

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 \$232 ————— **150 g Pescado \$262**

Curtido en aguachile de mango y chile habanero.

🔥🔥 Gran Duende

120 g Camarón \$232 ————— **150 g Pescado \$262**

Curtido en aguachile verde de chile serrano.

🔥🔥 Pelirrojo

120 g Camarón \$232 ————— **150 g Pescado \$262**

Curtido en aguachile rojo de chile piquín.

🔥 Perla Negra

120 g Camarón \$232 ————— **150 g Pescado \$262**

Curtido en limón y salsas negras.

🔥 Taquitos de Aguachile **\$232**

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

Aguachile de la tía **\$274**

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

Ceviche Loreto **\$301**

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

Ceviche Machu Pichu **\$249**

Cubos de Pescado mezclados 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 **\$945**

Callo fresco como tú ya lo conoces. 250 g

El Sultán **\$481**

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 **\$314**

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

TOSTADAS DE CEVICHE

Especial de Camarón **\$96**

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

Coqueta **\$118**

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

Primavera **\$115**

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

Pirata **\$89**

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

Callo de Pescado **\$118**

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

Especial de Camarón Cocido 70 g **\$120**

Atún Azul **\$105**

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

Maguro **\$99**

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**

\$115

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	\$93
El preferido de los patrones. Camarón, costra de queso, aguacate y aderezo de la casa. 70 g	
Taco Gobernador ®	\$93
La creación más famosa de Los Arcos. 75 g	
Zara	\$85
Trozo de pescado zarandeado. 60 g	
Bonita	\$87
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	\$87
Más fresco imposible. Camarón crujiente en tortilla de jícama. 50 g	
Vampiro Pastor	\$85
Delicioso pescado preparado al pastor sobre tortilla dorada con queso. 70 g	
Gringona	\$93
One please! Pescado al pastor en tortilla de harina con queso. 60 g	

TACOS DE RES

Quesitaco de Res **\$93**

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

Milanesa Quesitaco **\$85**

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 **\$110**

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

María **\$87**

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

Volcán de Asada **\$110**

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

ENSALADAS

Ensalada Cabanna

\$197

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

\$241

Ensalada los Arcos

\$244

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

Carpaccio de Betabel

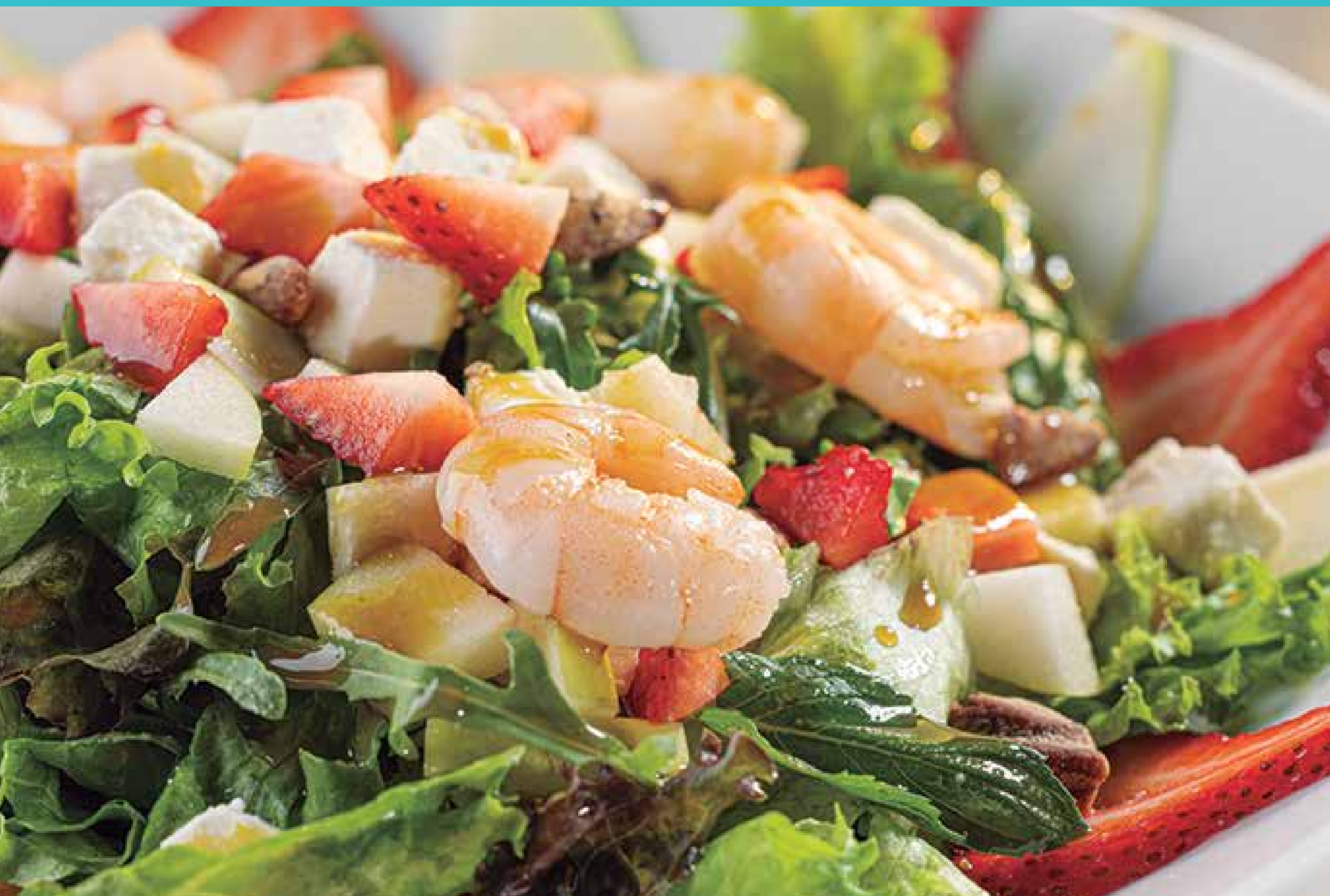
\$185

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

Ensalada Burrata

\$353

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



TIRADITOS

Tiradito de Salmón

\$284

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

Tiradito de Atún

\$290

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

Tiradito de Pulpo

\$310

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

Hamachi Cilantro

\$580

Laminas de Hamachi con aderezo de cilantro. 100 g



ANTOJOS CABANNA

Rib Eye 41

\$440

Chicharrones de Rib Eye con un sabor único. 300 g

Rib Eye Choice

\$686

Déjate enamorar con su calidad y guarnición.

Tiempo de preparación 25 minutos. 400 g

Rib Eye Cabannero

\$324

La especialidad de Cabanna.

Rollos de Rib Eye en tortilla de harina. 200 g

BBQ Costillitas

\$319

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

Carnitas de Atún

\$347

Trozos de atún marinados con nuestro sazón único. 200 g

Hamburguesa de la Casa

\$214

La hamburguesa de res más sabrosa. 130 g

Burrito Mar & Tierra

\$227

Carne y camarón en tortilla de harina. 130 g

Fetuccini Culichi

\$296

Fetuccini en salsa verde cremosa con 100 g de camarones.

Panini Arrachera

\$226

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

Trio Estelar

\$448

Fajitas de jugoso Rib Eye en 3 tacos de chipotle, cebolla caramelizada, jocoque y aguacate. 210 g



PIZZAS CABANNA

Pizza Gobernador

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

Chica 90 g **\$197**

Mediana 180 g **\$296**

Pizza Prosciutto

Crujiente y doradita; con jamón serrano y mozzarella fresco.

Chica 95 g **\$305**

Mediana 190 g **\$449**

Pizza 4 Quesos

Mozzarella, gouda, parmesano y queso crema.

Chica 88 g **\$180**

Mediana 175 g **\$272**

Pizza Mongol

El pulpo mongol que se cree italiano.

Chica 90 g **\$299**

Mediana 180 g **\$435**



ANTOJOS PLAYEROS

Leche de Tigre

\$105

No puedes iniciar mejor.

Consomé con camarón, pepino y cebolla. 50 g

Chicharrón Cabanna

\$232

Crujiente chicharrón

de lonja de pescado. 250 g

Chiles Torito

\$197

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

Camarón Roca

\$319

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

Camarón Caramelo

\$314

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

Camarón Cacahuete

\$430

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 **\$430**

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

Camarón Rumba **\$430**

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 **\$298**

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 **\$301**

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

Salmón Supremo **\$406**

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

Salmón a las Brasas **\$406**

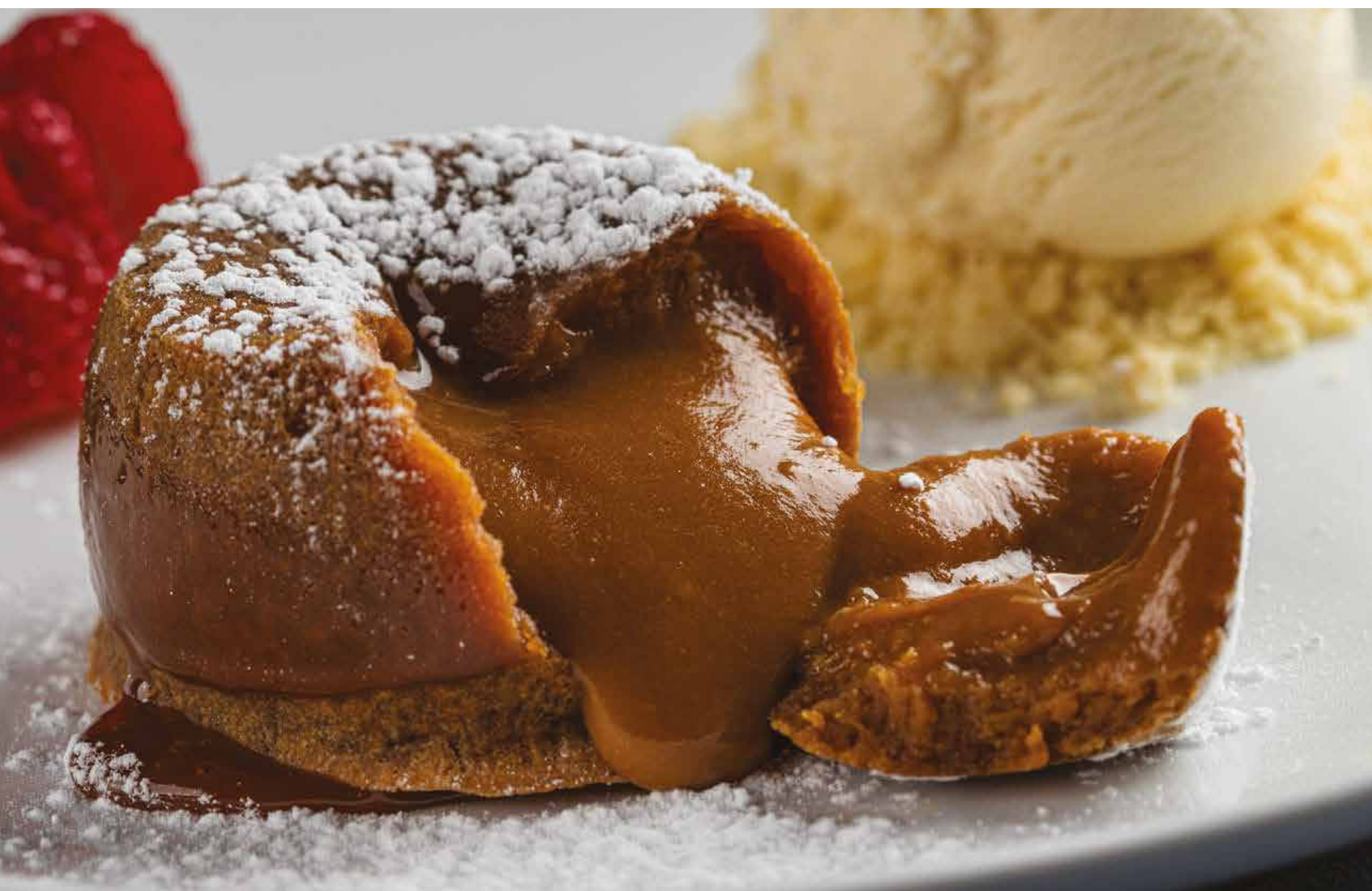
Salmón a las brasas acompañado de fideo seco. 200 g

Tartare Degustación **\$357**

Hamachi, Atún y Salmón. 150 g

POSTRES

Pay de Plátano 150 grs + 40 grs helado	\$175
Flan 170 grs	\$157
3 Leches 200 grs	\$157
3 Leches S'more 250 grs	\$191
Volcán Dulce de Leche 120 grs + 40 grs helado	\$191
Mostachón de Nuez 100 grs + 90 grs de helado	\$159
Chocolate Savarin 130 grs + 40 grs helado	\$168
Helado 200 grs	\$168
Crème Brûlée 140 grs	\$151
Pay de Limón 150 grs	\$168
Pastel Elote 150 grs + 40 grs helado	\$175
Baileys Party 460 grs + 88 ml Baileys	\$556





BEBIDAS

Aguas Frescas 336 ml	\$56
Limonada de Fresa 336 ml	\$56
Refrescos 355 ml	\$56
Agua Natural Hethe 350 ml	\$56
Agua Natural Hethe 750 ml	\$115
Agua de Piedra Gasificada 650 ml	\$121
Té Helado Pops 336 ml	\$63
Té Caliente 280 ml	\$74
Café Americano Nespresso 180 ml	\$63
Capuccino 180 ml	\$74
Espresso 75 ml	\$63
Pacífico, Victoria, Montejo, Corona	
Corona Cero, Corona Light 355 ml	\$69
Negra Modelo, Modelo Especial 355 ml	\$74
Imp. Bud Light 355 ml	\$97
Imp. Michelob Ultra 355 ml	\$97
Imp. Stella Artois 330 ml	\$97
Cerveza Artesanal 330 ml	\$120
Clamato sin licor 336 ml	\$82
Clamato para Cerveza 200 ml	\$51
Extra vaso Chelado/Michelado 20 ml	\$17

MIXOLOGÍA SIN ALCOHOL

Fresa, Jengibre, Hierbabuena 270 ml	\$146
Chia, Maracuya, Pepino 270 ml	\$141
Tuna, Kiwi, Romero 270 ml	\$141
Mango, Yuzu, Menta 270 ml	\$141



MIXOLOGÍA

PASIÓN MEZCAL \$207

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

MANDARIN MEZCAL \$204

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

AYOXO MEZCAL \$173

Mezcal Unión, pepino y jugo de limón. 270 ml

REY MEZCAL \$207

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

ROSA MEZCAL \$204

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 \$223

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

MOJITO POPS \$204

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

WHISKY MEZQUITE \$179

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

MR. BLACK \$247

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

ASTRONAUTA \$258

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

CLAMARINDO X1 \$207

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

SMOOT GIN \$166

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

MOJITO HPNOTIQ \$173

Hpnotiq, jugo de limón y hierbabuena. 270 ml

PEPINO TENTACIÓN \$155

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

MARGARITA MANGO \$186

Tequila Herradura Plata, Controy y mango. 270 ml

GIN MOM \$212

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

PINNA CABANNA \$155

Bombay, piña miel, coco y albahaca. 270 ml

FROZEN MARTINI COCO \$166

Kalani, Vermouth y coco. 270 ml

TUNA TEQUILA \$173

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

CAVA MIMOSA \$173

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

Absolut \$133

Stoli \$147

Grey Goose \$179

Belvedere \$240

Ketel One \$170

GINEBRA 45ml

Tanqueray \$155

Tanqueray Ten \$218

Beefeater \$159

Hendrick's \$236

Bombay \$175

The London N°1 \$243

MEZCAL 60ml

Unión Joven \$173

Amores Reposado \$223

Montelobos \$218

Ojo de Tigre \$223

Contraluz \$275

Bruxo No.2 \$212

Bruxo No.5 \$481

Danzantes Pechuga \$527

Lágrimas de Jaguar \$212

WHISKY 45ml

Johnnie Walker Etiqueta Roja \$155

Johnnie Walker Etiqueta Negra \$226

Buchanan's 12 \$342

Buchanan's 18 \$387

Buchanan's Select \$303

Chivas Regal 12 \$198

Jack Daniels \$150

WH Suntory Toki \$212

TEQUILA 60ml

Don Julio Blanco \$168

Don Julio Reposado \$180

Don Julio Añejo \$243

Don Julio 70 \$282

Herradura Blanco \$164

Herradura Plata \$166

Herradura Reposado \$188

Herradura Ultra \$264

Herradura Añejo \$244

José Cuervo Tradicional \$162

Maestro Dobel Diamante Reposado \$244

Reserva de la Familia Reposado \$347

Reserva de la Familia Extra Añejo \$659

Casa Dragones Joven \$1266

Clase Azul Reposado \$562

RON 45ml

Capitán Morgan \$114

Capitán Morgan Blanco \$114

Zacapa 23 Años \$344

Bacardi Blanco \$120

Matusalem Gran Reserva \$150

COGNAC 45ml

Martell VSOP \$264

BRANDY 45ml

Torres X \$142

DIGESTIVOS 45ml

Baileys \$150

Frangelico \$150

Licor 43 \$150

Amaretto \$150

Vaccari Nero \$137

Carajillo \$212

Carajillo 43 Cream \$212

Carajillo Scoti \$212

Carajillo Baretto \$212

Precios en moneda nacional, con IVA incluido.

VINO TINTO



MÉXICO

750 ml

148ml

L.A. CETTO

Valle de Guadalupe. Nebbiolo

\$830

\$190

CASA MADERO 3V

Valle de Parras. Tempranillo, Cabernet, Merlot

\$1145

\$25

PIONERO

Ensenada. Tempranillo, Cabernet, Merlot

\$1015

\$225

TABLAS

Valle de Guadalupe. Tempranillo, Grenache, Petit Syrah

\$1250

PUNTO NORTE

Altos de Parras, Coahuila. Merlot

\$1350

GUERRERO CASCABEL

Ensenada. Cabernet Sauvignon

\$1535

MARIA TINTO

Valle de Guadalupe. Tempranillo, Shiraz, Grenache

\$1665

RESTO DEL MUNDO

DAMANA 5

Ribera del Duero, España. Tempranillo

\$990

\$220

CUNE *CRianza*

Rioja, España. Tempranillo

\$875

\$200

SYLVESTRA

Valle de Uco, Argentina. Malbec

\$780

\$170

NORTON

Lujan del Cuyo. Argentina. Malbec

\$905

PEDREGOSO TABALI

Maipe, Chile. Cabernet Sauvignon

\$830

\$190

TALINAY

Limarí, Chile. Pinot Noir

\$1455

PROTOS *ROBLE*

Ribera del Duero, España - Tempranillo

\$1195

CELESTE *CRianza*

Ribera del Duero, España. Tempranillo

\$1245

MATARROMERA *CRianza*

Ribera del Duero, España - Tempranillo

\$1870

PAGO DE CARROVEJAS

Ribera del Duero, España. Cabernet Sauvignon, Merlot

\$3320

Precios en moneda nacional, con IVA incluido.

VINO BLANCO & ROSADO



MÉXICO

750 ml

148ml

CASA MADERO 2V

Valle de Parras. Chenin Blanc, Chardonnay

\$835

\$190

SANTO TOMÁS

Baja California. Sauvignon Blanc

\$885

\$200

L.A. CETTO *RESERVA PRIVADA*

Valle de Guadalupe. Chardonnay

\$700

\$155

GUERRERO JAGUAR

Valle de Guadalupe. Chardonnay

\$1015

\$220

MONTE XANIC

Valle de Guadalupe. Chenin Colombard

\$905

CASA MADERO V

Valle de Parras. Rosado

\$910

\$205

XOLO

Valle de Guadalupe. Rosado

\$1040

\$230

RESTO DEL MUNDO

PEDREGOSO TABALO

Chile. Sauvignon Blanc

\$720

\$160

KRISS

Delle Venezie DOC, Italia. Pinot Griogio

\$860

\$190

EMILIO MORO POLVORETE

Bierzo, España. Godello

\$990

\$220

DIAMANTE

Rioja, España. Viura, Malasía

\$655

\$145

XION

Rias Baxias, España. Albariño

\$1250

\$270

PACO Y LOLA

Rias Baxias, España. Albariño

\$11415

BORNOS

Rueda, España - Verdejo

\$895

MOREAU

Francia . Blanc de Blancs, Chardonnay, Chenin Blanc

\$830

CHAMPAGNE & ESPUMOSO

3 VOLTE PRESA N°3

Asolo Prosecco DOCG / Italia. Brut

\$990

\$220

MÖET & CHANDON *IMPERIAL*

Francia. Champagne

\$3010

DE LO BUENO, LO MEJOR
ASÍ ES CABANNA

