

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



TACOS PLAYEROS

Quesitos Cabanna	\$87
El preferido de los patronos. Camarón, costra de queso, aguacate y aderezo de la casa. 70 g	
Taco Gobernador ®	\$87
La creación más famosa de Los Arcos. 75 g	
Zara	\$78
Trozo de pescado zarandeado. 60 g	
Bonita	\$78
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	
 Pulpo Mongol	\$97
La combinación más sabrosa. Pulpo, camarón y atún ahumado guisados. 70 g	
Jícama Taco	\$79
Más fresco imposible. Camarón crujiente en tortilla de jícama. 50 g	
Vampiro Pastor	\$79
Delicioso pescado preparado al pastor sobre tortilla dorada con queso. 80 g	
Gringona	\$83
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

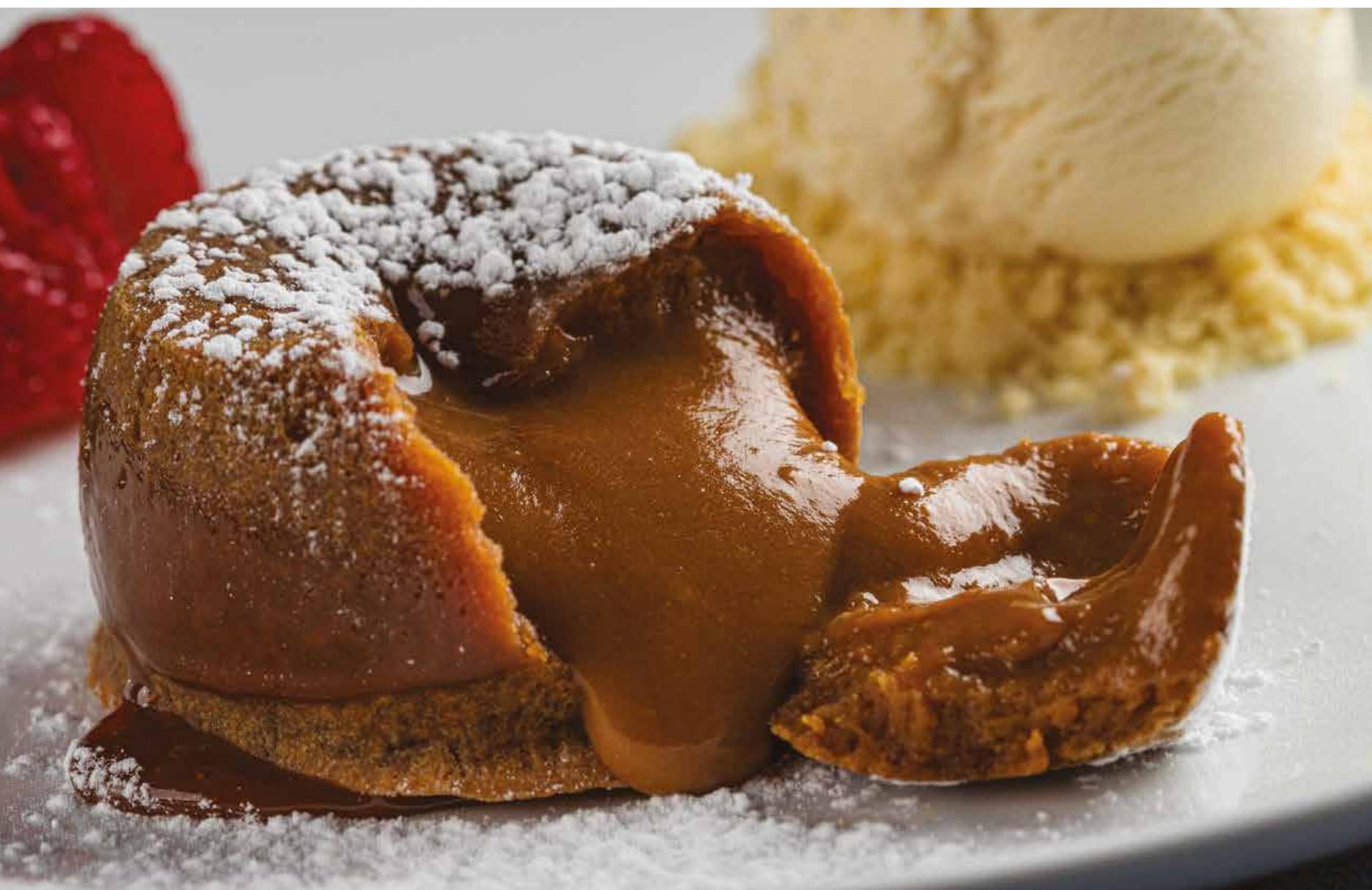
\$222

Cocina fusión = cenaduría+ mariscos. 90 g

Lorem ipsum

POSTRES

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



BEBIDAS

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

MIXOLOGÍA SIN ALCOHOL

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



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

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

