CABANNA

10 años

CABANNEANDO

LET´S EAT!

SÉ UN COLECCIONISTA DE MOMENTOS

CABANNA

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

Taquitos de Aguachile

AGUACHILES

Mangochile

120 g Camarón $219 — **150 g Robalo $234**

Curtido en aguachile de mango y chile habanero.

Gran Duende

120 g Camarón $219 — **150 g Robalo $234**

Curtido en aguachile verde de chile serrano.

Pelirrojo

120 g Camarón $219 — **150 g Robalo $234**

Curtido en aguachile rojo de chile piquín.

Perla Negra

120 g Camarón $219 — **150 g Robalo $234**

Curtido en limón y salsas negras.

Taquitos de Aguachile **$219**

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

Aguachile de la tía **$278**

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

Ceviche Loreto **$290**

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

Ceviche Machu Pichu **$234**

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

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 **$773**

Callo fresco como tú ya lo conoces. 250 g

El Sultán **$434**

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

Pulpo Cocidito **$346**

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

Camarón Cocidito **$272**

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

TOSTADAS DE CEVICHE

Especial de Camarón **$83**

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

Coqueta **$108**

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

Primavera **$108**

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

Pirata **$81**

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

Callo de Robalo **$108**

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

Atún Azul **$97**

No la quieres dejar de probtar. 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 proteina 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.

Maguro — $96

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

7 chiles — $114

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

Especial de Pulpo — $110

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

Punta Mita — $114

Descubre el paraiso 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 — $84

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

Taco Gobernador ® — $84

La creación más famosa de Los Arcos. 75 g

Zara — $81

Trozo de pescado zarandeado. 60 g

Bonita — $81

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 — $81

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

Vampiro Pastor — $81

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

Gringona — $84

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

TACOS DE RES

Quesitaco de Res — $84

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

Milanesa Quesitaco — $84

Pa'no extrañar a la abuela. 30 g

Junior — $84

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

Caramelo — $85

Arrachera con queso en tortilla de harina. 70 g

Che — $87

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

María — $80

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

Volcán de Asada — $88

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

ENSALADAS

Ensalada Cabanna $180

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 $227

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

Carpaccio de Betabel $160

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

Ensalada Burrata $348

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

Ensalada Cabanna con Camarón

TIRADITOS

Tiradito de Salmón — $275

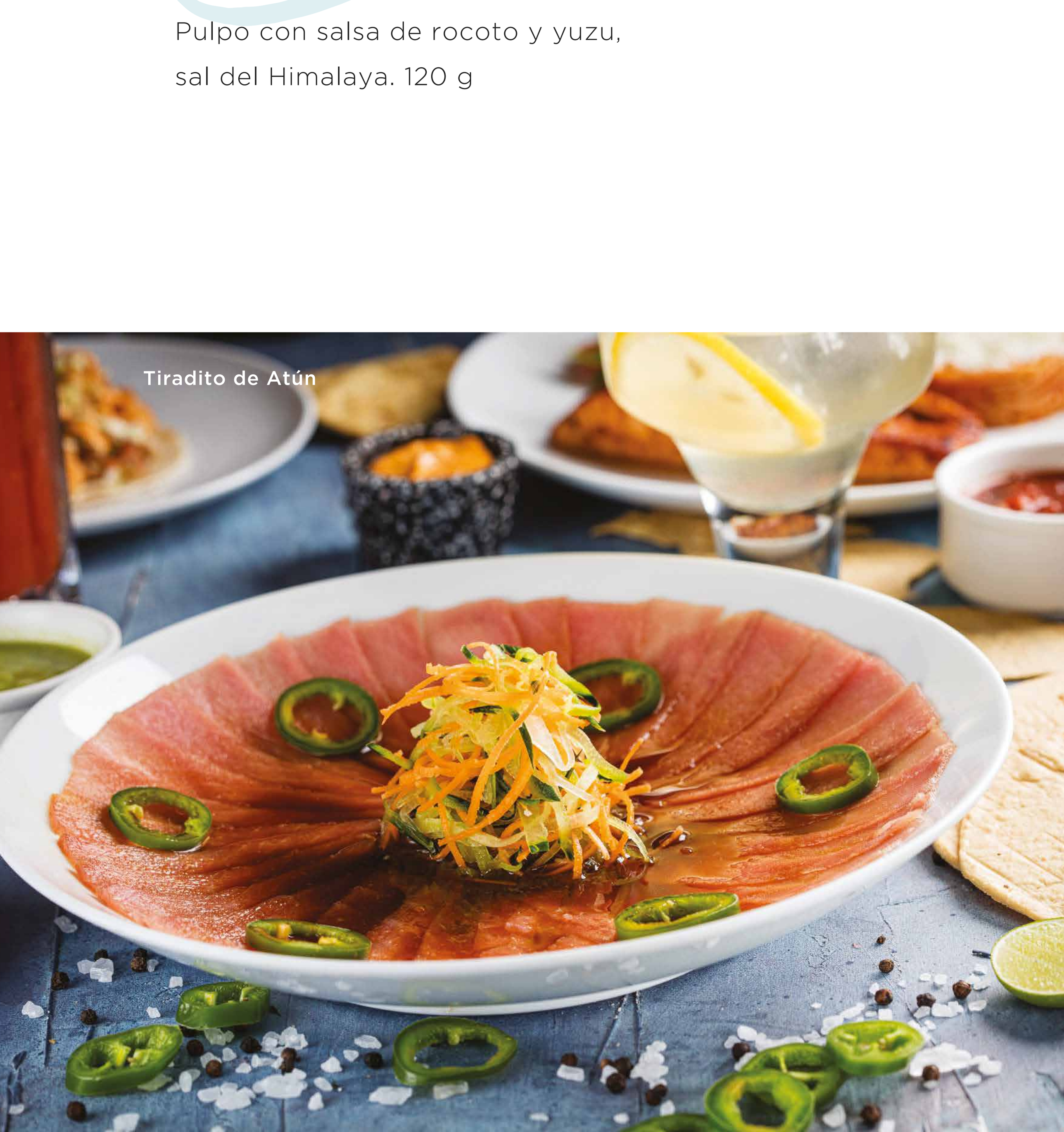
Laminitas de salmón sazonadas en nuestra mezcla oriental, con chile jalapeño. 120 g

Tiradito de Atún — $275

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

Tiradito de Pulpo — $298

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



ANTOJOS CABANNA

Rib Eye 41 — $400

Chicharrones de Rib Eye con un sabor único. 300 g

Rib Eye Choice — $1050

Déjate enamorar con su calidad y guarnición.

Tiempo de preparación 25 minutos. 600 g

Rib Eye Cabannero — $298

La especialidad de Cabanna.

Rollos de Rib Eye en tortilla de harina. 200 g

BBQ Costillitas — $294

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

Carnitas de Atún — $348

Trozos de atún marinados con nuestro sazón único. 200 g

Hamburguesa de la Casa — $210

La hamburguesa de res más sabrosa. 130 g

Burrito Mar & Tierra — $204

Carne y camarón en tortilla de harina. 130 g

Fetuccini Culichi — $249

Fetuccini en salsa verde cremosa con 100 g de camarones.

Panini Arrachera — $213

Pan de finas hierbas con arrachera,

queso manchego y aguacate. 100 g

Barbacoa de Arrachera — $368

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	**$185**
Mediana 300 g	**$272**

Pizza Prosciutto

Crujiente y doradita; con jamón

serrano y mozzarella fresco

Chica 95 g	**$317**
Mediana 190 g	**$470**

Pizza 4 Quesos

Mozzarella, gouda, parmesano y queso crema

Chica 88 g	**$166**
Mediana 175 g	**$252**

Pizza Mongol

El pulpo mongol que se cree italiano

Chica 150 g	**$223**
Mediana 300 g	**$348**

ANTOJOS PLAYEROS

Leche de Tigre **$96**

No puedes iniciar mejor.
Consomé con camarón, pepino y cebolla. 50 g

Chicharrón Cabanna **$229**

Crujiente chicharrón
de lonja de pescado. 250 g

Chiles Torito **$181**

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

Camarón Roca **$286**

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

Camarón Caramelo

Mezcla perfecta entre lo dulce y lo picoso. **$286**
Con chile de árbol y salsa de anguila. 170 g

Camarón Cacahuate **$383**

Camarones guisados en nuestra salsa
de cacahuate enchilado. 170 g

Camarón Mazatlán **$396**

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

Camarón Junior **$396**

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

Camarón Rumba **$396**

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

Chicharrón de Pulpo **$380**

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

Pulpo Alacrán **$441**

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

Chinchulines de Pulpo **$267**

Crujientes julianas de pulpo sazonadas y fritas. 150 g

Lonja Zara **$280**

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

Salmón Supremo **$393**

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

Salmón a las Brasas **$393**

Salmón a las brasas acompañado de fideo seco. 200 g

Tacos Dorados de Pescado **$218**

Cocina fusión = cenaduría + mariscos. 90 g

POSTRES

Pay de Plátano 150 grs + 40 grs helado	**$158**
Flan 170 grs	**$126**
3 Leches 200 grs	**$126**
3 Leches S'more 250 grs	**$163**
Volcán de Dulce de Leche 120 grs + 40 grs helado	**$168**
Mostachón de Nuez 100 grs + 90 grs de helado	**$148**
Chocolate Savarin 130 grs + 40 grs helado	**$168**
Helado 200 grs	**$165**
Pay de Limón 150 grs	**$155**
Pastel Elote 150 grs + 40 grs helado	**$155**
Baileys Party 460 grs + 88 ml Baileys	**$524**

Baileys Party

Volcán de Dulce de Leche

MIXOLOGÍA

PASIÓN MEZCAL $170
Mezcal Unión, licor de chile ancho, jamaica y miel de agave con paleta de limón. 330 ml

MANDARIN MEZCAL $199
Mezcal Unión, Prosecco, jugo mandarina y hierbabuena. 270 ml

AYOXO MEZCAL $178
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 $199
Mezcal Unión, Campari y guayaba. 270 ml

GINGER 70 $226
Tequila Don Julio 70, jarabe de jengibre, limón y ginger ale. 270 ml

BLUE MARGARITA $223
Tequila Don Julio Blanco, licor de Damiana, vino blanco y jugo de limón amarillo. 300 ml

MOJITO POPS $193
Ron Capitán Morgan, jugo de limón, hierbabuena y pops. 270 ml

WHISKY MEZQUITE $176
Whisky Black & White Orange, cerveza clara, refresco de toronja, jugo de limón, con burbuja ahumada de mezquite. 330 ml

MR. BLACK $245
Whisky Johnnie Walker Etiqueta Negra, jarabe de Anís estrella, limón y refresco de jengibre. 300 ml

ASTRONAUTA $263
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 $160
Gin Tanqueray Dry, almibar de manzanilla, tónica. 330 ml

MOJITO HPNOTIQ $166
Hpnotiq, jugo de limón y hierbabuena. 270 ml

PEPINO TENTACIÓN $145
Vodka Stolichnaya, pepino, piña, licor de manzana y albahaca. 270 ml

MARGARITA MANGO $177
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 $191

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

PINNA CABANNA $150

Bombay, piña miel, coco y albahaca. 270 ml

FROZEN MARTINI COCO $145

Kalani, Vermouth y coco. 270 ml

TUNA TEQUILA $160

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

CAVA MIMOSA $152

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

MIXOLOGÍA SIN ALCOHOL / NO ALCOHOL

Fresa, Jengibre, Hierbabuena. 270 ml $123

Chia, Maracuya, Pepino. 270 ml $123

Tuna, Kiwi, Romero. 270 ml $123

Mango, Yuzu, Menta. 270 ml $125

BEBIDAS

Aguas Frescas 336 ml	$55
Limonada de Fresa 336 ml	$61
Refrescos 355 ml	$55
Agua Natural Hethe 350 ml	$54
Agua Natural Hethe 750 ml	$126
Agua de Piedra Gasificada 650 ml	$130
Té Helado Pops 336 ml	$62
Té Caliente 280 ml	$72
Café Americano Nespresso 180 ml	$66
Capuccino 180 ml	$77
Pacífico, Pacifico Light, Victoria,	
Corona, Corona Light 355 ml	$58
Negra Modelo, Modelo Especial 355 ml	$69
Imp. Bud Light 355 ml	$72
Michelob Ultra 355 ml	$83
Imp. Stella Artois 330 ml	$90
Cerveza Artesanal 330 ml	$134
Clamato para Cerveza 200 ml	$60

Té Helado Pops

Carajillo 43 Cream

LICORES

TEQUILA 45ml

Don Julio Blanco $149

Don Julio Reposado $162

Don Julio 70 $213

Don Julio Añejo $193

Herradura Ultra $202

Herradura Blanco $146

Herradura Reposado $150

José Cuervo Tradicional $126

Maestro Dobel Diamante Reposado $188

Reserva de la Familia Reposado $416

Centenario Reposado $122

MEZCAL 45ml

Unión Joven $149

400 Conejos $179

Conejos Jovén $138

Amores Reposado $179

Contraluz $217

Danzantes Pechuga $443

Bruxo No. 2 $185

GINEBRA 45ml

Tanqueray Ten $191

Beefeater $134

Hendrick's $206

Bombay $168

VODKA 45ml

Smirnoff $114

Absolut $133

Stolichnaya $133

Grey Goose $181

Precios en moneda nacional, con IVA incluido.

WHISKY 45ml

Johnnie Walker Etiqueta Roja $145

Johnnie Walker Etiqueta Negra $191

Johnnie Walker Etiqueta Dorada $240

Buchanan's 12 $191

Buchanan's 18 $296

Buchanan's Select $276

Chivas Regal 12 $178

Jack Daniels $153

RON 45ml

Capitán Morgan $123

Capitán Morgan Blanco $110

Zacapa 23 Años $255

Bacardi Blanco $114

Matusalem Gran Reserva $134

COGNAC 45ml

Martell VSOP $241

Hennesys $244

BRANDY 45ml

Torres X $131

DIGESTIVOS 45ml

Baileys $135

Frangelico $147

Licor 43 $142

Amaretto $140

Vaccari Nero $133

Vaccari Blanco $135

Jäggermeister $135

Carajillo $204

Carajillo 43 Cream $180

Carajillo Scoti $180

Carajillo Baretto $201

VINO TINTO

MÉXICO

	750 ml	187 ml	148ml
L.A. CETTO Valle de Guadalupe. Cabernet Sauvignon		$100	
EMEVÉ ARMONÍA DE TINTOS Valle de Guadalupe. Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz, Cabernet Franc	$764		$158
FAUNO Valle de Guadalupe. Nebbiolo, Cabernet Sauvignon, Zinfandel	$1942		
BARÓN BALCH'É MEZCLA DE TINTOS Valle de Guadalupe. Cabernet Sauvignon, Carignan, Grenache, Malbec	$615		$126
CASA MAGONI ORIGEN 43 Valle de Guadalupe. San Sangiovese, Aglianico, Montepulciano y Canaiolo	$950		$194
CASA MAGONI Valle de Guadalupe. Nebbiolo	$783		
SANTOS BRUJOS Valle de Guadalupe. Tempranillo	$1745		
VIÑAS DE GARZA 2 KM Valle de Guadalupe. Tempranillo, Grenache	$1206		
SANTO TOMÁS ÚNICO Valle de Santo Tomás. Cabernet Sauvignon, Merlot	$2385		
MARIATINTO Valle de Guadalupe. Tempranillo, Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon	$1334		
HERENCIA MEZCLA DE TINTOS Valle de Guadalupe. Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec	$1500		
LA LOMITA Valle de Guadalupe. Cabernet Sauvignon	$903		
VINOS DE LA REINA EDICIÓN ESPECIAL Valle de San Vicente. Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz	$1355		

Precios en moneda nacional, con IVA incluido.

VINO ROSADO

MÉXICO

	750 ml	187 ml	148ml
VIÑA EMILIANA BLÁ BLÁ Valle de Guadalupe. Sauvignon Blanc, Colombard, Nebbiolo	$789		$163

VINO BLANCO

MÉXICO

	750 ml	187 ml	148ml
L.A. CETTO ROSE WINE Valle de Guadalupe. Fume Blanc	$333	$100	
MONTE XANIC Valle de Guadalupe.			
Viña de Kristel. Sauvignon Blanc	$893		
Chenin Colombard	$893		
Chardonnay	$1088		
ANDROMEDA EL CIELO Valle de Guadalupe. Chenin Blanc	$1012		
CASA MAGONI MANAZ Valle de Guadalupe. Viogner, Fiano	$850		$172

CHAMPAGNE & ESPUMOSO

FRANCIA

MÖET & CHANDON	$2701
MÖET ICE	$3473

MÉXICO

L.A. CETTO CHAMPBRULÉ BRUT Valle de Guadalupe. Chardonnay, French Colombard	$320

DRINK & RELAX

Be You