

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 glass with a faceted pattern, containing a light-colored beverage with a slice of lemon and fresh mint leaves. The right hand holds a similar glass with a darker, amber-colored beverage and a red cherry garnish. 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 \$207 ————— 150 g Robalo \$218

Curtido en aguachile de mango y chile habanero.

🔥🔥 Gran Duende

120 g Camarón \$207 ————— 150 g Robalo \$218

Curtido en aguachile verde de chile serrano.

🔥🔥 Pelirrojo

120 g Camarón \$207 ————— 150 g Robalo \$218

Curtido en aguachile rojo de chile piquín.

🔥 Perla Negra

120 g Camarón \$207 ————— 150 g Robalo \$218

Curtido en limón y salsas negras.

🔥 Taquitos de Aguachile **\$207**

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

Aguachile de la tía **\$259**

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

Ceviche Loreto **\$271**

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

Ceviche Machu Pichu **\$207**

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 **\$731**

Callo fresco como tú ya lo conoces. 250 g

El Sultán **\$414**

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

Pulpo Cocidito **\$316**

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

Camarón Cocidito **\$261**

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

■ TOSTADAS DE CEVICHE

Especial de Camarón **\$78**

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

Coqueta **\$101**

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

Primavera **\$101**

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

Pirata **\$78**

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

Callo de Robalo **\$101**

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

Atún Azul **\$90**

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

\$90

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

🔥🔥🔥 7 chiles

\$105

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

🔥 Especial de Pulpo

\$102

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

🔥 Punta Mita

\$105

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 ® **\$80**

La creación más famosa de Los Arcos. 75 g

Zara **\$73**

Trozo de pescado zarandeado. 60 g

Bonita **\$83**

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 **\$80**

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

Vampiro Pastor **\$74**

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 **\$74**

Pa'no extrañar a la abuela. 30 g

Junior **\$74**

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

Caramelo **\$78**

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 **\$74**

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

\$175

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

\$233

Ensalada los Arcos

\$226

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

Carpaccio de Betabel

\$148

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

Ensalada Burrata

\$320

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



Ensalada Cabanna con Camarón

■ TIRADITOS

🔥 Tiradito de Salmón

\$262

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

🔥 Tiradito de Atún

\$262

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

Tiradito de Pulpo

\$277

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

Tiradito de Atún



■ ANTOJOS CABANNA

Rib Eye 41 **\$387**

Chicharrones de Rib Eye con un sabor único. 300 g

Rib Eye Choice **\$622**

Déjate enamorar con su calidad y guarnición.

Tiempo de preparación 25 minutos. 400 g

Rib Eye Cabannero **\$288**

La especialidad de Cabanna.

Rollos de Rib Eye en tortilla de harina. 200 g

BBQ Costillitas **\$288**

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

Carnitas de Atún **\$325**

Trozos de atún marinados con nuestro sazón único. 200 g

Hamburguesa de la Casa **\$197**

La hamburguesa de res más sabrosa. 130 g

Burrito Mar & Tierra **\$196**

Carne y camarón en tortilla de harina. 130 g

Fetuccini Culichi **\$218**

Fetuccini en salsa verde cremosa con 100 g de camarones.

Panini Arrachera **\$199**

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

Barbacoa de Arrachera **\$344**

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 \$164

Mediana 300 g \$261

Pizza Prosciutto

Crujiente y doradita; con jamón serrano y mozzarella fresco

Chica 95 g \$296

Mediana 190 g \$435

Pizza 4 Quesos

Mozzarella, gouda, parmesano y queso crema

Chica 88 g \$159

Mediana 175 g \$250

Pizza Mongol

El pulpo mongol que se cree italiano

Chica 150 g \$207

Mediana 300 g \$349

■ ANTOJOS PLAYEROS

Leche de Tigre **\$85**

No puedes iniciar mejor.

Consomé con camarón, pepino y cebolla. 50 g

Chicharrón Cabanna **\$214**

Crujiente chicharrón

de lonja de pescado. 250 g

Chiles Torito **\$172**

4 chiles caribe rellenos de machaca

de camarón, bañados en jugo especial de

salsas negras. 120 g

Camarón Roca **\$277**

Camarones estilo tempura aderezados con

salsa oriental y un toque de Sriracha. 170 g

Camarón Caramelo **\$277**

Mezcla perfecta entre lo dulce y lo picoso.

Con chile de árbol y salsa de anguila. 170 g

Camarón Cacahuete **\$357**

Camarones guisados en nuestra salsa

de cacahuete enchilado. 170 g

Camarón Mazatlán **\$485**

Camarones con adobo de moztaza,

mayonesa y un toque de chiltepin. 260 g

Camarón Junior **\$382**

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

Camarón Rumba **\$382**

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

Pulpo Alacrán **\$414**

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

Chinchulines de Pulpo **\$255**

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 **\$261**

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

Salmón Supremo **\$367**

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

Salmón a las Brasas **\$367**

Salmón a las brasas acompañado de fideo seco. 200 g

Tacos Dorados de Pescado **\$197**

Cocina fusión = cenaduría + mariscos. 90 g

■ POSTRES

Pay de Plátano \$147
150 grs + 40 grs helado

Flan \$111
170 grs

3 Leches \$131
200 grs

3 Leches S'more \$172
250 grs

Volcán Dulce de Leche \$166
120 grs + 40 grs helado

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

Chocolate Savarin \$151
130 grs + 40 grs helado

Helado \$153
200 grs

Crème Brûlée \$126
140 grs

Pay de Limón \$137
150 grs

Pastel Elote \$142
150 grs + 40 grs helado

Baileys Party \$489
460 grs + 88 ml Baileys



Baileys Party



Volcán de Dulce de Leche

■ MIXOLOGÍA

PASIÓN MEZCAL \$177

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 \$184

Mezcal Unión, pepino y jugo de limón. 270 ml

REY MEZCAL \$148

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

ROSA MEZCAL \$197

Mezcal Unión, Campari y guayaba. 270 ml

GINGER 70 \$219

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

BLUE MARGARITA \$207

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 \$169

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

MR. BLACK \$230

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

ASTRONAUTA \$251

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

CLAMARINDO X1 \$126

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

SMOOTH GIN \$148

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

MOJITO HPNOTIQ \$142

Hpnotiq, jugo de limón y hierbabuena. 270 ml

PEPINO TENTACIÓN \$137

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 \$195

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

PINNA CABANNA \$140

Bombay, piña miel, coco y albahaca. 270 ml

FROZEN MARTINI COCO \$134

Kalani, Vermouth y coco. 270 ml

TUNA TEQUILA \$142

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

CAVA MIMOSA \$142

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

MIXOLOGÍA SIN ALCOHOL

Fresa, Jengibre, Hierbabuena. 270 ml \$140

Chia, Maracuya, Pepino. 270 ml \$140

Tuna, Kiwi, Romero. 270 ml \$140

Mango, Yuzu, Menta. 270 ml \$140



■ BEBIDAS

Aguas Frescas 336 ml	\$50
Limonada de Fresa 336 ml	\$56
Refrescos 355 ml	\$50
Agua Natural Hethe 350 ml	\$50
Agua Natural Hethe 750 ml	\$116
Agua de Piedra Gasificada 650 ml	\$122
Té Helado Pops 336 ml	\$60
Té Caliente 280 ml	\$60
Café Americano Nespresso 180 ml	\$60
Capuccino 180 ml	\$72
Cerveza 1/4 210 ml	\$43
Pacífico, Victoria,	
Corona, Corona Light 355 ml	\$66
Negra Modelo, Modelo Especial 355 ml	\$72
Imp. Bud Light 355 ml	\$82
Imp. Michelob Ultra 355 ml	\$82
Imp. Stella Artois 330 ml	\$85
Cerveza Artesanal 330 ml	\$128
Clamato para Cerveza 200 ml	\$46
Clamato sin licor 336 ml	\$72
Extra vaso Chelado/Michelado 20 ml	\$15

Té Helado Pops



Carajillo 43 Cream



LICORES

GINEBRA 45ml

Tanqueray Ten \$201

Beefeater \$129

Hendrick's \$207

Bombay \$156

The London No. 1 \$218

WHISKY 45ml

Johnnie Walker Etiqueta Roja \$137

Johnnie Walker Etiqueta Negra \$198

Buchanan's 12 \$181

Buchanan's 18 \$324

Buchanan's Select \$268

Jack Daniels \$137

WH Suntory Toki \$207

RON 45ml

Capitán Morgan \$107

Capitán Morgan Blanco \$107

Zacapa 23 Años \$286

Bacardi Blanco \$107

Matusalem Gran Reserva \$146

BRANDY 45ml

Torres X \$123

TEQUILA 60ml

Don Julio Blanco \$164

Don Julio Reposado \$172

Don Julio 70 \$278

Don Julio 1942 \$644

Don Julio Añejo \$235

Herradura Ultra \$230

Herradura Blanco \$147

Herradura Reposado \$169

Herradura Plata \$164

José Cuervo Tradicional \$142

Maestro Dobel Diamante Reposado \$197

Reserva de la Familia Extra Añejo \$568

Clase Azul Reposado \$491

Casa Dragones Blanco \$371

VODKA 45ml

Smirnoff \$104

Absolut \$123

Stolichnaya \$141

Grey Goose \$175

Belvedere \$239

Ketel One \$148

COGNAC 45ml

Martell VSOP \$240

Precios en moneda nacional, con IVA incluido.

MEZCAL 60ml

Unión Joven \$153

400 Conejos \$156

Contraluz \$235

Danzantes Pechuga \$524

Bruxo N°2 \$185

Bruxo N°5 \$453

Amores Reposado \$214

Montelobos \$230

Lagrimas de Jaguar \$202

Ojo de Tigre \$202

DIGESTIVOS 45ml

Baileys \$130

Frangelico \$137

Licor 43 \$141

Amaretto \$152

Vaccari Nero \$125

Vaccari Blanco \$127

Chartreuse Verde \$220

Vermut 2PM \$175

Carajillo \$197

Carajillo 43 Cream \$181

Carajillo Scoti \$188

Carajillo Baretto \$192

VINO TINTO



MÉXICO

L.A. CETTO RESERVA PRIVADA

Valle de Guadalupe. Nebbiolo

750 ml

148ml

\$928

\$192

PIONERO

Ensenada. Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot

\$1037

\$207

CASA MADERO

Parras Coahuila. Shiraz

\$1179

CASA MADERO 3V

Parras Coahuila. Tempranillo, Cabernet, Merlot

\$1201

HILO NEGRO, RIC RAC

Valle de Guadalupe. Cabernet, Syrah, Nebbiolo

\$1365

MARIATINTO

Valle de Guadalupe. Tempranillo, Shiraz, Grenache

\$1550

Precios en moneda nacional, con IVA incluido.

VINO TINTO



ESPAÑA

750 ml

148ml

CUNE CRIANZA

La Rioja. Tempranillo

\$819

\$175

LA PLANTA

Ribera del Duero. Crianza

\$1070

\$218

PROTOS ROBLE

Ribera del Duero. Tempranillo

\$1037

LLEIROSO

Ribera del Duero. Crianza

\$1365

MATARROMERA

Ribera del Duero. Crianza

\$1692

PAGO DE CARRAOVEJAS

Ribera del Duero. Cabernet, Merlot

\$3112

ARGENTINA

NORTON

Lujan del Cuyo. Malbec

\$753

\$175

LUIGI BOSCA

Mendoza. Malbec

\$1201

VINO BLANCO & ROSADO

MÉXICO

750 ml

148ml

L.A. CETTO RESERVA PRIVADA

Valle de Guadalupe. Chardonnay

\$710

\$159

MONTE XANIC

Valle de Guadalupe. Chenin Colombard

\$961

CASA MADERO 2V

Valle de Parras. Chenin Blanc, Chardonnay

\$939

L.A. CETTO

Valle de Guadalupe. Blanc de Zinfandel Rosado

\$579

\$137

CASA MADERO V

Valle de Parras. Cabernet Rosado

\$852

\$175

VINO BLANCO & ROSADO



ESPAÑA

750 ml

148ml

DIAMANTE

La Rioja. Viura, Malvasia

\$786

\$169

BORNOS

Rueda. Verdejo

\$873

\$180

VALDUBÓN

Rueda. Verdejo

\$885

MARTIN CODAX

Rias Baixas. Albariño

\$1299

ARGENTINA

NORTON

Mendoza. Torrontes

\$808

\$175

CHILE

VALLE DE LIMARÍ

Mendoza. Chardonnay

\$928

\$197

CHAMPAGNE & ESPUMOSO

FRANCIA

MÖET & CHANDON

\$2839

ITALIA

ASTI PINELLI

\$852

PINELLI ROSADO ESPUMOSO

\$1037

Precios en moneda nacional, con IVA incluido.



**DRINK
& RELAX**

Be You