

CABANNA

Tostadas de Ceviche

🔥 Especial de Camarón	\$54
La más vendida en Los Arcos. Preparada con pepino, cebolla morada y clamato. 60 g	
🔥🔥🔥 Coqueta	\$54
Déjate conquistar. Pescado en mezcla de chile serrano, jícama y salsas negras. 70 g	
Primavera	\$65
La más elegante de Cabanna. Camarón, pulpo y callo de pescado; con un toque de aceite de oliva. 60 g	
🔥 Pirata	\$56
Descubre el tesoro. Camarón con zanahoria y jícama rallada con toques de chiltepín y chamoy. 60 g	
🔥 Callo de Pescado	\$54
La favorita del chef. Trozos de pescado, cebolla morada, tomate y chile serrano. 70 g	
Atún Azul	\$61
No la quieres dejar de probar. Cubos de atún fresco con un toque oriental. 50 g	
Maguro	\$61
Mejor imposible. Láminas de atún sellado con aderezo de wasabi y teriyaki. 40 g	
🔥🔥🔥 7 chiles	\$68
Una tostada con todos los poderes. Camarón y pulpo cocido. 60 g.	
🔥 Especial de Pulpo	\$77
El pulpo más bueno que hayas probado. Con pepino, cebolla morada y clamato. 60 g	
Punta Mita	\$78
Descubre el paraíso con la exclusividad de sabores al combinar atún fresco, pistache, aguacate tatemado aderezados con mayonesa de habanero. 50 g	

Tacos Playeros

Quesitos Cabanna	\$54	Pulpo Mongol	\$68
El preferido de los patrones. Camarón, costra de queso, aguacate y aderezo de la casa. 60 g		La combinación más sabrosa. Pulpo, camarón y atún ahumado guisados. 60 g	
Taco Gobernador ^{MR}	\$54	Jícama Taco	\$53
La creación más famosa de Los Arcos. Machaca de camarón con queso, a las brasas. 60 g		Más fresco imposible. Camarón crujiente en tortilla de jícama. 40 g	
Zara	\$54	Vampiro Pastor	\$54
Trozo de pescado zarandeado. 50 g		Delicioso pescado preparado al pastor sobre tortilla dorada con queso. 60 g	
Bonita	\$54	Gringona	\$60
Desde el sur de California. Camarón guisado en aceite de oliva y chipotle, con pico de gallo y col; en tortilla de harina. 50 g		One please! Pescado al pastor en tortilla de harina con queso. 40 g	

🔥 Platillo picante.

§ Precios en moneda nacional, con IVA incluido.

Los platillos que se sirven crudos son bajo la consideración del comensal.

Tacos de Res

Quesitaco de Res	\$55
Arrachera, costra de queso, aguacate y aderezo. 60 g	
Milanesa Quesitaco	\$55
Pa'no extrañar a la abuela. 30 g	
Junior	\$55
Carne asada estilo carreta sinaloense, con salsa de tomate y col. 60 g	
Caramelo	\$53
Arrachera con queso en tortilla de harina. 60 g	

Che	\$56
El taco Argentino. Filete de res, chimichurri, lechuga, tomate y aguacate. 50 g	
María	\$55
El taco Mexicano. Arrachera, guacamole y frijolitos. 40 g	
Volcán de Asada	\$60
Carne asada gratinada, sobre tostada doradita y guacamole. 80 g	

Tiraditos

Tiradito de Salmón	\$186
Laminatas de salmón sazonadas en nuestra mezcla oriental, con chile jalapeño. 120 g	
Tiradito de Atún	\$186
Laminatas de atún fresco, en una deliciosa salsa oriental agri dulce, con chile jalapeño. 120 g	
Tiradito de Pulpo	\$189
Laminatas de pulpo con salsa de rocoto y yuzu, sal del Himalaya. 120 g	

Aguachiles

Mangochile	120 g Camarón \$147	150 g Pescado \$140
Curtido en aguachile de mango y chile habanero.		
Gran Duende	120 g Camarón \$147	150 g Pescado \$140
Curtido en aguachile verde de chile serrano.		
Pelirrojo	120 g Camarón \$147	150 g Pescado \$140
Curtido en aguachile rojo de chile piquín.		
Perla Negra	120 g Camarón \$147	150 g Pescado \$140
Curtido en limón y salsas negras.		
Taquitos de Aguachile	\$147	
Camarones en tortilla de jícama, bañados en salsa de ostión con un toque picante. 80 g		
Ceviche Machu Pichu	\$161	
Cubos de pescado mezclado en sabores que te transportarán a tierras Peruanas. 150 g		
El Sultán	\$301	
Camarón, pulpo, callo de hacha, kanikama en mezcla de 7 especies japoneses del togarashi. 160 g		
Pulpo Cocidito	\$226	
Pulpo cocidito al natural; preparado a "La Kino" ó con alguna salsa de aguachiles. 180 g		
Camarón Cocidito	\$186	
Camarón cocidito al natural; preparado a "La Kino" ó con alguna salsa de aguachiles. 180 g		
Callo de Hacha Natural	\$383	
Callo fresco como tú ya lo conoces. 250 g		

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.

Ensaladas

Ensalada Cabanna	\$130
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	\$178
Ensalada los Arcos	\$145
Camarón cocido, papa, zanahoria y lechuga; preparados con mayonesa. 140 g	
Carpaccio de Betabel	\$114
Con arúgula, nuez caramelizada, queso de cabra con glaze balsámico. ¡Conquistará tu paladar! 100 g	
Ensalada de Burrata	\$265
Lechuga, arúgula, burrata, tomate heirloom y almendra tostada bañados con aderezo griego. 150 g	

Pizzas Cabanna

Pizza Gobernador ^{MR}	Chica 150 g \$119	Mediana 300 g \$180
El taco gobernador transformado en pizza; con machaca de camarón.			
Pizza Prosciutto	Chica 95 g \$226	Mediana 190 g \$345
Crujiente y doradita; con jamón serrano y mozzarella fresco.			
Pizza 4 Quesos	Chica 88 g \$110	Mediana 175 g \$168
Mozzarella, gouda, parmesano y queso crema.			
Pizza Mongol	Chica 150 g \$160	Mediana 300 g \$215
El pulpo mongol que se cree italiano.			

Antojos Cabanna

Rib Eye 41	\$265
Chicharrones de Rib Eye con un sabor único. 300 g	
Rib Eye Choice	\$469
Déjate enamorar con su calidad y guarnición. 400 g. Tiempo de preparación 25 minutos.	
Rib Eye Cabannero	\$197
La especialidad de Cabanna. Rollos de Rib Eye en tortilla de harina. 180 g	
BBQ Costillitas	\$194
Costillas BBQ estilo oriental sobre papas a la francesa. 350 g	
Carnitas de Atún	\$205
Trozos de atún marinados con nuestro sazón único. 200 g	
Hamburguesa de la Casa	\$151
La hamburguesa de res más sabrosa. 130 g	
Burrito Mar & Tierra	\$125
Carne y camarón en tortilla de harina. 130 g	
Fetuccini Culichi	\$157
Fetuccini en salsa verde cremosa con 100 gramos de camarones.	
Panini Arrachera 100 g	\$151
Barbacoa de Arrachera	\$265
Barbacoa de res estilo Hidalgo, nuestra penca de maguey hace la diferencia. 150 g	

Antojos Playeros

Leche de Tigre	\$58
No puedes iniciar mejor. Consomé con camarón, pepino y cebolla. 40 g	
Chicharrón Cabanna	\$157
Crujiente chicharrón de lonja de pescado. 250 g	
• Chiles Torito	\$109
4 chiles caribe rellenos de machaca de camarón, bañados en jugo especial de salsas negras. 120 g	
Camarón Roca	\$175
Camarones estilo tempura aderezados con salsa oriental y un toque de sriracha. 170 g	
• Camarón Caramelo	\$175
Mezcla perfecta entre lo dulce y lo picoso. Con chile de árbol y salsa de anguila. 170 g	
Camarón Junior	\$290
Grandes camarones con el sazón inigualable del zarandeado de Los Arcos. 200 g	
Camarón Rumba	\$290
Grandes camarones empanizados, rellenos de queso crema; con pico de gallo tropical. 200 g	
Pulpo Alacrán	\$299
Pulpo sazonado finamente con aderezos que conquistarán tu paladar. 220 g	
Chinchulines de Pulpo	\$197
Crujientes julianas de pulpo sazonadas y fritas. 150 g	
Lonja Zara	\$195
Lonja de pescado a las brasas acompañado con fideo seco. 220 g	
Salmón Supremo	\$290
Salmón a las finas hierbas servido sobre puré de garbanzo. 200 g	
Salmón a las Brasas 200 g	\$290
Tacos Dorados de Pescado	\$143
Cocina fusión = cenaduría + mariscos. 90 g	

Postres

Tiempo de preparación de nuestros postres de 15 a 25 minutos.

Pay de Plátano	\$114	Chocolate Savarin	\$118
Flan	\$84	Helado	\$113
3 Leches Espresso	\$84	Crème Brûlée	\$110
Volcán de Dulce de Leche	\$118	Pan Elote	\$101

Bebidas

Aguas Frescas 336 ml	\$38	Cerveza 1/4 210 ml	\$29
Limonada de Fresa 336 ml	\$43	Pacífico, Victoria, Corona, Corona Cero,	
Refrescos 355 ml	\$38	Corona Light 355 ml	\$40
Botella de Agua 350 ml	\$38	Negra Modelo, Modelo Especial 355 ml	\$44
Agua Hethe 750 ml	\$90	Imp. Michelob Ultra 355 ml	\$58
Agua de Piedra 650 ml	\$91	Imp. Stella Artois 330 ml	\$60
Té Helado Pops 336 ml	\$46	Cerveza Artesanal 330 ml	\$84
Café Americano 180 ml	\$46	Clamato para Cerveza 200 ml	\$38
Capuccino 180 ml	\$46	Extra vaso Chelado/Michelado 20 ml	\$4
Té Caliente 280 ml	\$46		
Clamato sin licor 336 ml	\$55		

CABANNA