin licor	\$9.50
Con licor	\$9.50
<b>Piña colada</b>	\$8.50
Sin licor	\$9.50
Con licor	\$9.50
<b>Sangría preparada</b>	\$6.50
Sin licor	\$9.50
<b>Margaritas</b> varios sabores	\$6.50
Tamarindo, Limón, Fresa, Prepino o Mango, Tamarind, Lemon, Strawberry, Cucumber or Mango	
Sin licor	\$8.50
Con licor	\$9.50
<b>Clamato</b>	\$8.50
Sin licor	\$9.50
Con licor	\$9.50
<b>Desarmador</b>	\$9.50
Limonada eléctrica	\$9.50
Clericot	\$9.50
Martini's	\$9.50
Cosmopolitan	\$9.50
Sex on the beach	\$11.00
Paloma	\$9.50
Carajillo licor 43	\$12.50
Marga-Cheve	\$12.50

Con tu cerveza favorita. Your choice of beer

## WHISKY

	COPA (1½OZ)
Jack Daniel's	\$10.00
Chivas 12 años	\$11.00
Chivas 18 años	\$13.00
Buchannan's 12 años	\$11.00
Buchanan's 18 años	\$13.00
Crown Royal	\$10.00
Etiqueta Negra	\$10.00

## TEQUILA

	COPA (1½OZ)
Cuervo tradicional reposado	\$8.50
Bacanora	\$10.50
Don Julio Blanco	\$9.50
Don Julio Reposado	\$9.50
Don Julio Añejo	\$14.00
Don Julio 70 años	\$14.00
Hornitos Reposado	\$8.50
Patrón Silver	\$10.50
Patrón Reposado	\$10.50
1800 Blanco	\$8.50
1800 Reposado	\$8.50

## CERVEZA BEER

	(12OZ)
Bud Light	\$5.00
Michelob ultra	\$5.00
Coors Light	\$5.00
Miller Lite	\$5.00
Modelo especial	\$6.00
Modelo negra	\$6.00
Tecate Light	\$6.00
Tecate Roja	\$6.00
Victoria	\$6.00
Corona extra	\$6.00
Heineken	\$6.00
XX Lager	\$6.00

## BARRIL / ON TAP

	(23OZ)
XX Lager	\$7.00
XX Lager ambar	\$7.00
Modelo especial	\$7.00
Corona premier	\$7.00
Michelob Ultra	\$7.00
Budlight	\$7.00

## TARROS / MUGS

	(16OZ)
Celado	\$3.50
With lemon juice and salt frost	
Michelado	\$3.50
With clamato juice, black house sauce and tajin frost	

\*Todas las botellas de licor se acompañan con 5 botellas de refresco de 355 ml.

**NUESTRAS SUCURSALES**

- MEXICALI
- NOCALES
- HERMOSILLO: SOLIDARIDAD Y MORELOS.
- SAN CARLOS Y SAN CARLOS PLAZA
- GUAYMAS
- OBREGÓN
- NAVOJA
- PHOENIX, ARIZONA
- CHIHUAHUA, CHI.
- SALITTO, COAHUILA
- NUEVO LEÓN: NUEVO SUR, LA PRESA, ANAHUAC, SAN AGUSTÍN, APODACA Y CUMBRES.
- LEÓN, GUANAJUATO
- QUERÉTARO, QRO.
- CDMX

**los Arbolitos**  
de Cajeme

**35**  
ANIVERSARIO  
1988-2023

