

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 \$235 ————— **150 g Pescado \$258**

Curtido en aguachile de mango y chile habanero.

🔥🔥 Gran Duende

120 g Camarón \$235 ————— **150 g Pescado \$258**

Curtido en aguachile verde de chile serrano.

🔥🔥 Pelirrojo

120 g Camarón \$235 ————— **150 g Pescado \$258**

Curtido en aguachile rojo de chile piquín.

🔥 Perla Negra

120 g Camarón \$235 ————— **150 g Pescado \$258**

Curtido en limón y salsas negras.

🔥 Taquitos de Aguachile **\$235**

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

Aguachile de la tía **\$298**

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

Ceviche Loreto **\$311**

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

Ceviche Machu Pichu **\$258**

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 **\$828**

Callo fresco como tú ya lo conoces. 250 g

El Sultán **\$465**

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

Pulpo Cocidito **\$382**

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

Camarón Cocidito **\$291**

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

TOSTADAS DE CEVICHE

Especial de Camarón **\$89**

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

Coqueta **\$119**

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

Primavera **\$119**

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

Pirata **\$87**

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

Callo de Robalo **\$119**

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

Especial de Camarón Cocido 70 g **\$115**

Atún Azul **\$104**

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

Maguro **\$103**

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**

\$124

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

🔥 **Especial de Pulpo**

\$124

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

🔥 **Punta Mita**

\$123

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	\$90
El preferido de los patrones. Camarón, costra de queso, aguacate y aderezo de la casa. 70 g	
Taco Gobernador ®	\$90
La creación más famosa de Los Arcos. 75 g	
Zara	\$87
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	\$108
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	\$87
Delicioso pescado preparado al pastor sobre tortilla dorada con queso. 80 g	
Gringona	\$90
One please! Pescado al pastor en tortilla de harina con queso. 60 g	

TACOS DE RES

Quesitaco de Res

\$92

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

Milanesa Quesitaco

\$92

Pa'no extrañar a la abuela. 30 g

Junior

\$92

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

Caramelo

\$98

Arrachera con queso en tortilla de harina. 70 g

Che

\$98

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

\$98

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

\$268

Ensalada los Arcos

\$243

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

Carpaccio de Betabel

\$171

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

Ensalada Burrata

\$373

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



TIRADITOS

Tiradito de Salmón

\$295

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

Tiradito de Atún

\$295

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

Tiradito de Pulpo

\$329

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



ANTOJOS CABANNA

Rib Eye 41 **\$428**

Chicharrones de Rib Eye con un sabor único. 300 g

Rib Eye Choice **\$1125**

Déjate enamorar con su calidad y guarnición.

Tiempo de preparación 25 minutos. 600 g

Rib Eye Cabannero **\$319**

La especialidad de Cabanna.

Rollos de Rib Eye en tortilla de harina. 200 g

 **BBQ Costillitas** **\$315**

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

Carnitas de Atún **\$373**

Trozos de atún marinados con nuestro sazón único. 200 g

Hamburguesa de la Casa **\$225**

La hamburguesa de res más sabrosa. 130 g

Burrito Mar & Tierra **\$218**

Carne y camarón en tortilla de harina. 130 g

Fetuccini Culichi **\$267**

Fetuccini en salsa verde cremosa con 100 g de camarones.

Panini 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 **\$198**

Mediana 180 g **\$291**

Pizza Prosciutto

Crujiente y doradita; con jamón serrano y mozzarella fresco.

Chica 95 g **\$340**

Mediana 190 g **\$504**

Pizza 4 Quesos

Mozzarella, gouda, parmesano y queso crema.

Chica 88 g **\$178**

Mediana 175 g **\$270**

Pizza Mongol

El pulpo mongol que se cree italiano.

Chica 90 g **\$246**

Mediana 180 g **\$384**



ANTOJOS PLAYEROS

Leche de Tigre

\$103

No puedes iniciar mejor.

Consomé con camarón, pepino y cebolla. 50 g

Chicharrón Cabanna

\$245

Crujiente chicharrón

de lonja de pescado. 250 g

Chiles Torito

\$194

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

Camarón Roca

\$306

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

Camarón Caramelo

\$306

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

Camarón Cacahuete

\$410

Camarones guisados en nuestra salsa de cacahuete enchilado. 170 g

Camarón Mazatlán

\$424

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

Camarón Junior **\$424**

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

Camarón Rumba **\$424**

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

Pulpo Alacrán **\$482**

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

Chinchulines de Pulpo **\$286**

Crujientes julianas de pulpo sazonadas y fritas. 150 g

Chicharrón de Pulpo **\$415**

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

Lonja Zara **\$300**

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

Salmón Supremo **\$421**

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

Salmón a las Brasas **\$421**

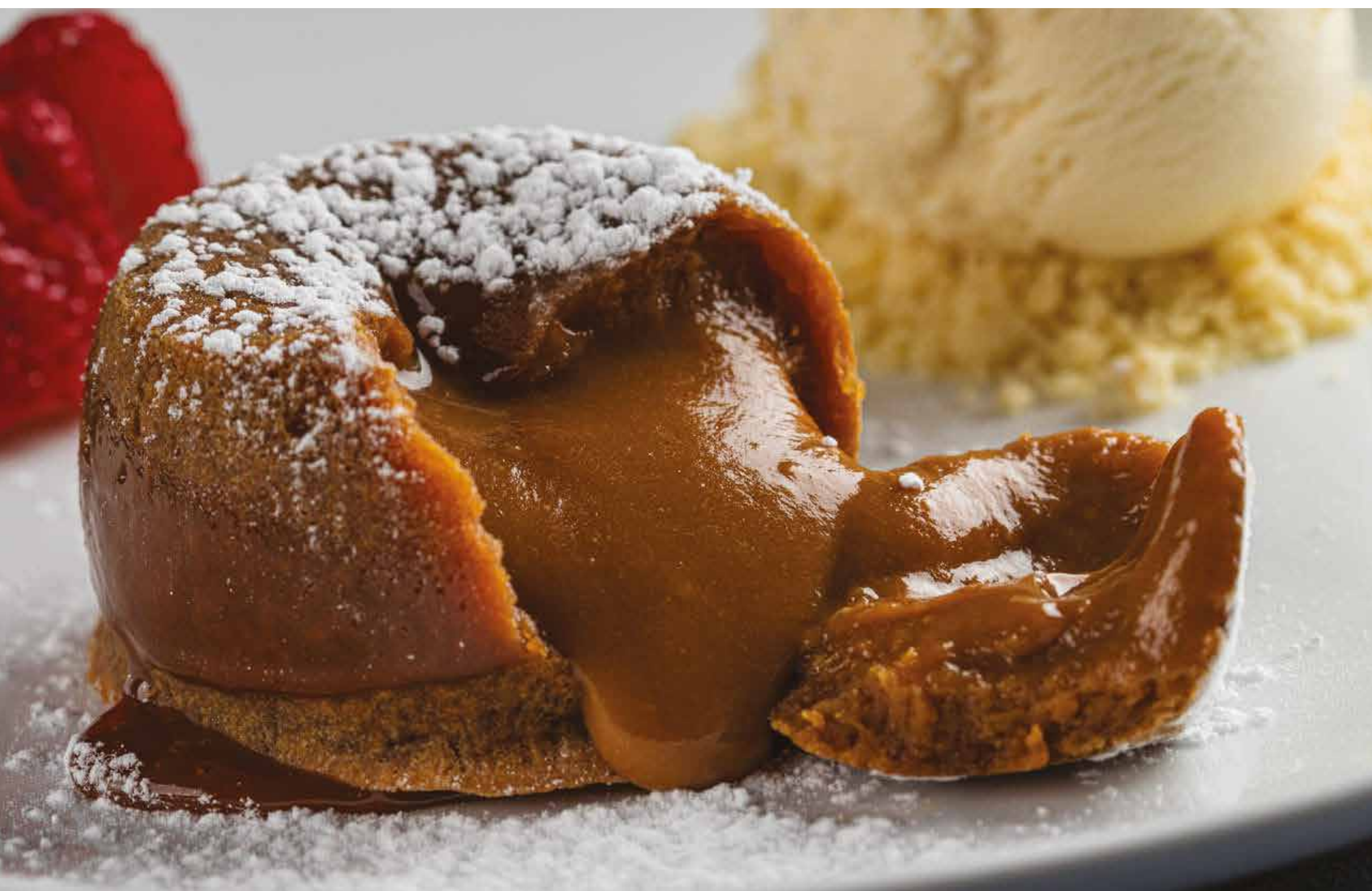
Salmón a las brasas acompañado de fideo seco. 200 g

Tacos Dorados de Pescado **\$234**

Cocina fusión = cenaduría + mariscos. 90 g

POSTRES

Pay de Plátano 150 grs + 40 grs helado	\$169
Flan 170 grs	\$135
3 Leches 200 grs	\$135
3 Leches S'more 250 grs	\$175
Volcán Dulce de Leche 120 grs + 40 grs helado	\$180
Chocolate Savarin 130 grs + 40 grs helado	\$180
Helado 200 grs	\$177
Crème Brûlée 140 grs	\$165
Pastel Elote 150 grs + 40 grs helado	\$166
Baileys Party 460 grs + 88 ml Baileys	\$561
Tartar de Dátil 180 grs + 60 grs helado	\$182
Choco Brownie 210 grs + 60 grs helado	\$175





BEBIDAS

Aguas Frescas 336 ml	\$58
Limonada de Fresa 336 ml	\$64
Refrescos 355 ml	\$58
Agua Embotellada 600 ml	\$28
Agua de Piedra Gasificada 650 ml	\$134
Té Helado Pops 336 ml	\$138
Té Caliente 280 ml	\$65
Café Americano Nespresso 180 ml	\$77
Capuccino 180 ml	\$70
Expresso 75 ml	\$65
Pacífico, Victoria, Montejo, Corona	
Corona Cero, Corona Light 355 ml	\$61
Negra Modelo, Modelo Especial 355 ml	\$73
Imp. Bud Light 355 ml	\$77
Imp. Michelob Ultra 355 ml	\$88
Imp. Stella Artois 330 ml	\$96
Cerveza Artesanal 330 ml	\$142
Clamato para Cerveza 200 ml	\$63

MIXOLOGÍA SIN 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



MIXOLOGÍA

PASIÓN MEZCAL \$181

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 \$189

Mezcal Unión, pepino y jugo de limón. 270 ml

REY MEZCAL \$161

Mezcal Unión, jugo de piña con un toque agrídulce. 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 \$237

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 \$187

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

MR. BLACK \$260

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

ASTRONAUTA \$279

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

CLAMARINDO X1 \$158

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

SMOOT GIN \$169

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

MOJITO HPNOTIQ \$176

Hpnotiq, jugo de limón y hierbabuena. 270 ml

PEPINO TENTACIÓN \$154

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

MARGARITA MANGO \$188

Tequila Herradura Plata, Controy y mango. 270 ml

GIN MOM \$203

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

PINNA CABANNA \$159

Bombay, piña miel, coco y albahaca. 270 ml

FROZEN MARTINI COCO \$154

Kalani, Vermouth y coco. 270 ml

TUNA TEQUILA \$169

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

CAVA MIMOSA \$161

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 \$121

Absolut \$141

Stoli Vodka \$141

Grey Goose \$192

GINEBRA 45ml

Tanqueray Ten \$203

Beefeater \$142

Hendrick's \$218

Bombay \$179

MEZCAL 60ml

Unión Joven \$158

Amores Reposado \$190

400 conejos \$190

Contraluz \$231

Conejos joven \$147

Bruxo No.2 \$196

Danzantes Pechuga \$470

WHISKY 45ml

Johnnie Walker Etiqueta Roja \$160

Johnnie Walker Etiqueta Negra \$211

Johnnie Walker Etiqueta Dorada \$266

Buchanan's 12 \$211

Buchanan's 18 \$326

Buchanan's Select \$304

Chivas Regal 12 \$196

Jack Daniels \$168

BRANDY 45ml

Torres X \$139

TEQUILA 60ml

Don Julio Blanco \$158

Don Julio Reposado \$171

Don Julio 70 \$219

Don Julio Añejo \$205

Herradura Ultra \$214

Herradura Blanco \$155

Herradura Reposado \$159

José Cuervo Tradicional \$134

Maestro Dobel Diamante \$200

Reserva de la familia Reposado \$442

Centenario Reposado \$130

RON 45ml

Capitán Morgan \$131

Capitán Morgan Blanco \$116

Zacapa 23 Años \$270

Bacardi Blanco \$121

Matusalem Gran Reserva \$142

COGNAC 45ml

Martell VSOP \$256

Hennessy \$259

DIGESTIVOS 45ml

Baileys \$143

Frangelico \$156

Licor 43 \$151

Amaretto \$149

Vaccari Nero \$141

Vavcari Blanco \$143

Jaggermeister \$143

Carajillo \$216

Carajillo 43 Cream \$191

Carajillo Scoti \$191

Carajillo Baretto \$213

Precios en moneda nacional, con IVA incluido.

VINO TINTO

MÉXICO

L.A. CETTO

Valle de Guadalupe. Cabernet Sauvignon

EMEVÉ *ARMONÍA DE TINTOS*

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

FAUNO

Valle de Guadalupe. Nebbiolo, Cabernet Sauvignon, Zinfandel

BARÓN BLACH'É *MEZCLA DE TINTOS*

Valle de Guadalupe. Cabernet Sauvignon, Carignan, Grenache, Malbec

CASA MAGONI *ORIGEN 43*

Valle de Guadalupe. San Sangioeve, Aglianico, Montepulciano y Canaiolo

CASA MAGONI

Valle de Guadalupe. Nebbiolo

SANTOS BRUJOS

Valle de Guadalupe. Tempranillo

VIÑAS DE GARZA *2 KM*

Valle de Guadalupe. Tempranillo, Grenache

SANTO TOMÁS *ÚNICO*

Valle de Santo Tomás. Cabernet Sauvignon, Merlot

MARIATINTO

Valle de Guadalupe. Tempranillo, Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon

HERENCIA *MEZCLA DE TINTOS*

Valle de Guadalupe. Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec

LA LOMITA

Valle de Guadalupe. Cabernet Sauvignon

GRAN RICARDO MONTE XANIC

Valle de Guadalupe. Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

MONTE XANIC

Valle de Guadalupe. Cabernet Sauvignon



750 ml



187 ml



148ml

\$137

\$811

\$177

\$2060

\$811

\$177

\$1008

\$206

\$1122

\$1851

\$1381

\$286

\$4070

\$1591

\$1591

\$958

\$4946

\$1826

Precios en moneda nacional, con IVA incluido.

VINO BLANCO & ROSADO



MÉXICO

VIÑA EMILIANA *BLA BLA*

Valle de Guadalupe. Sauvignon Blanc,
Barbera, Moscatel

\$909

\$184

MONTE XANIC ROSE

Valle de Guadalupe. Garnache

\$1499

L.A. CETTO

Valle de Guadalupe. Fume Blanc

\$465

\$137

MONTE XANIC

Valle de Guadalupe.

Viña Kristel. Sauvignon Blanc

\$1380

\$286

Chenin Colombard

\$1213

Chardonnay

\$1479

ANDROMEDA *EL CIELO*

Valle de Guadalupe. Chenin Blanc

\$1073

CASA MAGONI *MANAZ*

Valle de Guadalupe. Viogner, Fiano

\$902

\$186

HERENCIA

Palomino. Chenin Blanc

\$1408

\$286

CHAMPAGNE & ESPUMOSO

MÖET CHANDON

\$3448

MÖET ICE

\$4743

L.A. CETTO CHAMPBRULÉ BRUT

Valle de Guadalupe. Chardonnay, French Colombard

\$551

DE LO BUENO, LO MEJOR
ASÍ ES CABANNA

