

**CABANNA**





**MARISCOS FRESCOS  
Y DRINKS COQUETOS**

**DIRECTITO DEL OCÉANO PACÍFICO**

# CABANNEAR

VIVE CADA MOMENTO CON PASIÓN Y GRATITUD,  
ENCONTRANDO LA FELICIDAD EN LOS PEQUEÑOS DETALLES  
QUE HACEN GRANDE LA VIDA.





# AGUACHILES

## 🔥🔥 Mangochile

**120 g Camarón \$212** ————— **150 g Pescado \$235**

Curtido en aguachile de mango y chile habanero.

## 🔥🔥 Gran Duende

**120 g Camarón \$212** ————— **150 g Pescado \$235**

Curtido en aguachile verde de chile serrano.

## 🔥🔥 Pelirrojo

**120 g Camarón \$212** ————— **150 g Pescado \$235**

Curtido en aguachile rojo de chile piquín.

## 🔥 Perla Negra

**120 g Camarón \$212** ————— **150 g Pescado \$235**

Curtido en limón y salsas negras.

**🔥🔥 Taquitos de Aguachile** **\$203**

Camarones en tortilla de jícama, bañados en salsa de ostión con un toque picante. 80 g

**Aguachile de la tía** **\$260**

Camaron crudo con nuestra receta especial con toque de salsas negras. 180 g

**Ceviche Loreto** **\$304**

Refrescante ceviche de atún combinado con cebolla morada, camote, pistache y aguacate con alioli de habanero. 120 g

**Ceviche Machu Pichu** **\$221**

Cubos de Pescado mezclado en sabores que te transportarán a tierras Peruanas. 150 g

**🔥 Ceviche Jalapeño Mixto** **\$229**

Aguachile de Callo de Pescado y Camarón, curtido en jugo de limón y jalapeño, espolvoreado con macacha de res. 160 g

**Atñun Reyna** **\$261**

Cubos de atún, aguacate y piña al grill, coronado con chinchulines de pulpo y salsa negroni. 150 g

**Callo de Hacha Natural** **\$826**

Callo fresco como tú ya lo conoces. 250 g

**El Sultán** **\$418**

Camaron, pulpo, callo de hacha, kanikama en mezcla de 7 especies japoneses del togarashi. 160 g

**Pulpo Cocidito** **\$364**

Pulpo cocidito al natural; preparado a “La Kino” ó con alguna salsa de aguachiles. 180 g

**Camaron Cocidito** **\$259**

Camaron cocidito al natural; preparado a “La Kino” ó con alguna salsa de aguachiles. 180 g

# TOSTADAS DE CEVICHE

## **Especial de Camarón** **\$85**

La más vendida en Los Arcos. Preparada con pepino, cebolla morada y clamato. 70 g

## **Coqueta** **\$87**

Déjate conquistar. Callo de robalo en mezcla de chile serrano, jícama y salsas negras. 80 g

## **Primavera** **\$100**

La más elegante de Cabanna. Camarón, pulpo y callo de robalo; con un toque de aceite de oliva. 70 g

## **Pirata** **\$85**

Descubre el tesoro. Camarón con zanahoria y jícama rallada con toques de chiltepín y chamoy. 70 g

## **Callo de Pescado** **\$105**

La favorita del chef. Trozos de pescado, cebolla morada, tomate y chile serrano 80 g

## **Especial de Camarón Cocido** 70 g **\$110**

## **Atún Azul**

No la quieres dejar de probar. Cubos de atún fresco con un toque oriental. 60 g **\$103**

## **Maguro** **\$102**

Mejor imposible. Láminas de atún sellado con aderezo de wasabi y teriyaki. 40 g

Los platillos que se sirven crudos son bajo la consideración del comensal. El gramaje del platillo es de la proteína en crudo. El grado de cocción de cada platillo influye en el peso del producto terminado. Toda modificación o ingrediente extra tendrá un costo adicional.

🔥🔥🔥 **7 chiles**

**\$116**

Una tostada con todos los poderes.  
Camarón y pulpo cocido. 70 g

🔥 **Especial de Pulpo**

**\$120**

El pulpo más bueno que hayas probado.  
Con pepino, cebolla morada y clamato. 70 g

🔥 **Punta Mita**

**\$116**

Descubre el paraíso con la exclusividad  
de sabores al combinar atún fresco, pistache,  
aguacate tatemado aderezados con  
mayonesa de habanero. 60 g



Tostada Atún Azul

# TACOS PLAYEROS

<b>Quesitos Cabanna</b>	<b>\$87</b>
El preferido de los patronos. Camarón, costra de queso, aguacate y aderezo de la casa. 70 g	
<b>Taco Gobernador ®</b>	<b>\$87</b>
La creación más famosa de Los Arcos. 75 g	
<b>Zara</b>	<b>\$78</b>
Trozo de pescado zarandeado. 60 g	
<b>Bonita</b>	<b>\$78</b>
Traido del sur de California. Camarón guisado en aceite de oliva y chipotle, con pico de gallo y col; en tortilla de harina. 60 g	
 <b>Pulpo Mongol</b>	<b>\$97</b>
La combinación más sabrosa. Pulpo, camarón y atún ahumado guisados. 70 g	
<b>Jícama Taco</b>	<b>\$79</b>
Más fresco imposible. Camarón crujiente en tortilla de jícama. 50 g	
<b>Vampiro Pastor</b>	<b>\$79</b>
Delicioso pescado preparado al pastor sobre tortilla dorada con queso. 80 g	
<b>Gringona</b>	<b>\$83</b>
One please! Pescado al pastor en tortilla de harina con queso. 60 g	



# TACOS DE RES

## **Quesitaco de Res**

**\$79**

Arrachera, costra de queso, aguacate y aderezo. 70 g

## **Milanesa Quesitaco**

**\$79**

Pa'no extrañar a la abuela. 30 g

## **Junior**

**\$79**

Carne asada estilo carreta sinaloense, con salsa de tomate y col. 70 g

## **Caramelo**

**\$89**

Arrachera con queso en tortilla de harina. 70 g

## **Che**

**\$85**

El taco Argentino. Filete de res, lechuga tomate, aguacate y chimichurri. 60 g

## **María**

**\$79**

El taco Mexicano. Arrachera, guacamole y frijolitos. 50 g

## **Volcán de Asada**

**\$84**

Carne asada gratinada, sobre tostada doradita y guacamole. 80 g

# ENSALADAS

## **Ensalada Cabanna**

**\$185**

Lechugas con trozos de pera, fresa, nueces y queso de cabra, bañada con aderezo especial de la casa. 100 g

## **Ensalada Cabanna con Camarón. +80 g**

**\$244**

## **Ensalada los Arcos**

**\$212**

Camarón cocido, papa, zanahoria y lechuga; preparados con mayonesa. 140 g

## **Carpaccio de Betabel**

**\$145**

Con arúgula, nuez caramelizada, queso de cabra con glaze balsámico.  
¡Conquistará tu paladar! 100 g

## **Betabel Brasas**

**\$152**

Cubos de betabel horneados al Jospier con pate de cacahuete, arúgula, con reducción de balsámico. 120 g



# TIRADITOS

## **Tiradito de Salmón**

**\$276**

Laminatas de salmón sazonadas en nuestra mezcla oriental, con chile jalapeño. 120 g

## **Tiradito de Atún**

**\$276**

Laminatas de atún fresco, en una deliciosa salsa oriental agrídulce, con chile jalapeño y cebollín. 120 g

## **Tiradito de Pulpo**

**\$297**

Pulpo con salsa de rocoto y yuzu, sal del Himalaya. 120 g



# ANTOJOS CABANNA

## **Rib Eye 41**

**\$377**

Chicharrones de Rib Eye con un sabor único. 300 g

## **Rib Eye Choice**

**\$661**

Déjate enamorar con su calidad y guarnición.

Tiempo de preparación 25 minutos. 600 g

## **Rib Eye Cabannero**

**\$314**

La especialidad de Cabanna.

Rollos de Rib Eye en tortilla de harina. 200 g

## **BBQ Costillitas**

**\$297**

Costillas BBQ estilo oriental sobre papas a la francesa. 350 g

## **Carnitas de Atún**

**\$374**

Trozos de atún marinados con nuestro sazón único. 200 g

## **Hamburguesa de la Casa**

**\$200**

La hamburguesa de res más sabrosa. 130 g

## **Burrito Mar & Tierra**

**\$184**

Carne y camarón en tortilla de harina. 130 g

## **Fetuccini Culichi**

**\$219**

Fetuccini en salsa verde cremosa con 100 g de camarones.

## **Panini de Arrachera**

**\$224**

Pan de finas hierbas con arrachera, queso manchego y aguacate. 100 g



# PIZZAS CABANNA

## **Pizza Gobernador**

El taco gobernador transformado en pizza; con machaca de camarón.

**Chica 90 g** **\$170**

**Mediana 180 g** **\$268**

## **Pizza Prosciutto**

Crujiente y doradita; con jamón serrano y mozzarella fresco.

**Chica 95 g** **\$313**

**Mediana 190 g** **\$470**

## **Pizza 4 Quesos**

Mozzarella, gouda, parmesano y queso crema.

**Chica 88 g** **\$160**

**Mediana 175 g** **\$250**

## **Pizza Mongol**

El pulpo mongol que se cree italiano.

**Chica 90 g** **\$229**

**Mediana 180 g** **\$329**



# ANTOJOS PLAYEROS

## **Leche de Tigre**

**\$82**

No puedes iniciar mejor.

Consomé con camarón, pepino y cebolla. 50 g

## **Chicharrón Cabanna**

**\$217**

Crujiente chicharrón

de lonja de pescado. 250 g

## **Chiles Torito**

**\$173**

4 chiles caribe rellenos de machaca de camarón, bañados en jugo especial de salsas negras. 120 g

## **Camarón Roca**

**\$271**

Camarones estilo tempura aderezados con salsa oriental y un toque de Sriracha. 170 g

## **Camarón Caramelo**

**\$271**

Mezcla perfecta entre lo dulce y lo picoso. Con chile de árbol y salsa de anguila. 170 g

## **Camarón Cacahuete**

**\$401**

Camarones guisados en nuestra salsa de cacahuete enchilado. 170 g

## **Camarón Mazatlán**

**\$393**

Camarones con adobo de mostaza, mayonesa y un toque de chiltepin. 260 g

## **Camarón Junior**

**\$393**

Grandes camarones con el sazón inigualable del zarandeado de Los Arcos. 200 g

## **Camarón Rumba**

**\$393**

Grandes camarones empanizados, rellenos de queso crema; con pico de gallo tropical. 200 g

## **Pulpo Alacrán**

**\$481**

Pulpo sazonado finamente con aderezos que conquistarán tu paladar. 220 g

## **Chinchulines de Pulpo**

**\$275**

Crujientes julianas de pulpo sazonadas y fritas. 150 g

## **Chicharrón de Pulpo**

**\$419**

Pulpo marinado con Sriracha en cama de aguacate y pico de gallo, con topping de aderezo japonés. 180 g

## **Lonja Zara**

**\$278**

Lonja de pescado a las brasas acompañado con fideo seco. 220 g

## **Salmón a las Brasas**

**\$392**

Salmón a las brasas acompañado de fideo seco. 200 g

## **Tacos Dorados de Pescado**

**\$222**

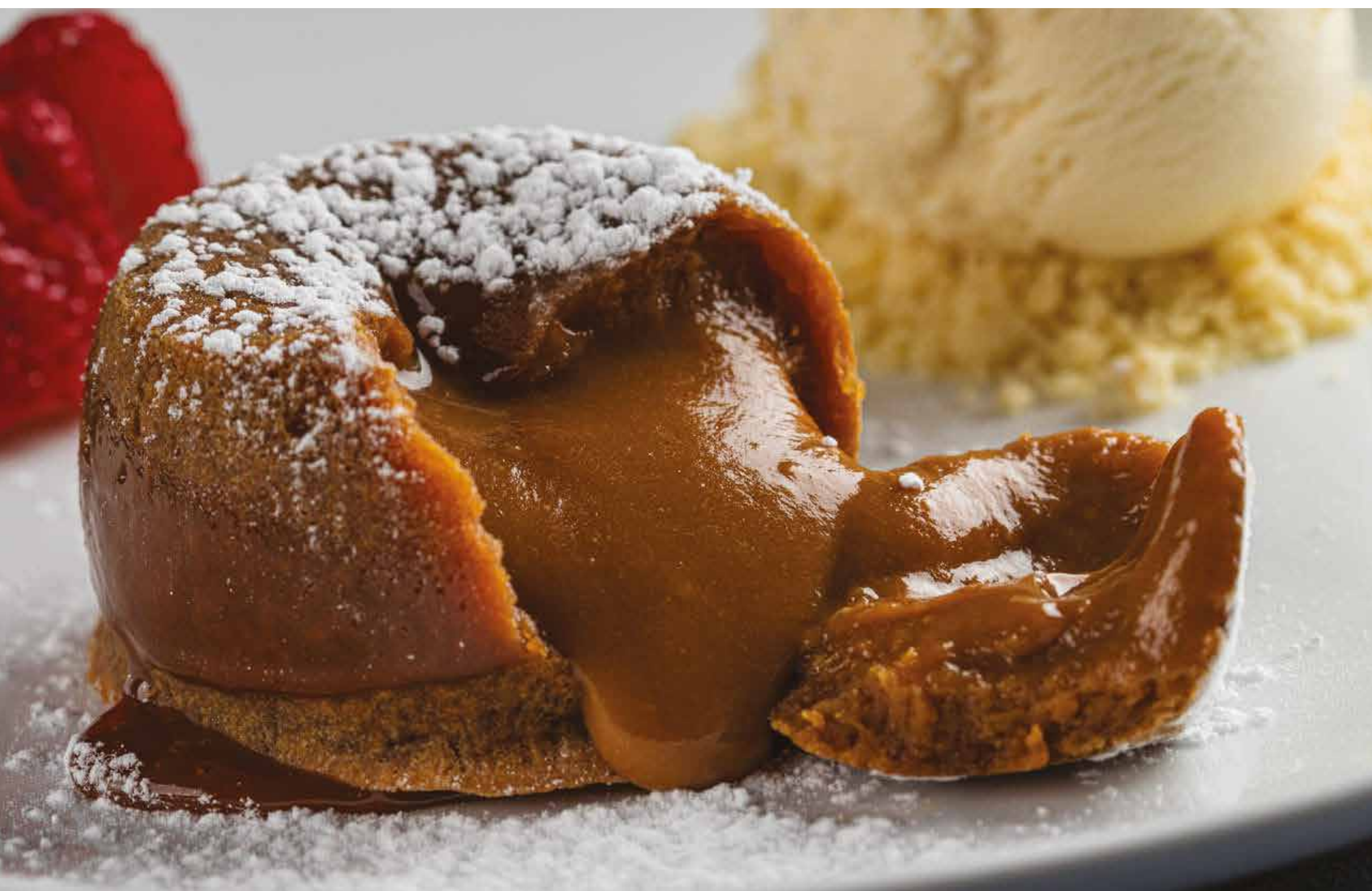
Cocina fusión = cenaduría+ mariscos. 90 g

**Lorem ipsum**



# POSTRES

<b>Pay de Plátano</b> 150 grs + 40 grs helado	<b>\$148</b>
<b>Flan</b> 170 grs	<b>\$122</b>
<b>3 Leches</b> 200 grs	<b>\$122</b>
<b>3 Leches S'more</b> 250 grs	<b>\$173</b>
<b>Volcán Dulce de Leche</b> 120 grs + 40 grs helado	<b>\$159</b>
<b>Mostachón de Nuez</b> 100 grs + 90 grs de helado	<b>\$159</b>
<b>Chocolate Savarin</b> 130 grs + 40 grs helado	<b>\$159</b>
<b>Helado</b> 200 grs	<b>\$177</b>
<b>Crème Brûlée</b> 140 grs	<b>\$136</b>
<b>Pay de Limón</b> 150 grs	<b>\$143</b>
<b>Pastel Elote</b> 150 grs + 40 grs helado	<b>\$161</b>
<b>Baileys Party</b> 460 grs + 88 ml Baileys	<b>\$551</b>





# BEBIDAS

<b>Aguas Frescas 336 ml</b>	<b>\$50</b>
<b>Limonada de Fresa 336 ml</b>	<b>\$57</b>
<b>Refrescos 355 ml</b>	<b>\$50</b>
<b>Agua Natural Hethe 350 ml</b>	<b>\$52</b>
<b>Agua Natural Hethe 750 ml</b>	<b>\$107</b>
<b>Agua de Piedra Gasificada 650 ml</b>	<b>\$115</b>
<b>Té Helado Pops 336 ml</b>	<b>\$58</b>
<b>Café Americano Nespresso 180 ml</b>	<b>\$58</b>
<b>Capuccino 180 ml</b>	<b>\$64</b>
<b>Espresso 75 ml</b>	<b>\$56</b>
<b>Pacífico, Victoria, Montejo, Corona</b>	
<b>Corona Cero, Corona Light 355 ml</b>	<b>\$54</b>
<b>Negra Modelo, Modelo Especial 355 ml</b>	<b>\$66</b>
<b>Imp. Michelob Ultra 355 ml</b>	<b>\$72</b>
<b>Imp. Stella Artois 330 ml</b>	<b>\$85</b>
<b>Cerveza Artesanal 330 ml</b>	<b>\$111</b>
<b>Clamato para Cerveza 200 ml</b>	<b>\$47</b>
<b>Clamato sin Licor 336 ml</b>	<b>\$96</b>
<b>Extra vaso Chelado/Michelado 20 ml</b>	<b>\$11</b>

## MIXOLOGÍA SIN ALCOHOL

<b>Fresa, Jengibre, Hierbabuena 270 ml</b>	<b>\$129</b>
<b>Chia, Maracuya, Pepino 270 ml</b>	<b>\$129</b>
<b>Tuna, Kiwi, Romero 270 ml</b>	<b>\$129</b>
<b>Mango, Yuzu, Menta 270 ml</b>	<b>\$135</b>



# MIXOLOGÍA

## **PASIÓN MEZCAL \$177**

Mezcal Unión, licor de chile ancho, jamaica y miel de agave con paleta de limón. 330 ml

## **MANDARIN MEZCAL \$197**

Mezcal Unión, Prosecco, jugo mandarina y hierbabuena. 270 ml

## **AYOXO MEZCAL \$149**

Mezcal Unión, pepino y jugo de limón. 270 ml

## **REY MEZCAL \$152**

Mezcal Unión, jugo de piña con un toque agridulce. 270 ml

## **ROSA MEZCAL \$197**

Mezcal Unión, Campari y guayaba. 270 ml

## **GINGER 70 \$235**

Tequila Don Julio 70, jarabe de jengibre, limón y ginger ale. 270 ml

## **BLUE MARGARITA \$234**

Tequila Don Julio Blanco, licor de Damiana, vino blanco y jugo de limón amarillo. 300 ml

## **MOJITO POPS \$190**

Ron Capitán Morgan, jugo de limón, hierbabuena y pops. 270 ml

## **WHISKY MEZQUITE \$184**

Whisky Black & White Orange, cerveza clara, refresco de toronja, jugo de limón, con burbuja ahumada de mezquite. 330 ml

## **MR. BLACK \$259**

Whisky Johnnie Walker Etiqueta Negra, jarabe de Anís estrella, limón y refresco de jengibre. 300 ml

## **ASTRONAUTA \$276**

Whisky Johnnie Walker Etiqueta Negra, carbón activado, romero, limón y soda de jengibre, decorado con azúcar dorada. 270 ml

## **CLAMARINDO X1 \$155**

Vodka Smirnoff Tamarindo, clamato, jugo de piña. 270 ml

## **SMOOT GIN \$160**

Gin Tanqueray Dry, almibar de manzanilla, tónica. 330 ml

## **MOJITO HPNOTIQ \$151**

Hpnotiq, jugo de limón y hierbabuena. 270 ml

## **PEPINO TENTACIÓN \$152**

Vodka Stolichnaya, pepino, piña, licor de manzana y albahaca. 270 ml

## **MARGARITA MANGO \$167**

Tequila Herradura Plata, Controy y mango. 270 ml

**GIN MOM \$199**

Gin Mom, jugo de arandano, frutos rojos. 270 ml

**PINNA CABANNA \$141**

Bombay, piña miel, coco y albahaca. 270 ml

**FROZEN MARTINI COCO \$137**

Kalani, Vermouth y coco. 270 ml

**TUNA TEQUILA \$155**

Tequila Herradura Plata, jarabe de manzana y tuna. 270 ml

**CAVA MIMOSA \$156**

Aperol, Prosecco, jmaracuya y jugo de toronja. 270 ml

Precios en moneda nacional, con IVA incluido.  
Cualquier cambio o ingrediente extra generará un costo adicional.



# LICORES

## VODKA 45ml

Smirnoff \$117

Absolut \$133

Stoli Vodka \$132

Grey Goose \$177

## GINEBRA 45ml

Tanqueray \$176

Tanqueray Ten \$196

Hendrick's \$203

Bombay \$164

## MEZCAL 60ml

Unión Joven \$131

Amores Reposado \$171

Montelobos \$145

400 Conejos \$144

Gusano Rojo \$132

Sotol Hacienda de Chihuahua \$132

## WHISKY 45ml

Johnnie Walker Etiqueta Rojo \$142

Johnnie Walker Etiqueta Negra \$203

Johnnie Walker Etiqueta Dorada \$271

Buchanan's 12 \$192

Buchanan's 18 \$325

Buchanan's Select \$250

Chivas Regal \$175

Jack Daniels \$148

Jack Daniels Honey \$148

## BRANDY 45ml

Torres X \$134 **Capuccino 180 ml**

## TEQUILA 60ml

Don Julio Blanco \$150

Don Julio Reposado \$158

Don Julio Añejo \$458

Don Julio 70 \$225

Herradura Reposado \$145

Herradura Ultra \$184

Herradura Plata \$141

Herradura Añejo \$176

Jose Cuervo Tradicional \$131

Maestro Dobel Diamante Reposado \$199

Reserva de la Familia Reposado \$399

## RON 45ml

Capitán Morgan \$112

Capitán Morgan Blanco \$110

Zacapa 23 años \$235

Bacardi Blanco \$113

Matusalem Gran Reserva \$134

Havanna 7 \$134

## COGNAC 45ml

Martell VSOP \$220

## DIGESTIVOS 45ml

Baileys \$127

Frangelico \$130

Licor 43 \$130

Amaretto \$132

Vaccari Nero \$122

Vaccari Blanco \$119

Carajillo \$183

Carajillo 43 Cream \$205

Carajillo Scoti \$190

Carajillo Baretto \$186

Precios en moneda nacional, con IVA incluido.

# VINO TINTO



750 ml

148ml

## MÉXICO

### ROJO 126

Valle de San Vicente. Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Malbec, Tempranillo

\$886

### CASA MADERO 3V

Valle de Parras. Tempranillo, Cabernet, Merlot

\$1180

### MONTEVIÑA

Valle de Parras. Cabernet, Merlot

\$680

\$148

### SCIELO

Valle de Parras. Syrah, Cabernet, Merlot

\$1080

\$224

### 2 KM / HORA

Valle de Guadalupe. Tempranillo, Grenache

\$1243

### SANTO TOMÁS

Valle de Guadalupe. Merlot

\$768

\$165

## AUSTRALIA

### AVION DE JUGUETTE

Reverland - Mc Laren Valley. Grenache, Mataro

\$1122

## ESPAÑA

### PROTOCOLO TINTO

Castilla. Tempranillo

\$662

\$145

### MATARROMERA

Ribera del Duero. Crianza

\$1807

## ESTADOS UNIDOS

### BERINGER BROS BROTHERS

Napa Valley - Red Blend Merlot, Petite Syrah

\$1180

# VINO ROSADO

## ESTADOS UNIDOS

750 ml

148ml

### BERINGER

California, Napa Valley. Zinfandel

\$649

\$160

Precios en moneda nacional, con IVA incluido.



# VINO BLANCO



## MÉXICO

### MADERA 5

Valle de San Vicente. Chardonnay

750 ml

148ml

\$892

### CASA MADERO 2V

Valle de Parras. Chenin Blanc, Chardonnay

\$927

\$190

### SCIELO

Valle de Parras. Chardonnay

\$865

\$183

### CALIXA

Valle de Guadalupe, Monte Xanic. Chardonnay

\$921

## AUSTRALIA

### VELERO DE JUGUETTE

Mc Laren Valley, Sur de Australia.  
Sauvignon Blanc

\$1104

## ESPAÑA

### DIAMANTE SEMI DULCE

Rioja. Viura, Malvasia

\$694

\$148

### LAGAR DE CERVERA

Rías Baixas. Albariño

\$1127

## NUEVA ZELANDA

### MATUA

Marlborough Isla Sur. Sauvignon Blanc

\$1234

# CHAMPAGNE & ESPUMOSO

## FRANCIA

### MÖET CHANDON

Rose Imperial. Epernay - Pinot Noir, Chardonnay

\$3661

DE LO BUENO, LO MEJOR  
ASÍ ES CABANNA

