

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 \$239 ————— **150 g Pescado \$255**

Curtido en aguachile de mango y chile habanero.

🔥🔥 Gran Duende

120 g Camarón \$239 ————— **150 g Pescado \$255**

Curtido en aguachile verde de chile serrano.

🔥🔥 Pelirrojo

120 g Camarón \$239 ————— **150 g Pescado \$255**

Curtido en aguachile rojo de chile piquín.

🔥 Perla Negra

120 g Camarón \$239 ————— **150 g Pescado \$255**

Curtido en limón y salsas negras.

🔥 Taquitos de Aguachile **\$233**

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

Aguachile de la tía **\$279**

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

Ceviche Loreto **\$294**

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

Ceviche Machu Pichu **\$244**

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

Callo de Hacha Natural **\$885**

Callo fresco como tú ya lo conoces. 250 g

El Sultán **\$458**

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

Pulpo Cocidito **\$365**

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

Camarón Cocidito **\$306**

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

TOSTADAS DE CEVICHE

Especial de Camarón **\$97**

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

Coqueta **\$115**

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

Primavera **\$112**

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

Pirata **\$91**

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

Callo de Pescado **\$115**

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

Especial de Camarón Cocido 70 g **\$126**

Atún Azul **\$106**

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

Maguro **\$97**

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**

\$115

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

🔥 **Especial de Pulpo**

\$119

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

🔥 **Punta Mita**

\$117

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	\$101
El preferido de los patronos. Camarón, costra de queso, aguacate y aderezo de la casa. 70 g	
Taco Gobernador ®	\$101
La creación más famosa de Los Arcos. 75 g	
Zara	\$83
Trozo de pescado zarandeado. 60 g	
Bonita	\$89
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	\$103
La combinación más sabrosa. Pulpo, camarón y atún ahumado guisados. 70 g	
Jícama Taco	\$89
Más fresco imposible. Camarón crujiente en tortilla de jícama. 50 g	
Vampiro Pastor	\$83
Delicioso pescado preparado al pastor sobre tortilla dorada con queso. 80 g	
Gringona	\$89
One please! Pescado al pastor en tortilla de harina con queso. 60 g	

TACOS DE RES

Quesitaco de Res	\$91
Arrachera, costra de queso, aguacate y aderezo. 70 g	
Milanesa Quesitaco	\$80
Pa'no extrañar a la abuela. 30 g	
Junior	\$85
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	\$103
El taco Argentino. Filete de res, lechuga tomate, aguacate y chimichurri. 60 g	
María	\$85
El taco Mexicano. Arrachera, guacamole y frijolitos. 50 g	
Volcán de Asada	\$103
Carne asada gratinada, sobre tostada doradita y guacamole. 80 g	

ENSALADAS

Ensalada Cabanna

\$193

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

\$251

Ensalada los Arcos

\$244

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

Carpaccio de Betabel

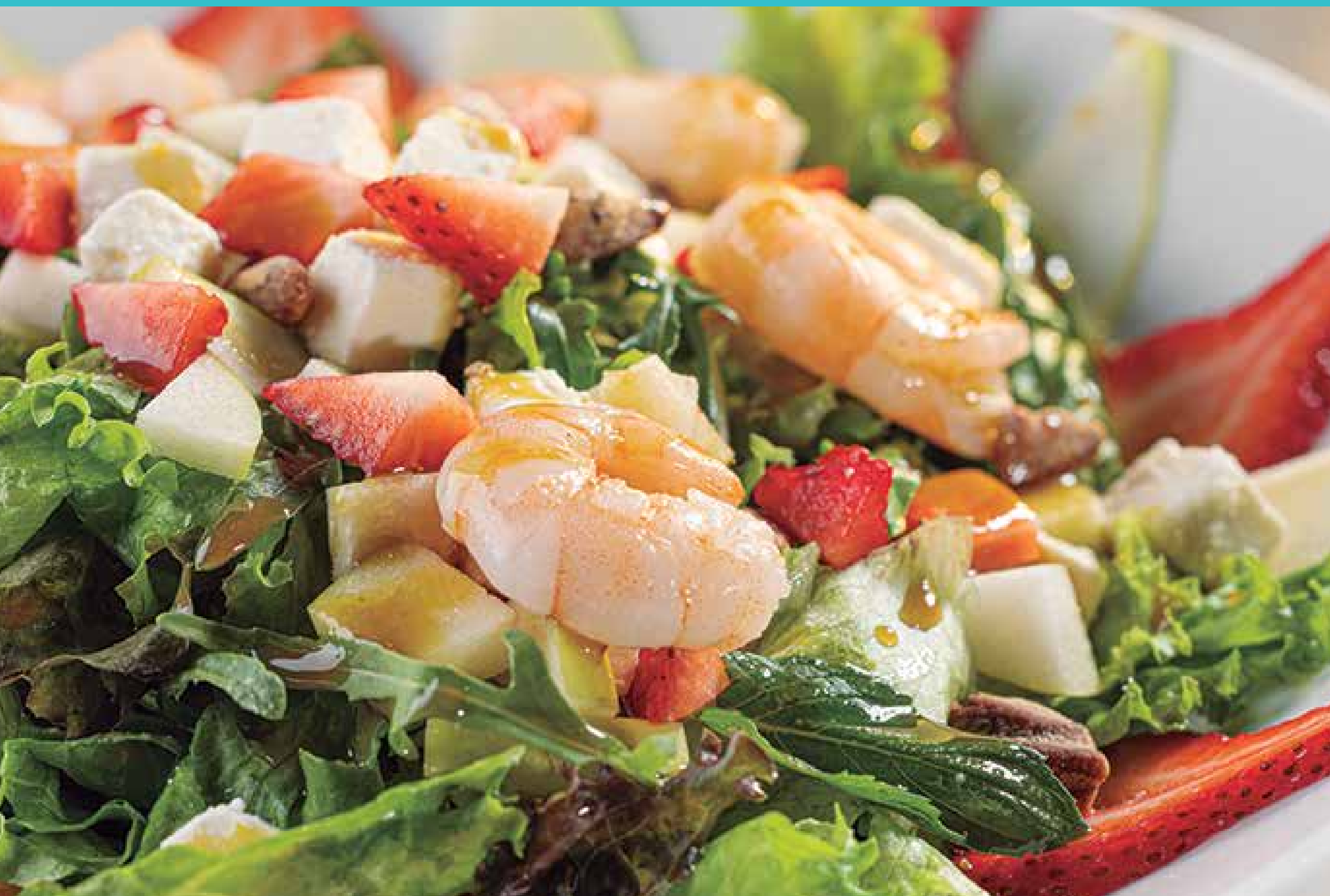
\$170

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

Ensalada Burrata

\$368

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



TIRADITOS

Tiradito de Salmón

\$283

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

Tiradito de Atún

\$283

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

Tiradito de Pulpo

\$308

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



ANTOJOS CABANNA

Rib Eye 41

\$448

Chicharrones de Rib Eye con un sabor único. 300 g

Rib Eye Choice

\$1176

Déjate enamorar con su calidad y guarnición.

Tiempo de preparación 25 minutos. 600 g

Rib Eye Cabannero

\$328

La especialidad de Cabanna.

Rollos de Rib Eye en tortilla de harina. 200 g

BBQ Costillitas

\$317

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

Carnitas de Atún

\$354

Trozos de atún marinados con nuestro sazón único. 200 g

Hamburguesa de la Casa

\$213

La hamburguesa de res más sabrosa. 130 g

Burrito Mar & Tierra

\$215

Carne y camarón en tortilla de harina. 130 g

Fetuccini Culichi

\$288

Fetuccini en salsa verde cremosa con 100 g de camarones.

Panini de Arrachera

\$229

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

Barbacoa de Arrachera

\$394

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



PIZZAS CABANNA

Pizza Gobernador

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

Chica 90 g **\$190**

Mediana 180 g **\$287**

Pizza Prosciutto

Crujiente y doradita; con jamón serrano y mozzarella fresco.

Chica 95 g **\$319**

Mediana 190 g **\$474**

Pizza 4 Quesos

Mozzarella, gouda, parmesano y queso crema.

Chica 88 g **\$178**

Mediana 175 g **\$271**

Pizza Mongol

El pulpo mongol que se cree italiano.

Chica 90 g **\$280**

Mediana 180 g **\$412**



ANTOJOS PLAYEROS

Leche de Tigre

\$106

No puedes iniciar mejor.

Consomé con camarón, pepino y cebolla. 50 g

Chicharrón Cabanna

\$236

Crujiente chicharrón

de lonja de pescado. 250 g

Chiles Torito

\$198

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

Camarón Roca

\$315

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

Camarón Caramelo

\$313

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

Camarón Cacahuete

\$386

Camarones guisados en nuestra salsa de cacahuete enchilado. 170 g

Camarón Mazatlán

\$506

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

Camarón Junior **\$428**

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

Camarón Rumba **\$412**

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

Pulpo Alacrán **\$487**

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

Chinchulines de Pulpo **\$270**

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 **\$303**

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

Salmón Supremo **\$409**

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

Salmón a las Brasas **\$409**

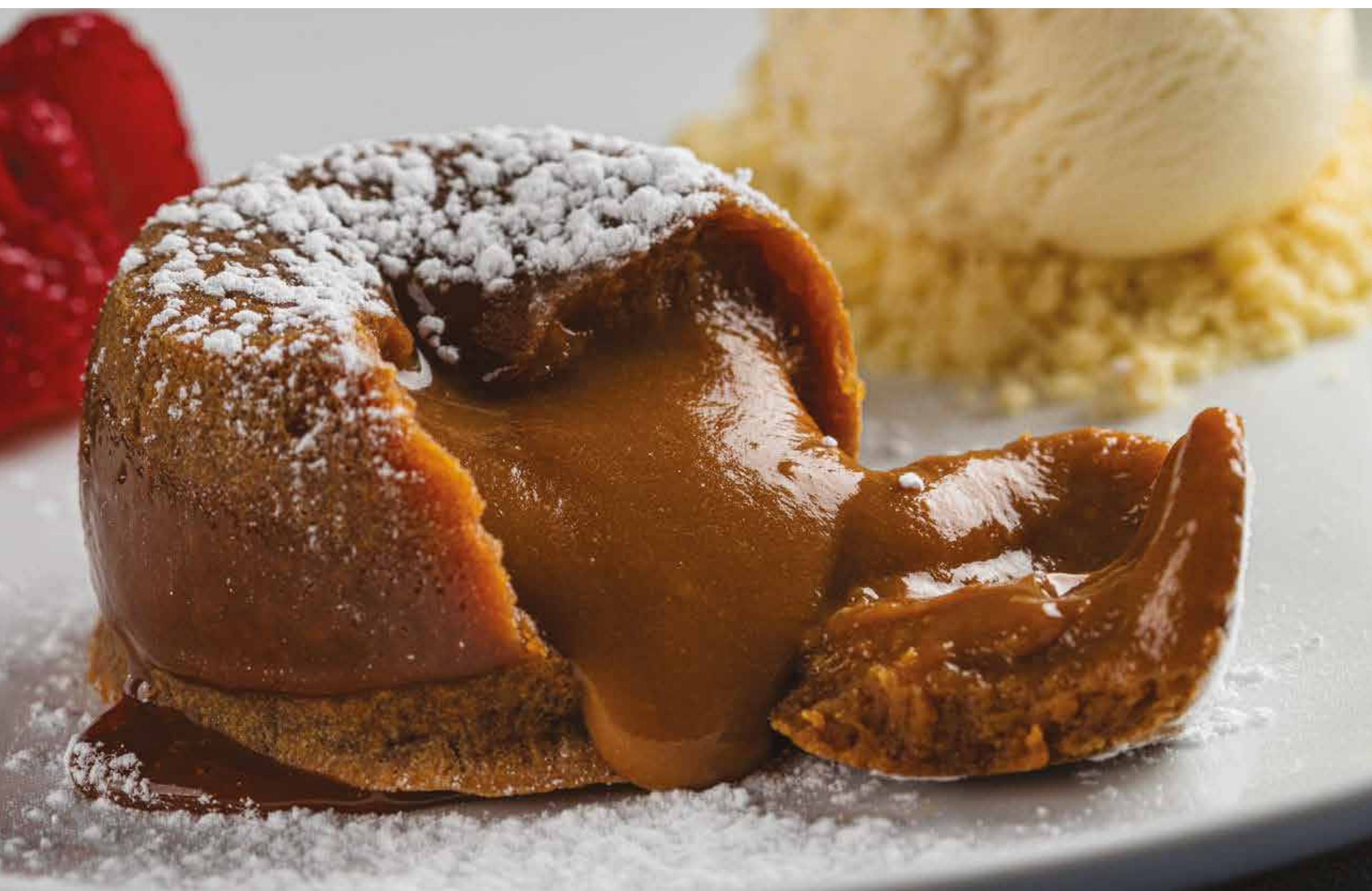
Salmón a las brasas acompañado de fideo seco. 200 g

Tacos Dorados de Pescado **\$234**

Cocina fusión = cenaduría + mariscos. 90 g

POSTRES

Pay de Plátano 150 grs + 40 grs helado	\$164
Flan 170 grs	\$150
3 Leches 200 grs	\$150
3 Leches S'more 250 grs	\$191
Volcán Dulce de Leche 120 grs + 40 grs helado	\$188
Mostachón de Nuez 100 grs + 90 grs de helado	\$159
Chocolate Savarin 130 grs + 40 grs helado	\$164
Helado 200 grs	\$170
Pay de Limón 150 grs	\$164
Pastel Elote 150 grs + 40 grs helado	\$171
Baileys Party 460 grs + 88 ml Baileys	\$529





BEBIDAS

Aguas Frescas 336 ml	\$56
Refrescos 355 ml	\$59
Agua Natural Hethe 350 ml	\$56
Agua Natural Hethe 750 ml	\$125
Agua de Piedra Gasificada 650 ml	\$131
Té Helado Pops 336 ml	\$63
Té Caliente 280 ml	\$94
Café Americano Nespresso 180 ml	\$63
Capuccino 180 ml	\$78
Espresso 75 ml	\$62
Pacífico, Victoria, Corona 210 ml	\$45
Pacífico, Victoria, Montejo, Corona	
Corona Cero, Corona Light 355 ml	\$75
Negra Modelo, Modelo Especial 355 ml	\$82
Bud Light 355 ml	\$75
Imp. Michelob Ultra 355 ml	\$100
Imp. Stella Artois 330 ml	\$102
Cerveza Artesanal 330 ml	\$137
Clamato para Cerveza 200 ml	\$71
Clamato sin licor 336 ml	\$80
Extra vaso Chelado/Michelado 20 ml	\$20

MIXOLOGÍA SIN ALCOHOL

Fresa, Jengibre, Hierbabuena 270 ml	\$147
Chia, Maracuya, Pepino 270 ml	\$141
Tuna, Kiwi, Romero 270 ml	\$142
Mango, Yuzu, Menta 270 ml	\$142



MIXOLOGÍA

PASIÓN MEZCAL \$205

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

MANDARIN MEZCAL \$211

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

AYOXO MEZCAL \$205

Mezcal Unión, pepino y jugo de limón. 270 ml

REY MEZCAL \$179

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

ROSA MEZCAL \$211

Mezcal Unión, Campari y guayaba. 270 ml

GINGER 70 \$240

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

BLUE MARGARITA \$221

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

MOJITO POPS \$205

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

WHISKY MEZQUITE \$175

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

MR. BLACK \$246

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

ASTRONAUTA \$264

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

CLAMARINDO X1 \$153

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

SMOOT GIN \$162

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

MOJITO HPNOTIQ \$163

Hpnotiq, jugo de limón y hierbabuena. 270 ml

PEPINO TENTACIÓN \$151

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

MARGARITA MANGO \$188

Tequila Herradura Plata, Controy y mango. 270 ml

GIN MOM \$210

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

PINNA CABANNA \$151

Bombay, piña miel, coco y albahaca. 270 ml

FROZEN MARTINI COCO \$153

Kalani, Vermouth y coco. 270 ml

TUNA TEQUILA \$169

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

CAVA MIMOSA \$158

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 \$114
- Smirnoff Tamarindo \$129
- Absolut \$142
- Stoli Vodka \$134
- Grey Goose \$185

GINEBRA 45ml

- Tanqueray London \$158
- Tanqueray Ten \$211
- Beefeater \$129
- Hendrick's \$205
- Bombay \$176

MEZCAL 60ml

- Unión Joven \$210
- Alacrán \$205
- Danzante Reposado \$323
- 400 conejos \$210
- 400 conejos reposado \$216
- Amores Reposado \$208
- Alipus San Andrés \$282
- Montelobos \$234

WHISKY 45ml

- Johnnie Walker Etiqueta Negra \$216
- Johnnie Walker Etiqueta Azul \$900
- Buchanan's 12 \$198
- Buchanan's 18 \$327
- Buchanan's Select \$301
- Old Parr \$219
- Macallan 12 \$284

BRANDY 45ml

- Torres X \$135

TEQUILA 60ml

- Don Julio 70 \$221
- Don Julio 1942 \$691
- Don Julio Añejo \$214
- Herradura Ultra \$218
- Herradura Plata \$160
- Herradura Reposado \$163
- José Cuervo Tradicional \$139
- Maestro Dobel Diamante \$222
- Maestro Dobel Diamante Reposado \$209
- Reserva de la Familia Reposado \$459

RON 45ml

- Capitán Morgan \$114
- Zacapa 23 Años \$292
- Bacardi Blanco \$120
- Matusalem Gran Reserva \$139

COGNAC 45ml

- Martell VSOP \$269

DIGESTIVOS 45ml

- Baileys \$141
- Frangelico \$147
- Licor 43 \$141
- Amaretto \$141
- Vaccari Nero \$136
- Vaccari Blanco \$134
- Chartreause Verde \$190
- Carajillo \$205
- Carajillo 43 Cream \$210
- Carajillo Scoti \$205
- Carajillo Baretto \$211

Precios en moneda nacional, con IVA incluido.

VINO TINTO



750 ml

148ml

MÉXICO

CASA MADERO 3V

Valle de Parras. Tempranillo, Cabernet, Merlot

\$1268

CALIXA BLEND

Valle de Parras. Cabernet, Merlot

\$1139

SCIELO

Valle de Parras. Syrah, Cabernet, Merlot

\$1070

\$221

EMEVÉ ARMONÍA DE TINTOS

Valle de Guadalupe. Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz, Cabernet Franc

\$854

\$188

ARGENTINA

NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIVADA

Luján del Cuyo. Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot

\$1162

AUSTRALIA

AVION DE JUGUETTE

Reverland - Mc Laren Valley. Grenache, Mataro

\$1110

\$234

ESPAÑA

PROTOCOLO TINTO

Castilla. Tempranillo

\$649

\$140

MATARROMERA

Ribera del Duero. Crianza

\$1790

ESTADOS UNIDOS

BERINGER BROS BROTHERS

Napa Valley - Red Blend Merlot, Petite Syrah

\$1205

VINO ROSADO

ESTADOS UNIDOS

750 ml

148ml

BERINGER

California, Napa Valley. Zinfandel

\$710

\$160

Precios en moneda nacional, con IVA incluido.

VINO BLANCO



MÉXICO

CASA MADERO 2V

Valle de Parras. Chenin Blanc, Chardonnay

750 ml

148ml

\$918

\$192

SCIELO

Valle de Parras. Chardonnay

\$843

\$182

CALIXA

Valle de Guadalupe, Monte Xanic. Chardonnay

\$912

AUSTRALIA

VELERO DE JUGUETTE

Mc Laren Valley, Sur de Australia.
Sauvignon Blanc

\$1110

\$234

ESPAÑA

DIAMANTE SEMI DULCE

Rioja. Viura, Malvasia

\$686

\$171

LAGAR DE CERVERA

Rías Baixas. Albariño

\$1116

NUEVA ZELANDA

MATUA

Marlborough Isla Sur. Sauvignon Blanc

\$1220

FRANCIA

LATOUR POULLY FUISSE

Maconnais Bourgogne - Chardonnay

\$1942

CHAMPAGNE & ESPUMOSO

FRANCIA

MÖET CHANDON

\$3955

ESPAÑA

CAVA RONDEL

Cataluña - Macabeo

\$875

DE LO BUENO, LO MEJOR
ASÍ ES CABANNA

