



MENÚ

Lorenzillo's®



Since 1683

the **LIVE LOBSTER HOUSE & SEAFOOD**
Cancún



**ENTRADAS
FRÍAS**



**COLD
APPETIZERS**

 "Los Bucaneros" \$470

Nuestro auténtico coctel de camarón del Puerto de Veracruz, creación de la casa (170 grs.)

Our authentic shrimp cocktail from Puerto de Veracruz, creation of the house

"La Vela" \$460

Ceviche mixto de calamar, callo de almeja, camarón y pescado servido en la salsa a su elección (Salsa verde a base de tomatillo pepino y cebolla morada o salsa roja exquisita salsa mexicana pico de gallo, jitomate cebolla y cilantro)

Mixed ceviche of squid, clam scallops, shrimp and fish served in the house sauce of your choice (Green sauce based on tomatillo, cucumber and red onion or exquisite Mexican red sauce pico de gallo made of tomato, onion and cilantro)

"Estribor" \$455

Tostadas de atún, aguacate y chile habanero marinadas con salsa ponzu y ajonjolí, montadas sobre una base de mousse de queso (125 grs.)

Tuna, avocado and habanero chili toasts marinated with ponzu sauce and sesame seeds, served on a cheese mousse base

"Corsario" \$695

Exquisitas láminas de res Angus, adornadas con escamas de queso parmesano y aceite de olivo y espinaca baby, coronadas con un mousse de queso suave y albahaca fresca (125 grs.)

Exquisite slices of Angus beef, garnished with flakes of parmesan cheese and olive oil and baby spinach, topped with a soft cheese mousse and fresh basil

ENTRADAS CALIENTES



HOT APPETIZERS

"El Sextante" \$420

Deliciosos aros de calamar rebozados con harina y aromatizada con cajún, acompañados de salsa marinera y mostaza miel (300 grs.)

Delicious squid rings breaded with flour and flavored with Cajun, accompanied by marinara sauce and honey mustard

Los tradicionales "Ostiones Rockefeller" \$495

The traditional
"Oysters Rockefeller"

"El Pirata" \$490

Callo de hacha a la plancha montado en totopo crocante con guacamole y coronado con gazpacho de tomate, acompañado de ensalada fresca de pimientos y espinacas (120 grs.)

Grilled sea scallops served over crispy tortilla chips with guacamole and topped with tomato gazpacho, accompanied by fresh pepper and spinach salad



"La Popa" \$785

Crepas servidas con salsa de chile locales, rellenas de langosta y camarón terminadas al gratín (60grs. camarón) (60 grs. Langosta)

Crepes served with local chili sauce, stuffed with lobster and shrimp finished au gratin

El Botín

\$445

Fresca jaiba de concha suave empanizada y frita servida con la guarnición de su elección (80 grs.)

Fresh breaded and fried soft shell crab served with the side of your choice



"Las Cornamusas" \$590

Perlas de langosta cremosas y crocantes, fritas, acompañadas con aderezo de la casa

Fried creamy and crispy lobster pearls, served with house dressing

SOPAS



SOUPS



"Salvatore" \$470

Pozole de langosta. Suculenta Sopa mexicana acompañada con trozos de langosta, creación de Lorenzillo's

Lorenzillo's signature lobster soup mexican style



"El Caribeño" \$465

Clásica sopa de mariscos de la región, calamar, camarón, callo de almeja, mejillón, pescado, almeja y jaiba

Classic seafood soup from the region, squid, shrimp, clam scallops, mussels, fish, clam and crab



"Isla Mujeres" \$395

Nuestro tradicional, elegante y aromático bisque de langosta estilo Lorenzillo's

Our traditional, elegant and aromatic lobster bisque Lorenzillo's style

“Crema de Almeja” \$350

Cremosa sopa a base de almejas servida en Pan campesino terminada con paprika y perejil

Clam Chowder served in peasant bread and finished with paprika and parsley

“Trafalgar” \$330

Nuestra famosa sopa de cebolla al gratín. Clásica sopa de cebolla servida con fondo de res terminada al gratín con croton

Our famous onion soup au gratin. Classic onion soup served with beef stock finished au gratin with crouton

“Huracán Gilberto” \$350

Exquisita crema de elote con tropezos de cangrejo terminada al horno con costra de pan

Exquisite cream of corn soup with lumps of crab finished in the oven with a bread crust

ENSALADAS



SALADS

“Claraboya”

Espectacular Ensalada Caesar preparada en su mesa... La única y original de Caesar Cardini \$350

Caesar Cardini's original Caesar Salad recipe... prepared table side

Con pollo empanizado crocante (90 gr) \$395

With crispy breaded chicken

Con camarón (120 grs.) \$430

With shrimp

“Proa” \$345

Ensalada mixta. Combinación de lechugas, acompañada de nuez de macadamia y supremas de toronja aderezos a elegir

Mixed salad. Combination of lettuce, accompanied by macadamia nuts and grapefruit supremes, dressings of your choice

PESCADO FISH



**El mejor filete de pescado de temporada
preparado a su elección (250 grs.) \$795**

The best seasonal fish fillet prepared to your choice

"El Mastelero"

Pesca del día, pescado entero frito o a la plancha (según temporada): Robalo, Huachinango, Boquinete o Mero PM~MP

Catch of the day, whole fish fried or grilled (In season): Sea bass, Red snapper, Hog Fish or Grouper



Selección de pescados importados

Selection of imported fish

"Henry Morgan" \$825

Steak de atún aleta amarilla sellado a la plancha servido sobre salsa al cognac y pimienta rosa con guarnición a su elección (250 grs.)

Grilled yellowfin tuna steak served with cognac and pink pepper sauce with your choice of side dish

"Rosa de los vientos" \$795

Salmón a la parrilla sobre cama de vegetales con salsa de chardonnay, perfumado al bisque de langosta (250 grs.)

Grilled salmon steak on a bed of vegetables with chardonnay sauce, perfumed with lobster bisque

"Sir Francis Drake" \$1,790

Mero Chileno a la plancha servido sobre cama de arroz salvaje y reducción cremosa de chardonnay y echalote, cebolla, vinagre y mantequilla tibia (250 grs.)

Broiled Chilean Sea Bass served on a bed of wild rice with chardonnay, shallots, onions, vinegar and warm butter sauce

COMBINACIONES DE MARISCOS SEAFOOD COMBINATIONS

"El cofre del tesoro" \$920

Filete de pescado fresco (180 grs.) relleno de cola de langosta (60 grs.), camarón (60 grs.) y portobello acompañado de la guarnición de su elección terminado con salsa bernesa

Fresh fish fillet stuffed with lobster tail, shrimp and portobello accompanied by the garnish of your choice finished with Béarnaise sauce

"Lorenzillo's"

Brochetas de filete de res Angus (150 gr.), camarón (120 gr.) y vegetales

Skewers of Angus beef fillet, shrimp and vegetables

"Regatas" \$895

Filete de pescado (250 grs.) con camarones (60 grs.) al gusto acompañados con la guarnición de su elección

Fish fillet with shrimp at your choice accompanied with garnish of your choice.

"Conchas Shariff" \$650

Espléndida combinación de cangrejo, camarón, jaiba y ostiones en salsa bechamel gratinados y espolvoreados con paprika

Splendid combination of crab, shrimp, blue crab and oysters with bechamel sauce au gratin and sprinkled with paprika

"Andrea Doria" \$725

Callos de hacha (120 grs.) y camarones (60 grs.) en cassé de tomate y reducción de vino blanco y ajo acompañados con arroz salvaje

Sea scallops and shrimp in tomato cassé and white wine and garlic reduction accompanied with wild rice

"El Olonés" \$1550

Exquisita Cola de langosta (100 grs.), acompañada con camarón jumbo y turnedo de res (150 grs.) bañado con salsa de pimientos, tomate Cherry y vino blanco, espárragos y papa al horno de morrones, tomate cherry y espárragos (150 gr.)

Exquisite lobster tail, accompanied with jumbo shrimp and beef tournedo bathed with pepper sauce, cherry tomato and white wine, asparagus and baked potato with bell peppers, cherry tomato and asparagus



"Bruja del mar" \$1,175

Filete de res (150 grs.) relleno de langosta (60 grs.), camarón (60 grs.) y portobello bañado con un toque de salsa Bernesa acompañado con la guarnición de la casa

Beef fillet stuffed with lobster, shrimp and portobello bathed with a touch of Béarnaise sauce accompanied with the house garnish



"El Comodoro" \$1550

Filete de res (150 grs.) cocido al termino y langosta (150 grs.) a la plancha o a la parrilla, servido con espárragos y papa al horno

Freshly cooked beef fillet and grilled or broiled lobster, served with asparagus and baked potato



"Lepanto" \$1,145

Cola de langosta (150 grs.) cocinada a su elección acompañada de camarones (120 grs.) a la plancha o a la parrilla acompañado con la guarnición de su preferencia

Lobster tail cooked to taste accompanied by grilled or broiled shrimp, served with the side of your choice

"El Remo" \$1,025

Jugoso Filete de res (150 grs.) con camarones (120 grs.) a la plancha o a la parrilla acompañado con la guarnición a su elección

Juicy beef fillet with grilled or broiled shrimp accompanied with the side of your choice

Estrella de Mar

\$1,530

Frescos Langostinos (350 grs.) salteados al gusto: mojo de ajo, ajillo o plancha servidos con guarnición de la casa (En temporada)

Fresh Prawns sautéed to taste: garlic sauce, mild-roasted ajillo chili pepper or broiled, served with house garnish (In season)

"Kraken" \$860

Pulpo (250 grs.) y camarones (60 grs.) tatemados a la plancha, marinados con aderezo de la casa, acompañado de puré de papa y servidos con una salsa de chile habanero y azafrán

Grilled octopus and shrimp, marinated with house dressing, accompanied by mashed potatoes and served with spicy habanero chili pepper and saffron sauce

LANGOSTA,
LA ESTRELLA
DEL OCÉANO



LOBSTER,
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

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

Langosta viva



Live Lobster

Precio por peso según mercado en langosta viva P/M
Spiny Caribbean Live Lobster (price per weight) 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 al Roquefort • Roquefort lobster

Langosta Thermidor • Lobster Thermidor

Langosta Meunière • Lobster Meunière

**Langosta al mojo de ajo • Lobster with
garlic-butter sauce**

**Langosta a la diablo • Spicy chipotle chili
pepper sauce lobster**

“La Brújula”

\$895

**Taco de langosta jumbo servido sobre una
cama de piña asada y guacamole,
acompañado de ensalada de arúgula a la
vinagreta Lorenzillo's (150 grs.)**

**Jumbo lobster taco served on a bed of roasted
pineapple and guacamole, accompanied by
arugula salad with Lorenzillo's vinaigrette**



CAMARONES SHRIMP

Camarones "Scampi" \$675

Camarones con salsa de langosta flameados con chardonnay y brandy, servidos con espárragos y suprema de toronja

Shrimp with lobster sauce flambéed with chardonnay and brandy, served with asparagus and grapefruit supreme

Camarones al coco \$675

Camarones fritos (170 grs.) cubiertos con coco rallado servido con salsa cremosa de coco

Fried shrimp topped with shredded coconut served with a creamy coconut sauce

Camarones "Ángeles a caballo" \$675

Camarones rellenos de queso y envueltos en tocino cocinados a la plancha servidos con una guarnición caribeña (170 grs.)

Shrimp stuffed with cheese and wrapped in bacon cooked on the grill and served with a Caribbean garnish

Camarones Jumbo con fettuccine \$675

Camarones jumbo salteados en una exquisita salsa de cerveza negra y olivas Kalamatas acompañados con fettuccine a la carbonara (370 grs.)

Jumbo shrimp sautéed in an exquisite sauce of black beer and kalamata olives accompanied with fettuccine carbonara



Camarones al gusto (170 grs.) \$675

Shrimp prepared to taste



MARISCOS
Y PASTA



SEAFOOD
AND PASTA

"El Capitán" \$585

Linguini frutti di mare con selección de mariscos de la casa

Linguini frutti di mare with selection of house seafood

"La Barca" \$740

Fettuccine acompañado con langosta (60 grs.) y camarón (60 grs.) en salsa de salmón ahumado y tomate

Fettuccine accompanied with lobster and shrimp in smoked salmon and tomato sauce

"Barba Roja" \$695

Deliciosos langostinos sobre fettuccine en salsa a base de tomate y hojuelas de chile (150 grs.)

Delicious prawns on fettuccine in a tomato-based sauce and chili flakes

CARNES
Y AVES



MEAT AND
POULTRY

"Agramont" \$590

Suprema de pollo (180 grs.) frita terminada con salsa pomodoro con queso parmesano acompañada con pasta de la casa

Fried chicken supreme finished with pomodoro sauce with parmesan cheese accompanied with homemade pasta

"Jean Lafitte"

\$1,230

Jugoso filete de res Angus a la parrilla acompañado con guarnición a su elección (250 grs.)

Grilled filet of Angus beef accompanied with the side of your choice

"Barlovento" \$1,230

Suculento rib eye de res Angus a la parrilla acompañado con guarnición a su elección (380 grs.)

Succulent grilled rib eye of Angus beef accompanied with the side of your choice

"El Doblón" \$2,395

Tomahawk Lorenzillo's...Ideal para compartir. Espléndido corte Tomahawk acompañado de espárragos, tomate Cherry y papa horno (1kg)

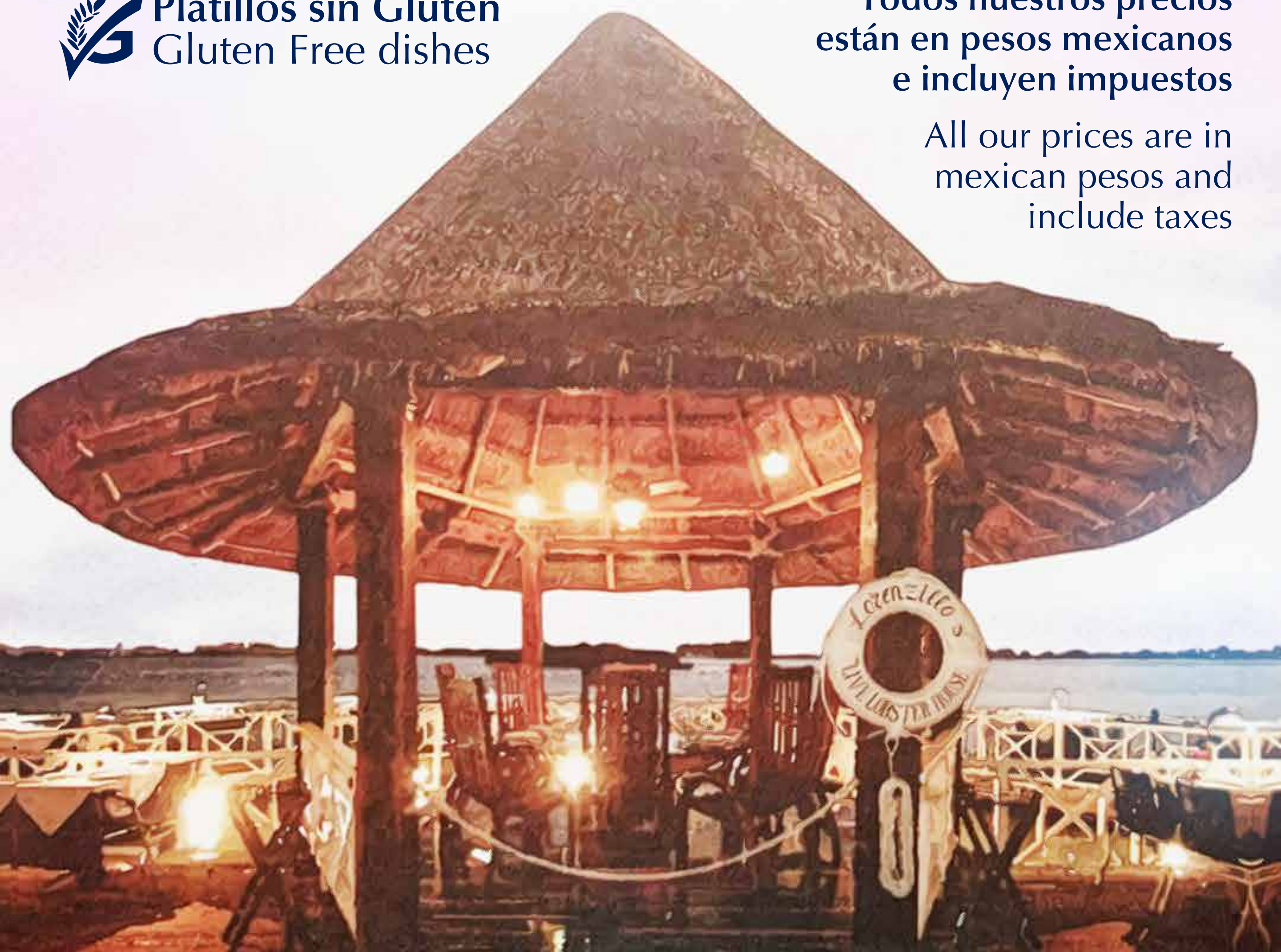
Lorenzillo's Tomahawk... ideal to share Splendid Tomahawk cut accompanied by asparagus, cherry tomato and baked potato



Platillos sin Gluten
Gluten Free dishes

Todos nuestros precios están en pesos mexicanos e incluyen impuestos

All our prices are in mexican pesos and include taxes





ESPECIALES SPECIALS

Ostiones vivos del Golfo	:	Live Gulf oysters	\$595
Ostiones Kumamoto	:	Kumamoto oysters	\$610
Ostiones vivos del Pacífico	:	Live Pacific Coast	\$595
	:	oysters	
Almejas chocolatas vivas	:	Live jumbo clams	\$575
	:	on the half Shell	
Almeja Generosa	:	Geoduck clam	\$715



Ceviche de langosta \$680

Cubos de langosta marinados en una salsa mexicana a su elección acompañados de aguacate, pepino y cebolla morada

Lobster cubes marinated in a Mexican sauce of your choice accompanied by avocado, cucumber and red onion

Ceviche de chicharrón de pulpo \$580

Suculento ceviche de chicharrón de pulpo marinado en una salsa mexicana a su elección

Succulent octopus crackling ceviche marinated in a Mexican sauce of your choice

Selección de salsas ~ Sauce selection:

Salsa verde a base de tomatillo pepino y cebolla morada

Green sauce based on tomatillo, cucumber and red onion

Exquisita salsa roja mexicana pico de gallo, jitomate cebolla y cilantro

Exquisite Mexican red sauce pico de gallo made of tomato, onion and cilantro

Manos de cangrejo Moro \$1,100

Fresh catch stone crab claws

Cangrejo de Dutch Harbor Alaska (En temporada)

PM ~ M/P

Dutch Harbor Alaskan King Crab legs (In season)

Camarón para pelar

Peel N' Eat shrimp

Regular \$990 Jumbo \$1,100

Ensalada de cangrejo \$660

Crab Salad

Selección de lechugas con pulpa de cangrejo, piña, miel,
aderezada con vinagreta de toronja y terminada con
ajonjolí negro

Selection of lettuces with crab meat, pineapple, honey,
dressed with grapefruit vinaigrette and finished with black
sesame seeds

Fuente de Mariscos, en frío (Para dos personas) \$1,275

Combinación exótica de mariscos, cangrejo moro,
camarón para pelar, ostión natural y almeja chocolata

Exotic combination of seafood, stone crab, peel N' Eat
shrimp, natural oyster and live jumbo clam on the half shell

Pesca del día \$1,100

Catch of the day

Pescado entero fresco frito o a la plancha (según
temporada): Robalo, Huachinango, Boquinete o Mero

Fresh deep-fried or broiled whole fish (in season): Sea bass,
Red snapper, Hog Fish or Grouper

ESPECIAL DEL PIRATA PIRATE'S SPECIAL

\$2,450

 Clásica Parrillada de mariscos (Para dos personas) servida con cola langosta, filete de pescado y camarones a la plancha, acompañada de ostiones Rockefeller y jaiba de concha suave, servido con dos guarniciones a su elección Pure de papa, pure de zanahoria, papa horno o Vegetales

Classic Seafood Grill (For two people) served with lobster tail, fish fillet and broiled shrimp, accompanied by Rockefeller oysters and soft-shell crab, served with two sides of your choice

Mashed potatoes, carrot purée, baked potatoes or vegetables

Taco jumbo de res Angus servido sobre una cama de piña asada y guacamole, acompañado de ensalada de arúgula a la vinagreta Lorenzillo's (150 gr.) \$795

Jumbo Angus beef taco served on a bed of roasted pineapple and guacamole, accompanied by arugula salad with Lorenzillo's vinaigrette

 "El Sable del Pirata",

Sable de camarones preparados al gusto \$795

(A la parrilla, a la plancha, al mojo de ajo, al pastor o al ajillo, acompañado con la guarnición a su elección, pure de papa, pure de zanahoria, papa horno o Vegetales

"The Pirate's Cutlass", Jumb shrimp sword prepared to taste (Grilled, broiled, with garlic and butter sauce, with Mexican achiote paste or with mild-roasted ajillo chili pepper and garlic), served with two sides of your choice, mashed potatoes, carrot purée, baked potatoes or vegetables

Lorenzillo's



Since 1683

the LIVE LOBSTER HOUSE & SEAFOOD

Cancún

