

**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 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** **\$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



# TACOS PLAYEROS

## **Quesitos Cabanna** **\$93**

El preferido de los patronos. 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**

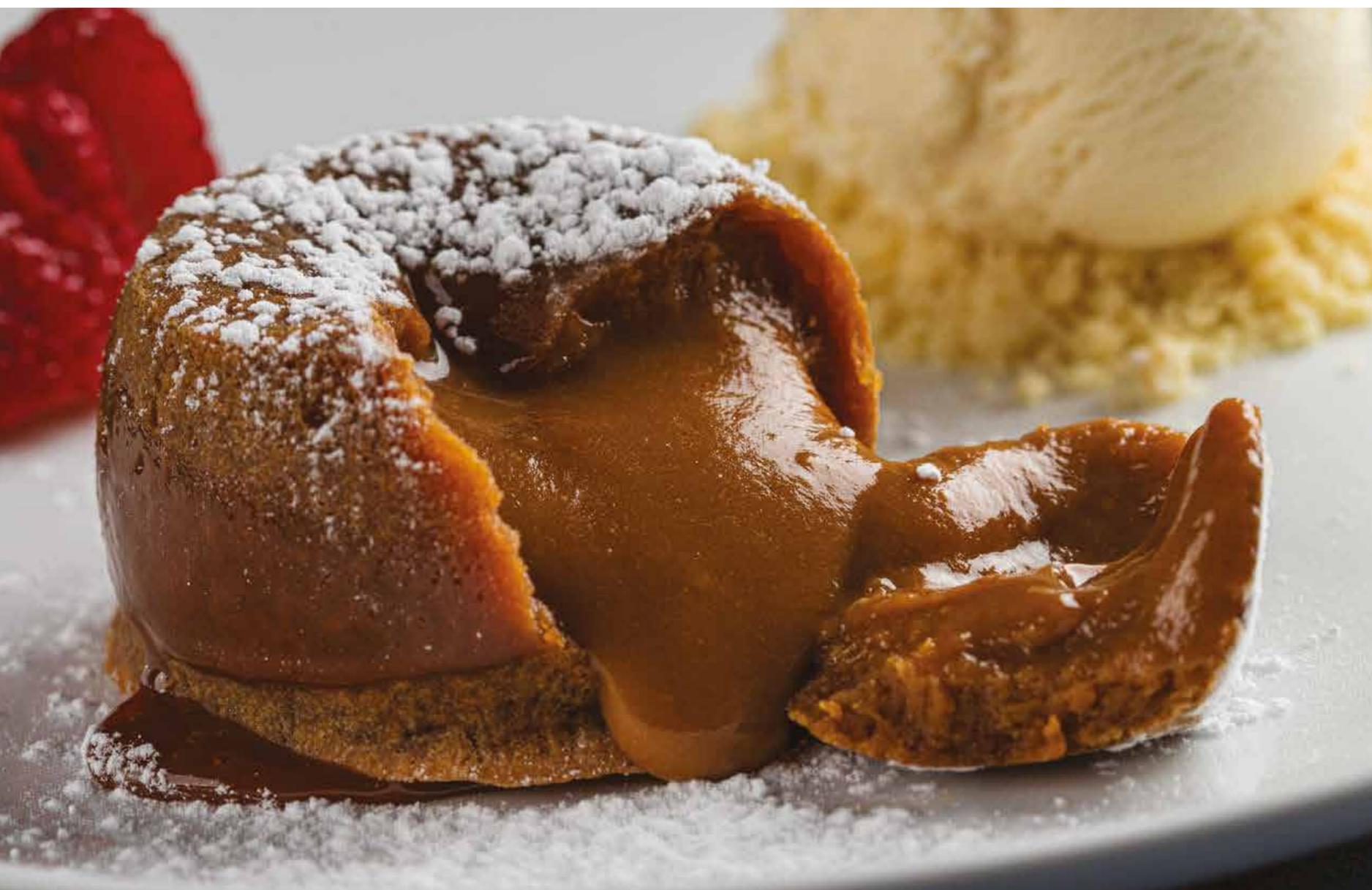
Salmón a las brasas acompañado de fideo seco. 200 g

**Tartare Degustación** **\$357**

Hamachi, Atún y Salmón. 150 g

# POSTRES

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





# BEBIDAS

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

## MIXOLOGÍA SIN ALCOHOL

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



# 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 agridulce. 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

\$255

### 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

