

# CABANNA

10  
*años*  
CABANNEANDO





# LET'S EAT!

SÉ UN COLECCIONISTA DE MOMENTOS

A close-up photograph of two hands holding glasses of drinks. The left hand holds a clear, faceted glass containing a light-colored beverage with a slice of lemon and fresh mint leaves. The right hand holds a similar glass containing a darker, amber-colored beverage with a slice of red fruit. A dynamic splash of liquid is captured mid-air between the two glasses, creating a sense of movement and freshness. The background is dark with a warm, orange light source, possibly a bar lamp, creating a bokeh effect.

# CABANNA

CABANNEAR: Acción o actitud de afrontar la vida de una manera positiva y relajada.



Taquitos de Aguachile

## ■ AGUACHILES

### 🔥🔥 Mangochile

120 g Camarón \$206 ————— 150 g Robalo \$216

Curtido en aguachile de mango y chile habanero.

### 🔥🔥 Gran Duende

120 g Camarón \$206 ————— 150 g Robalo \$216

Curtido en aguachile verde de chile serrano.

### 🔥🔥 Pelirrojo

120 g Camarón \$206 ————— 150 g Robalo \$216

Curtido en aguachile rojo de chile piquín.

### 🔥 Perla Negra

120 g Camarón \$206 ————— 150 g Robalo \$216

Curtido en limón y salsas negras.

**🔥 Taquitos de Aguachile** **\$206**

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

**Aguachile de la tía** **\$256**

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

**Ceviche Loreto** **\$274**

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

**Ceviche Machu Pichu** **\$205**

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

**N 🔥 Ceviche Jalapeño Mixto** **\$213**

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

**Callo de Hacha Natural** **\$779**

Callo fresco como tú ya lo conoces. 250 g

**El Sultán** **\$410**

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

**Pulpo Cocidito** **\$336**

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

**Camarón Cocidito** **\$259**

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

## ■ TOSTADAS DE CEVICHE

### 🔥 Especial de Camarón \$80

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

### 🔥🔥🔥 Coqueta \$100

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 \$82

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

### 🔥 Callo de Robalo \$100

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

### Atún Azul \$95

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

Precios en moneda nacional, con IVA incluido.



Platillo picante.



Nuevos sabores.

## **Maguro**

**\$93**

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

## **🔥🔥🔥 7 chiles**

**\$113**

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

## **🔥 Especial de Pulpo**

**\$111**

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

## **🔥 Punta Mita**

**\$111**

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** **\$80**

El preferido de los patrones. Camarón, costra code queso, aguacate y aderezo de la casa. 70 g

### **Taco Gobernador** <sup>®</sup> **\$80**

La creación más famosa de Los Arcos. 75 g

### **Zara** **\$72**

Trozo de pescado zarandeado. 60 g

### **Bonita** **\$73**

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** **\$98**

La combinación más sabrosa. Pulpo, camarón y atún ahumado guisados. 70 g

### **Jícama Taco** **\$73**

Más fresco imposible. Camarón crujiente en tortilla de jícama. 50 g

### **Vampiro Pastor** **\$73**

Delicioso pescado preparado al pastor sobre tortilla dorada con queso. 70 g

### **Gringona** **\$78**

One please! Pescado al pastor en tortilla de harina con queso. 40 g



## ■ TACOS DE RES

### **Quesitaco de Res** **\$77**

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

### **Milanesa Quesitaco** **\$73**

Pa'no extrañar a la abuela. 30 g

### **Junior** **\$73**

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

### **Caramelo** **\$80**

Arrachera con queso en tortilla de harina. 70 g

### **Che** **\$79**

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

### **María** **\$73**

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

### **Volcán de Asada** **\$79**

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

## ■ ENSALADAS

### **Ensalada Cabanna**

**\$167**

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**

**\$231**

### **Ensalada los Arcos**

**\$224**

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

### **Carpaccio de Betabel**

**\$147**

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

### **Ensalada Burrata**

**\$317**

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



## ■ TIRADITOS

### **Tiradito de Salmón**

**\$260**

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

### **Tiradito de Atún**

**\$260**

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

### **Tiradito de Pulpo**

**\$281**

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

Tiradito de Atún



## ■ ANTOJOS CABANNA

**Rib Eye 41** **\$410**

Chicharrones de Rib Eye con un sabor único. 300 g

**Rib Eye Choice** **\$590**

Déjate enamorar con su calidad y guarnición.

Tiempo de preparación 25 minutos. 400 g

**Rib Eye Cabannero** **\$303**

La especialidad de Cabanna.

Rollos de Rib Eye en tortilla de harina. 200 g

 **BBQ Costillitas** **\$293**

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

**Carnitas de Atún** **\$329**

Trozos de atún marinados con nuestro sazón único. 200 g

**Hamburguesa de la Casa** **\$195**

La hamburguesa de res más sabrosa. 130 g

**Burrito Mar & Tierra** **\$194**

Carne y camarón en tortilla de harina. 130 g

**Fetuccini Culichi** **\$264**

Fetuccini en salsa verde cremosa con 100 g de camarones.

**Panini Arrachera** **\$197**

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

**Barbacoa de Arrachera** **\$341**

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

Rib eye cabannero



## ■ PIZZAS CABANNA

### Pizza Gobernador

El taco gobernador transformado en pizza; con machaca de camarón

Chica 150 g	\$171
Mediana 300 g	\$259

### Pizza Prosciutto

Crujiente y doradita; con jamón serrano y mozzarella fresco

Chica 95 g	\$294
Mediana 190 g	\$434

### Pizza 4 Quesos

Mozzarella, gouda, parmesano y queso crema

Chica 88 g	\$164
Mediana 175 g	\$247

### Pizza Mongol

El pulpo mongol que se cree italiano

Chica 150 g	\$206
Mediana 300 g	\$346

## ■ ANTOJOS PLAYEROS

### **Leche de Tigre** **\$84**

No puedes iniciar mejor.

Consomé con camarón, pepino y cebolla. 50 g

### **Chicharrón Cabanna** **\$212**

Crujiente chicharrón

de lonja de pescado. 250 g

### **Chiles Torito** **\$171**

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

### **Camarón Roca** **\$275**

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

### **Camarón Caramelo** **\$275**

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

### **Camarón Cacahuete** **\$353**

Camarones guisados en nuestra salsa de cacahuete enchilado. 170 g

### **Camarón Mazatlán** **\$372**

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

**Camarón Junior** **\$381**

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

**Camarón Rumba** **\$381**

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

**Pulpo Alacrán** **\$431**

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

**Chinchulines de Pulpo** **\$246**

Crujientes julianas de pulpo sazonadas y fritas. 150 g

**N Chicharrón de Pulpo** **\$380**

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

**Lonja Zara** **\$259**

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

**Salmón Supremo** **\$364**

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

**Salmón a las Brasas** **\$364**

Salmón a las brasas acompañado de fideo seco. 200 g

**Tacos Dorados de Pescado** **\$202**

Cocina fusión = cenaduría + mariscos. 90 g



## ■ POSTRES

**Pay de Plátano** \$168  
150 grs + 40 grs helado

**Flan** \$126  
170 grs

**3 Leches** \$141  
200 grs

**3 Leches S'more** \$173  
250 grs

**Volcán Dulce de Leche** \$175  
120 grs + 40 grs helado

**N Mostachón de Nuez** \$148  
100 grs + 90 grs de helado

**Chocolate Savarin** \$175  
130 grs + 40 grs helado

**Helado** \$163  
200 grs

**Crème Brûlée** \$138  
140 grs

**Pay de Limón** \$151  
150 grs

**Pastel Elote** \$168  
150 grs + 40 grs helado

**Baileys Party** \$484  
460 grs + 88 ml Baileys



Baileys Party



Volcán de Dulce de Leche

## ■ MIXOLOGÍA

### **PASIÓN MEZCAL \$175**

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 \$182**

Mezcal Unión, pepino y jugo de limón. 270 ml

### **REY MEZCAL \$150**

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

### **ROSA MEZCAL \$197**

Mezcal Unión, Campari y guayaba. 270 ml

### **GINGER 70 \$238**

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

### **BLUE MARGARITA \$206**

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

### **MOJITO POPS \$192**

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

### **WHISKY MEZQUITE \$163**

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

### **MR. BLACK \$228**

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

### **ASTRONAUTA \$243**

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

### **CLAMARINDO X1 \$149**

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

### **SMOOT GIN \$147**

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

### **MOJITO HPNOTIQ \$171**

Hpnotiq, jugo de limón y hierbabuena. 270 ml

### **PEPINO TENTACIÓN \$135**

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

### **MARGARITA MANGO \$175**

Tequila Herradura Plata, Controy y mango. 270 ml

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

**GIN MOM \$201**

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

**PINNA CABANNA \$138**

Bombay, piña miel, coco y albahaca. 270 ml

**FROZEN MARTINI COCO \$133**

Kalani, Vermouth y coco. 270 ml

**TUNA TEQUILA \$157**

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

**CAVA MIMOSA \$141**

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

**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



## ■ BEBIDAS

<b>Aguas Frescas 336 ml</b>	<b>\$49</b>
<b>Limonada de Fresa 336 ml</b>	<b>\$56</b>
<b>Refrescos 355 ml</b>	<b>\$49</b>
<b>Botella de Agua 350 ml</b>	<b>\$50</b>
<b>Agua Natural Hethe 750 ml</b>	<b>\$115</b>
<b>Agua de Piedra Gasificada 650 ml</b>	<b>\$121</b>
<b>Té Helado Pops 336 ml</b>	<b>\$60</b>
<b>Té Caliente 280 ml</b>	<b>\$82</b>
<b>Café Americano Nespresso 180 ml</b>	<b>\$60</b>
<b>Capuccino 180 ml</b>	<b>\$71</b>
<b>Cerveza 1/4 210 ml</b>	<b>\$39</b>
<b>Pacífico, Pacifico Light, Victoria, Corona, Corona Light 355 ml</b>	<b>\$65</b>
<b>Negra Modelo, Modelo Especial 355 ml</b>	<b>\$71</b>
<b>Imp. Michelob Ultra 355 ml</b>	<b>\$87</b>
<b>Imp. Stella Artois 330 ml</b>	<b>\$89</b>
<b>Cerveza Artesanal 330 ml</b>	<b>\$127</b>
<b>Clamato para Cerveza 200 ml</b>	<b>\$55</b>
<b>Clamato sin licor 336 ml</b>	<b>\$84</b>
<b>Extra vaso Chelado/Michelado 20 ml</b>	<b>\$19</b>

Té Helado Pops



Carajillo 43 Cream



# LICORES

## TEQUILA 60ml

Don Julio Blanco \$155

Don Julio 70 \$267

Don Julio 1942 \$812

Don Julio Añejo \$260

Herradura Ultra \$202

Herradura Reposado \$171

Herradura Antiguo Reposado \$122

Herradura Plata \$134

José Cuervo Tradicional \$126

Maestro Dobel Diamante Reposado \$190

7 Leguas Blanco \$141

Cascahuin Blanco \$132

Cascahuin Tahona \$184

Región México Blanco \$242

Nuestro Placer \$216

## MEZCAL 60ml

Unión Joven \$129

400 Conejos \$153

Contraluz Añejo Cristalino \$173

Danzantes Pechuga \$464

Bruxo N°2 \$180

Amores Reposado \$180

## GINEBRA 45ml

Tanqueray Ten \$190

Beefeater \$111

Hendrick's \$194

Bombay \$153

## VODKA 45ml

Smirnoff \$104

Absolut \$130

Stolichnaya \$124

Grey Goose \$167

Precios en moneda nacional, con IVA incluido.

## **WHISKY 45ml**

Johnnie Walker Etiqueta Roja \$138

Johnnie Walker Etiqueta Negra \$211

Johnnie Walker Etiqueta Verde \$345

Buchanan's 12 \$211

Buchanan's 18 \$336

Buchanan's Select \$254

## **RON 45ml**

Capitán Morgan \$106

Capitán Morgan Blanco \$103

Zacapa 23 Años \$222

Matusalem Gran Reserva \$122

## **COGNAC 45ml**

Martell VSOP \$243

## **BRANDY 45ml**

Torres X \$135

## **DIGESTIVOS 45ml**

Baileys \$129

Frangelico \$135

Licor 43 \$131

Amaretto \$124

Vaccari Nero \$124

Vaccari Blanco \$126

Chartreuse Verde \$166

Carajillo \$186

Carajillo 43 Cream \$187

Carajillo Scoti \$187

Carajillo Baretto \$194



# VINO TINTO



## MÉXICO

750 ml

148ml

**L.A. CETTO RESERVA PRIVADA**  
Valle de Guadalupe. Cabernet Sauvignon

\$675

\$136

**CHÂTEAU DOMECCQ**  
Valle de Calafia. Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo

\$706

\$136

**SANTO TOMÁS 31.8**  
Valle de Santo Tomás  
Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo

\$630

\$129

**MONTE XANIC**  
Valle de Guadalupe. Cabernet Sauvignon, Merlot

\$1277

## ARGENTINA

**PUNTO FINAL CLÁSICO**  
Mendoza. Malbec

\$675

## ESPAÑA

**GRAN SANGRE DE TORO**  
Catalunya. Cariñena, Garnacha, Syrah

\$572

**TORRES SANGRE DE TORO**  
Catalunya. Cariñena, Garnacha

\$250

## CHILE

**SANTA DIGNA RESERVA**  
Valle de Curicó. Merlot

\$515

\$105

**CARMEN**  
Valle del Maipo. Cabernet Sauvignon

\$558

**OVEJA NEGRA RESERVA**  
Valle del Maule. Cabernet Fan, Carménère

\$558

# VINO ROSADO

## MÉXICO

750 ml

148ml

**L.A. CETTO**  
Valle de Guadalupe. Zinfandel

\$435

\$106

Precios en moneda nacional, con IVA incluido.

# VINO BLANCO



## MÉXICO

750 ml

148ml

### SANTO TOMÁS 31.8

Valle de Santo Tomás. Chenin Blanc, Chardonnay

\$630

\$129

### MONTE XANIC

Valle de Guadalupe. Chardonnay

\$1071

### CASA MADERO

Valle de Guadalupe. Chardonnay

\$630

\$121

### CHATEAU DOMECCO

Valle de Calafia. Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc

\$544

\$110

## ARGENTINA

### ALAMOS

San Rafael. Chardonnay

\$610

## ESPAÑA

### VIÑAS DEL VERO

Somontano. Chardonnay

\$519

\$106

### VIÑA ESMERALDA

Penedés. Gewürztraminer, Moscatel

\$461

375 ml. \$272

## CHILE

### SANTA DIGNA

Valle de Central. Sauvignon Blanc

\$472

\$98

### OVEJA NEGRA

Valle del Maule. Sauvignon Blanc, Carménère

\$560

### CARMEN

Valle del Maipo. Sauvignon Blanc

\$560

# CHAMPAGNE & ESPUMOSO

## FRANCIA

### MÖET & CHANDON

Brut Imperial

\$1980

## ITALIA

### ASTI PINELLI

Prosecco - Glera

\$630



**DRINK  
& RELAX**

*Be You*