

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 \$216 ————— **150 g Pescado \$248**

Curtido en aguachile de mango y chile habanero.

🔥🔥 Gran Duende

120 g Camarón \$216 ————— **150 g Pescado \$248**

Curtido en aguachile verde de chile serrano.

🔥🔥 Pelirrojo

120 g Camarón \$216 ————— **150 g Pescado \$248**

Curtido en aguachile rojo de chile piquín.

🔥 Perla Negra

120 g Camarón \$216 ————— **150 g Pescado \$248**

Curtido en limón y salsas negras.

- 🔥 Taquitos de Aguachile** **\$216**
Camarones en tortilla de jícama, bañados en salsa de ostión con un toque picante. 80 g
- Aguachile de la tía** **\$269**
Camarón crudo con nuestra receta especial con toque de salsas negras. 180 g
- Ceviche Loreto** **\$306**
Refrescante ceviche de atún combinado con cebolla morada, camote, pistache y aguacate con alioli de habanero. 120 g
- Ceviche Machu Pichu** **\$248**
Cubos de Pescado mezclado en sabores que te transportarán a tierras Peruanas. 150 g
- 🔥 Ceviche Jalapeño Mixto** **\$230**
Aguachile de Callo de Pescado y Camarón, curtido en jugo de limón y jalapeño, espolvoreado con macacha de res. 160 g
- Callo de Hacha Natural** **\$826**
Callo fresco como tú ya lo conoces. 250 g
- El Sultán** **\$431**
Camarón, pulpo, callo de hacha, kanikama en mezcla de 7 especies japoneses del togarashi. 160 g
- Pulpo Cocidito** **\$366**
Pulpo cocidito al natural; preparado a “La Kino” ó con alguna salsa de aguachiles. 180 g
- Camarón Cocidito** **\$273**
Camarón cocidito al natural; preparado a “La Kino” ó con alguna salsa de aguachiles. 180 g

TOSTADAS DE CEVICHE

Especial de Camarón **\$88**

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

Coqueta **\$108**

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

Primavera **\$108**

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

Pirata **\$88**

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

Callo de Pescado **\$108**

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

Especial de Camarón Cocido 70 g **\$115**

Atún Azul **\$104**

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

Maguro **\$104**

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**

\$118

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**

\$118

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

Quesitos Cabanna	\$88
El preferido de los patrones. Camarón, costra de queso, aguacate y aderezo de la casa. 70 g	
Taco Gobernador ®	\$88
La creación más famosa de Los Arcos. 75 g	
Zara	\$80
Trozo de pescado zarandeado. 60 g	
Bonita	\$80
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	\$105
La combinación más sabrosa. Pulpo, camarón y atún ahumado guisados. 70 g	
Jícama Taco	\$80
Más fresco imposible. Camarón crujiente en tortilla de jícama. 50 g	
Vampiro Pastor	\$80
Delicioso pescado preparado al pastor sobre tortilla dorada con queso. 80 g	
Gringona	\$88
One please! Pescado al pastor en tortilla de harina con queso. 60 g	

TACOS DE RES

Quesitaco de Res **\$85**

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

Milanesa Quesitaco **\$82**

Pa'no extrañar a la abuela. 30 g

Junior **\$82**

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

Caramelo **\$82**

Arrachera con queso en tortilla de harina. 70 g

Che **\$105**

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

María **\$82**

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

Volcán de Asada **\$105**

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

ENSALADAS

Ensalada Cabanna

\$188

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

\$250

Ensalada los Arcos

\$235

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

Carpaccio de Betabel

\$155

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

Ensalada Burrata

\$333

Lechuga, arúgula, burrata, tomate heirloom y almendra tostada bañada en aderezo griego. 150 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

\$301

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



ANTOJOS CABANNA

Rib Eye 41

\$431

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

\$318

La especialidad de Cabanna.

Rollos de Rib Eye en tortilla de harina. 200 g

BBQ Costillitas

\$308

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

Carnitas de Atún

\$380

Trozos de atún marinados con nuestro sazón único. 200 g

Hamburguesa de la Casa

\$205

La hamburguesa de res más sabrosa. 130 g

Burrito Mar & Tierra

\$204

Carne y camarón en tortilla de harina. 130 g

Fetuccini Culichi

\$277

Fetuccini en salsa verde cremosa con 100 g de camarones.

Barbacoa de Arrachera

\$358

Barbacoa de res estilo Hidalgo, nuestra penca de maguey hace la diferencia. 150 g

Panini de Arrachera

\$230

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 **\$179**

Mediana 180 g **\$272**

Pizza Prosciutto

Crujiente y doradita; con jamón serrano y mozzarella fresco.

Chica 95 g **\$315**

Mediana 190 g **\$470**

Pizza 4 Quesos

Mozzarella, gouda, parmesano y queso crema.

Chica 88 g **\$172**

Mediana 175 g **\$260**

Pizza Mongol

El pulpo mongol que se cree italiano.

Chica 90 g **\$235**

Mediana 180 g **\$374**



ANTOJOS PLAYEROS

Leche de Tigre

\$89

No puedes iniciar mejor.

Consomé con camarón, pepino y cebolla. 50 g

Chicharrón Cabanna

\$222

Crujiente chicharrón

de lonja de pescado. 250 g

Chiles Torito

\$179

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

Camarón Roca

\$289

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

Camarón Caramelo

\$289

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

Camarón Cacahuete

\$405

Camarones guisados en nuestra salsa de cacahuete enchilado. 170 g

Camarón Mazatlán

\$401

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

Camarón Junior **\$401**

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

Camarón Rumba **\$401**

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 **\$420**

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

Lonja Zara **\$280**

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

Salmón Supremo **\$382**

Salmón a las brasas finas hierbas servido sobre puré de garbanzo. 200 g

Salmón a las Brasas **\$392**

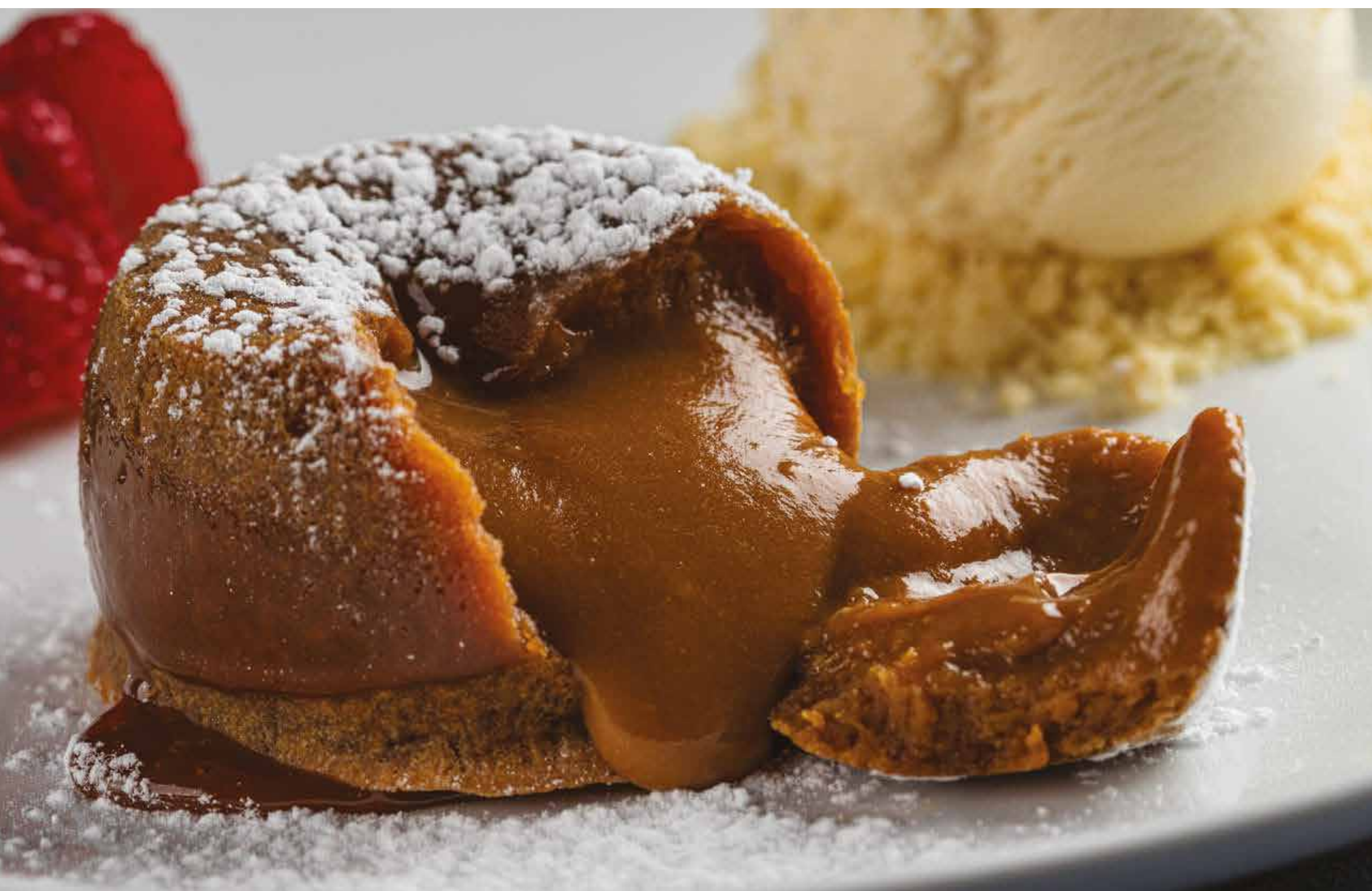
Salmón a las brasas acompañado de fideo seco. 200 g

Tacos Dorados de Pescado **\$225**

Cocina fusión = cenaduría + mariscos. 90 g

POSTRES

Pay de Plátano 150 grs + 40 grs helado	\$173
Flan 170 grs	\$130
3 Leches 200 grs	\$145
3 Leches S'more 250 grs	\$178
Volcán Dulce de Leche 120 grs + 40 grs helado	\$180
Mostachón de Nuez 100 grs + 90 grs de helado	\$152
Chocolate Savarin 130 grs + 40 grs helado	\$180
Helado 200 grs	\$177
Crème Brûlée 200 grs	\$142
Pay de Limón 150 grs	\$156
Pastel Elote 150 grs + 40 grs helado	\$173
Baileys Party 460 grs + 88 ml Baileys	\$551





BEBIDAS

Aguas Frescas 336 ml	\$51
Limonada de Fresa 336 ml	\$58
Refrescos 355 ml	\$51
Agua natural Hethe 350 ml	\$51
Agua Natural Hethe 750 ml	\$119
Agua de Piedra Gasificada 650 ml	\$125
Té Helado Pops 336 ml	\$62
Té Caliente 280 ml	\$86
Café Americano Nespresso 180 ml	\$62
Capuccino 180 ml	\$73
Espresso 75 ml	\$61
Cerveza 1/4 180 ml	\$40
Pacífico, Victoria, Montejo, Corona	
Corona Cero, Corona Light 355 ml	\$56
Negra Modelo, Modelo Especial 355 ml	\$66
Imp. Michelob Ultra 355 ml	\$77
Imp. Stella Artois 330 ml	\$82
Cerveza Artesanal 330 ml	\$117
Clamato para Cerveza 200 ml	\$57
Clamato sin Licor 336 ml	\$88
Extra vaso Chelado/Michelado 20 ml	\$19

MIXOLOGÍA SIN ALCOHOL

Fresa, Jengibre, Hierbabuena 270 ml	\$138
Chia, Maracuya, Pepino 270 ml	\$133
Tuna, Kiwi, Romero 270 ml	\$133
Mango, Yuzu, Menta 270 ml	\$136



MIXOLOGÍA

PASIÓN MEZCAL \$183

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

MANDARIN MEZCAL \$205

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

AYOXO MEZCAL \$190

Mezcal Unión, pepino y jugo de limón. 270 ml

REY MEZCAL \$156

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

ROSA MEZCAL \$205

Mezcal Unión, Campari y guayaba. 270 ml

GINGER 70 \$248

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 \$200

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 \$260

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 \$177

Hpnotiq, jugo de limón y hierbabuena. 270 ml

PEPINO TENTACIÓN \$152

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

MARGARITA MANGO \$183

Tequila Herradura Plata, Controy y mango. 270 ml

GIN MOM \$209

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

PINNA CABANNA \$144

Bombay, piña miel, coco y albahaca. 270 ml

FROZEN MARTINI COCO \$139

Kalani, Vermouth y coco. 270 ml

TUNA TEQUILA \$163

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 \$108

Absolut \$136

Stoli Vodka \$129

Grey Goose \$173

GINEBRA 45ml

Tanqueray Ten \$198

Beefeater \$115

Hendrick's \$202

Bombay \$159

MEZCAL 60ml

Unión Joven \$135

400 conejos \$159

Amores Reposado \$188

Contraluz Añejo Cristalino \$180

Danzante Pechuga \$482

WHISKY 45ml

Johnnie Walker Etiqueta Roja \$144

Johnnie Walker Etiqueta Negra \$219

Johnnie Walker Etiqueta Verde \$359

Buchanan's 12 \$219

Buchanan's 18 \$350

Buchanan's Select \$264

COGNAC 45ml

Martell VSOP \$253

TEQUILA 60ml

Don Julio Blanco \$161

Don Julio 1942 \$845

Don Julio 70 \$265

Don Julio Añejo \$270

Herradura Ultra \$210

Herradura Cristal \$200

Herradura Reposado \$177

Herradura Antiguo Reposado \$126

Herradura Plata \$140

Jose Cuervo Tradicional \$132

Maestro Dobel Diamante Reposado \$198

7 Leguas Blanco \$147

Cascahuin Blanco \$138

Cascahuin Tahona \$192

RON 45ml

Capitán Morgan \$110

Capitán Morgan Blanco \$107

Zacapa 23 Años \$231

Matusalem Gran Reserva \$126

BRANDY 45ml

Torres X \$141

DIGESTIVOS 45ml

Baileys \$135

Frangelico \$141

Licor 43 \$137

Amaretto \$129

Vaccari Nero \$129

Vaccari Blanco \$132

Carajillo \$194

Carajillo 43 Cream \$195

Carajillo Scoti \$195

Carajillo Baretto \$202

Precios en moneda nacional, con IVA incluido.

VINO TINTO



750 ml

148ml

MÉXICO

L.A. CETTO RESERVA PRIVADA

Valle de Parras. Tempranillo, Cabernet, Merlot

\$689

\$139

SANTO TOMAS 31.8

Valle de Santo Tomas. Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo

\$643

\$132

MONTE XANIC

Valle de Guadalupe. Cabernet Sauvignon, Merlot

\$1303

ARGENTINA

PUNTO FINAL CLASICO

Mendoza. Malbec

\$689

ESPAÑA

GRAN SANGRE DE TORO

Catalunya. Cariñena, Garnache, Syrah

\$583

TORRES SANGRE DE TORO

Catalunya. Cariñena, Garnache

\$255

CHILE

SANTA DIGNA RESERVA

Valle de Maipo, Chile. Cabernet Sauvignon

\$524

\$107

VINO ROSADO

MÉXICO

L.A. CETTO

Valle de Guadalupe. Zinfandel

\$444

\$108

Precios en moneda nacional, con IVA incluido.

VINO BLANCO



MÉXICO

SANTO TOMAS 31.8

Valle de Santo Tomas. Chenin Blanc, Chardonnay

750 ml

\$643

148ml

\$132

MONTE XANIC

Valle de Guadalupe. Chardonnay

\$1092

CASA MADERO

Valle de Guadalupe. Chardonnay

\$643

\$123

CHATEU DOMECCO

Valle de Calafia. Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc

\$555

\$112

ESPAÑA

VIÑA ESMERALDA

Penedés. Gewürztraminer, Moscatel

375ml

\$470

\$277

CHILE

SANTA DIGNA

Valle de Central. Sauvignon Blanc

\$481

\$100

CHAMPAGNE & ESPUMOSO

FRANCIA

MÖET CHANDON

\$2020

DE LO BUENO, LO MEJOR
ASÍ ES CABANNA

