

Mariscos y Pasta ~ Seafood and Pasta

	“El Capitán” ~ Linguini a la marinera con calamar, callos de almeja, mejillones, camarón, pescado y almeja	575
	Linguini marinara with calamari, clam scallops, mussels, shrimp, fish and clams	
	“La Barca” ~ Fettuccine con langosta y camarón en salsa de salmón ahumado y tomate	725
	Fettuccine with lobster and shrimp with a smoked salmon and tomato sauce	
	“Barba Roja” ~ Deliciosos Langostinos sobre Fetuccini en salsa arrabiata.	695
	Delicious Crayfish on Fetuccini pasta in arrabiata Sauce.	

Carnes y Aves ~ Meat and Poultry

	“Agramont” ~ Pechuga de pollo a la parmesana 180g	580
	Chicken breast parmesan 180g	
	“Huracán Wilma” ~ Pechuga de pollo empanizada y frita rellena de espinacas a la crema, queso de cabra y tocino crujiente 180g	645
	Large chicken breast stuffed with savory creamed spinach, goat cheese and crisp bacon, encrusted with crumb-cruste	
	and deep-fried 180g	
	“Jean Lafitte” ~ Filete de res Angus a la parrilla 250g	1,230
	Grilled filet mignon of Angus beef 250g	
	“Barlovento” ~ Suculento rib eye de res Angus a la parrilla 380g	1,220
	Succulent grilled Angus rib eye steak 380g	
	“El Doblón” ~ Tomahawk Lorenzillo's, espléndido corte Tomahawk ¡Ideal para compartir o para un auténtico pirata! 1kg	2,395

 Platillos sin Glúten
Gluten Free dishes

Favor de indicar si usted o alguien de su grupo padece de alergia alimentaria, le recordamos que el consumo de alimentos crudos o poco cocidos es responsabilidad de quien lo ordene.

Please indicate if you or someone in your group suffers from food allergy, we remind you that the consumption of raw and undercooked food is the responsibility of the person whom ordering it.

Todos nuestros precios están en pesos mexicanos e incluyen impuestos
All our prices are in mexican pesos and include taxes

Entradas Frías ~ Cold Appetizers

	“Matang” ~ Aguacate relleno de camarón, apio y pimientos	415
	Avocado stuffed with shrimp, celery and bell peppers	
	“Los Bucaneros” ~ Nuestro auténtico coctel de camarón del Puerto de Veracruz	470
	Authentic mexican shrimp cocktail served chilled in our special house sauce	
	“La Vela” ~ Ceviche mixto verde o rojo (calamar, callo de almeja, camarón y pescado)	450
	Green or red seafood ceviche (calamari, clam scallops, shrimp and fish)	
	“La Cofa” ~ Exquisita tártara de atún con aderezo de vinagre balsámico y soya, perfumado al ajo	470
	Exquisite tuna tartare with balsamic vinegar, soy sauce and a touch of garlic dressing	
	“La Quilla” ~ Carpaccio de langosta servido con finas rebanadas de aguacate, tomate, cebolla y chile habanero	760
	Lobster carpaccio served with thin slices of avocado, tomato, onion and hot habanero chilli	
	“Estribor” ~ Tostadas de atún, aguacate y chile habanero marinadas con soya y ajonjolí, montadas sobre una base de mousse de queso de cabra	445
	Tuna tostadas with avocado and hot habanero pepper with soy sesame, served on goat cheese mousse	
	“El Amarre” ~ Exquisita tártara de langosta con aceitunas Kalamata, vinagreta perfumada con chile de árbol, tomate, cebolla, cilantro y perlas de aguacate sobre totopos deshidratados de tortilla de maíz al chipotle	695
	Lobster tartar with Kalamata olives, perfumed with chili pepper vinaigrette, diced tomatoes, onion, coriander and avocado pearls served over crisp chipotle totopos	

Entradas Calientes ~ Hot Appetizers

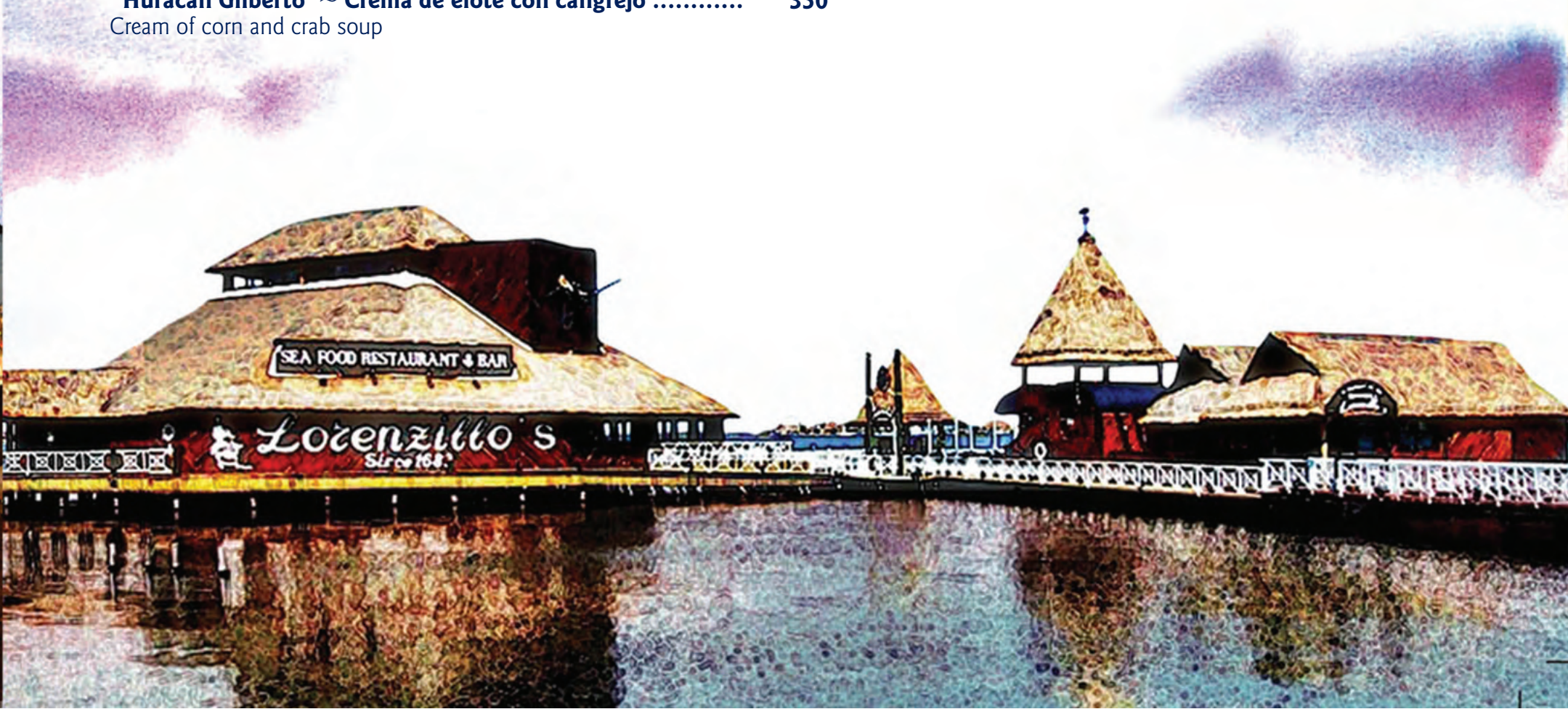
	“El Sextante” ~ Deliciosos aros de calamar rebozados con harina y cajún	410
	Delicious cajun-floured calamari rings	
	Los tradicionales “Ostiones Rockefeller”	495
	The traditional “Oysters Rockefeller”	
	“El Pirata” ~ Callo de hacha a la plancha sobre totopos de maíz y guacamole ¡Muy recomendable!	470
	Broiled sea scallop over tortilla chips and guacamole, highly recommended!	
	“La Popa” ~ Crepas rellenas de langosta y camarón al gratín	585
	Crêpes stuffed with lobster and shrimp au gratin	
	“El Botín” ~ Jaiba de concha suave empanizada y frita	480
	Breaded and deep-fried soft shell crab	
	“Las Cornamusas” ~ Croquetas cremosas y crocantes con langosta y su aderezo de la casa	590
	Crispy and creamy lobster croquettes with house dressing	

Sopas ~ Soups

	“Salvatore” ~ Pozole de langosta creación de Lorenzillo's	470
	Lorenzillo's signature lobster soup mexican style	
	“El Caribeño” ~ Sopa de mariscos con calamar, camarón, callos de almeja, mejillones, pescado, almeja y jaiba	455
	Seafood soup with calamari, shrimp, clam scallops, mussels, fish, clam and crab meat	
	“Isla Mujeres” ~ Nuestro tradicional, elegante y aromático bisque de langosta estilo Lorenzillo's	395
	Our traditional, elegant and aromatic lobster bisque, Lorenzillo's style	
	Crema de Almeja	350
	Clam chowder	
	“Trafalgar” ~ Nuestra famosa sopa de cebolla al gratín	320
	Our famous onion soup au gratin	
	“Huracan Gilberto” ~ Crema de elote con cangrejo	350
	Cream of corn and crab soup	

Ensaladas ~ Salads

“Claraboya” ~ Ensalada Caesar preparada en su mesa, la receta original de Caesar Cardini	330
Caesar Cardini's original Caesar salad recipe prepared table side	
Con pollo empanizado crujiente ¡Espectacular!	395
With breaded crusty fried chicken, spectacular!	
Con camarón / With shrimp	430
Con langosta / With lobster	730
“Proa” ~ Ensalada mixta	340
Mixed green salad	
“El Timón” ~ Ensalada de atún fresco sobre espinacas, tomate y berros con aderezo de vinagre balsámico al limón	470
Fresh tuna served on spinach, tomato and watercress salad seasoned with balsamic-lemon vinaigrette dressing	



Pescado ~ Fish

El mejor filete de pescado del Caribe preparado al gusto 785
The best filet of fish from the Caribbean prepared to taste

Plancha ~ Broiled
Veracruzana ~ Green olives, tomato, capers and bell pepper sauce
Empanizado ~ Breaded
Al ajillo ~ Mild-roasted ajillo chilli peppers
Cajún ~ Cajun

Salseado al vino blanco y cilantro ~ White wine and coriander sauce

Parrilla ~ Grilled
Estilo "Sol" ~ Sol Style (lightly battered and pan fried)
Meunière ~ Meunière
Al mojo de ajo ~ With garlic-butter sauce
En salsa diablo ~ Diabla (spicy chilli pepper)

"El Mastelero" ~ Pescado entero frito o a la plancha, según temporada: Robalo, Huachinango, Boquinete o Mero P/M
Seasonal whole deep-fried or grilled fish: Sea bass, red snapper, hog fish or grouper M/P



Selección de pescados importados
Selection of imported fish



"Henry Morgan" ~ Steak de atún aleta amarilla sellado a la plancha servido sobre salsa al cognac y pimienta rosa 825
Broiled yellow fin tuna steak served with cognac and pink pepper sauce
"Sir Francis Drake" ~ Mero chileno a la plancha servido sobre cama de arroz salvaje y reducción de salsa cremosa de chardonnay, echalote, cebolla, vinagre y mantequilla tibia 1,790
Broiled Chilean Sea Bass served on a bed of wild rice with chardonnay, shallots, onion, vinegar and warm butter sauce
"Rosa de los vientos" ~ Salmón a la parrilla sobre cama de vegetales con salsa de chardonnay, perfumado al bisque de langosta 795
Grilled salmon steak on a bed of vegetables with chardonnay sauce, perfumed with lobster bisque

Combinaciones de Mariscos ~ Seafood Combinations

"El cofre del tesoro" ~ Filete de pescado relleno de langosta, camarón y portobello con un toque de salsa bernesa 920
Filet of fish stuffed with lobster, shrimp and portobello mushrooms topped with béarnaise sauce
"Lorenzillo's" ~ Brochetas de filete de res Angus, camarón y vegetales 150g 895
Angus filet mignon, shrimp and vegetables brochette 150g
"Regatas" ~ Filete de pescado con camarones al ajillo 895
Filet of fish with shrimp and mild-roasted ajillo chilli pepper
"Conchas Shariff" ~ Espléndida combinación de cangrejo, camarón, jaiba y ostiones en salsa béchamel gratinados y espolvoreados con paprika 655
Splendid combination of crab, shrimp, blue crab and oysters with béchamel sauce au gratin and sprinkled with paprika
"Andrea Doria" ~ Callos de hacha y camarones en cassé de tomate y reducción de vino blanco y ajo 710
Sea scallops and shrimp with tomato concassé in a reduction of white wine and garlic
"El Olonés" ~ Cola de langosta, camarón jumbo y turnedo de res bañado con salsa de morrones, tomate cherry y espárragos 150g 1,520
Lobster tail, jumbo shrimp and beef tournedo, topped with bell pepper sauce, cherry tomato and asparagus 150g

Veracruz

Cancún



Los Cabos

"Bruja del mar" ~ Filete de res Angus relleno de langosta, camarón y portobello con un toque de salsa bernesa 150g 1,175
Our filet mignon of Angus beef stuffed with lobster, shrimp and portobello mushrooms topped with béarnaise sauce 150g
"El Comodoro" ~ Filete de res Angus y langosta a la plancha o a la parrilla 150g 1,550
Filet of Angus beef and lobster, broiled or grilled 150g
"Lepanto" ~ Cola de langosta y camarones a la plancha o a la parrilla 1,130
Lobster tail and shrimp, broiled or grilled
"El Remo" ~ Filete de res Angus y camarones a la plancha o a la parrilla 150g 1,025
Filet of Angus beef and shrimp, broiled or grilled 150g

"Estrella de Mar" ~ Langostinos salteados al gusto: mojo de ajo, ajillo o plancha (en temporada) 1,530
Sautéed crayfish to taste: garlic-butter sauce, mild-roasted ajillo chilli pepper or broiled (in season)

"Kraken" ~ Pulpo y camarones tatamados a la plancha, marinados con aderezo de la casa, acompañado de puré de papa y chips crujientes de camote 850
Char-grilled octopus and shrimp, marinated with house dressing served with mashed potatoes and crispy sweet potato chips

Langosta ~ Lobster

La Estrella del Océano ~ The Ocean Star
 Las langostas de Lorenzillo's son capturadas por pescadores de Isla Mujeres y Baja California en trampas y de acuerdo a la talla que exigen las leyes de pesca internacionales. De ahí son transportadas a nuestra granja y cuidadas amorosamente por biólogos para que usted las disfrute en Lorenzillo's.

Lorenzillo's lobsters are caught in traps by fishermen from Isla Mujeres and Baja California according to the international legal size. They are then taken to our Lobster Farm where our biologists take special care of them so you can enjoy their taste at Lorenzillo's.

Bon Appétit

Salvador Viza

El platillo leyenda de Lorenzillo's
Lorenzillo's legend dish

Langosta viva



Live Lobster

Precio por peso según mercado en langosta viva
Spiny Caribbean Live Lobster (from our farms) M/P

Cola de Langosta (orden 10oz).....P/M Lobster tail (10oz order) M/P

Las recetas más famosas de Lorenzillo's ~ Lorenzillo's most famous recipes

Langosta a la plancha
 Broiled lobster
Langosta a la parrilla
 Grilled lobster
Langosta al vapor
 Steamed lobster
Langosta cajún
 Cajun lobster
Langosta empanizada y frita
 Breaded and deep-fried lobster
Langosta al Roquefort
 Roquefort lobster
Langosta al vino blanco y apio
 White wine and celery lobster
Langosta Thermidor
 Lobster Thermidor
Langosta al coco
 Lobster with coconut milk sauce

Langosta a la ciruela y tamarindo al chipotle
 Lobster with a spicy chipotle, plum and tamarind sauce
Langosta tres chiles (ancho, pasilla y guajillo)
 Three chilli lobster (ancho, pasilla and guajillo)
Langosta marinara
 Marinara lobster
Langosta con rajas de chile poblano al gratin
 Lobster with poblano chilli pepper au gratin
Langosta Meunière
 Lobster Meunière
Langosta al mojo de ajo
 Lobster with garlic-butter sauce
Langosta al ajillo
 Lobster with mild-roasted ajillo chilli pepper and garlic
Langosta a la diabla
 Spicy chipotle chilli pepper sauce lobster
Langosta tres carabelas (poblano, ajillo y chipotle)
 Three "carabelas" lobster (with poblano, ajillo and chipotle chilli peppers sauce)

"La Brújula" ~ Taco de langosta jumbo acompañado de arroz, frijoles pintos, guacamole y chiles toreados 890
Jumbo lobster taco served with rice, seasoned pinto beans, guacamole and spicy serrano chilli peppers

Camarones ~ Shrimp

Camarones "Scampi" con salsa de langosta flameados con chardonnay y brandy 665
Shrimp Scampi with lobster cream sauce flamed with chardonnay and brandy
Camarones fritos cubiertos con coco rallado 665
Coconut-crust and deep-fried shrimp
Camarones "Ángeles a caballo" rellenos con queso y envueltos en tocino a la plancha 665
Broiled shrimp "Ángeles a caballo" stuffed with cheese and wrapped in bacon
Camarones Jumbo con fettuccine ~ Camarones con una exquisita salsa de cerveza negra acompañados con fettuccine a la carbonara 775
Shrimp with dark beer sauce accompanied with carbonara fettuccine

Camarones al gusto 665
Shrimp prepared to taste

Al ajillo ~ Mild-roasted ajillo chilli pepper
Al mojo de ajo ~ With garlic-butter sauce
Cajún ~ Cajun
Con salsa de ciruela y tamarindo al chipotle
 With a spicy chipotle, plum and tamarind sauce
Empanizado ~ Breaded

En salsa Diabla ~ Diabla (Spicy chilli pepper sauce)
Meunière ~ Meunière
Parrilla ~ Grilled
Plancha ~ Broiled
Salseado al vino blanco y cilantro
 With white wine and coriander sauce

gany clout