

PARA EMPEZAR

CALLOS	\$260.00
Callos empanizados servidos con ensalada de col morada y aderezo de mantequilla al Tequila Cabo Wabo Reposado.	
CAMARONES COCO	\$260.00
Camarones ligeramente capeados en tempura y coco rallado, con salsa de soya y jengibre.	
CAMARONES SAMMY	\$260.00
Camarones salteados en ajo, chile serrano, jugo de limón y Tequila Cabo Wabo Reposado.	
TIRADITO DE CAMARÓN	\$220.00
Nuestra receta especial de ceviche de camarón, cocido en jugo de limón, con cebolla morada, pepino, rábano, chile seco y ajonjolí.	
CHAMPIÑONES RELLENOS	\$160.00
Rellenos de queso crema, chile pasilla y hierbas frescas.	
QUESADILLAS	\$160.00
Tortillas de maíz o harina con queso oaxaca.	
Agrega: - Pollo..... \$ 60.00	
- Carne..... \$ 60.00	
- Camarón..... \$100.00	
VAMPIROS	\$180.00
Tortilla de maíz tostada con frijoles refritos, queso oaxaca y filete de res asado.	

SOPAS Y ENSALADAS

SOPA DE TORTILLA	\$160.00
Consomé de pollo servido con tiras de tortilla frita, aguacate, queso oaxaca y crema agria.	
ENSALADA MIXTA	\$160.00
Lechugas mixtas y vegetales frescos con vinagreta de limón y jengibre.	
ENSALADA DE JICAMA	\$160.00
Juliana de jicama con cebolla morada y gajos de toronja con vinagreta de miel de abeja y chipotle.	
ENSALADA CON CAMARONES	\$380.00
Camarones jumbo a la parrilla servidos sobre lechugas mixtas con una vinagreta de crema y aguacate.	

CARNES Y MARISCOS

TORTA DE COCHINITA	\$240.00
Torta de cochinita con aguacate, cebolla curtida y habanero (opcional) acompañada de láminas de camote frito.	
ALBONDIGAS AL CHIPOTLE	\$320.00
Receta clásica de albóndigas al chipotle, servido con arroz blanco y huevo cocido.	
CARNE EN SU JUGO	\$350.00
Receta clásica de carne en su jugo, acompañado de cebolla picada, cilantro y chile serrano picado.	
HAMBURGUESA MAR Y TIERRA	\$320.00
Carne de res y chorizo acompañada de camarón a la parrilla con cebolla y queso cheddar.	
BURRITO DE LANGOSTA	\$750.00
Langosta salteada con cebolla, tomate y ajo. Bañado con salsa de vino blanco, crema y cilantro.	
CAMARONES COCO	\$520.00
Camarones jumbo ligeramente capeados en tempura y coco rallado, acompañado de una salsa de soya y jengibre.	
CAMARONES SAMMY	\$520.00
Camarones jumbo salteados en ajo, chile serrano, jugo de limón y Tequila Cabo Wabo Reposado.	
CAMARON CILANTRO	\$520.00
Camarones jumbo a la parrilla, glaseados en aceite de oliva, cilantro fresco y miel de abeja.	
PESCADO FRESCO	\$300.00
Dime como lo quieres y te lo preparamos...!	
FILETE DE RES	\$460.00
Filete de res sobre una cama de cebolla crujiente y puré de papa, con una salsa de mostaza dijon y crema.	
RIB-EYE AL CHIPOTLE	\$680.00
Rib-eye certificado US Choice a la parrilla con mantequilla al chipotle.	
POLLO TAMARINDO	\$340.00
Pechuga de pollo asada a la parrilla bañada en salsa de tamarindo.	
ENCHILADA STACK	\$480.00
Enchilada de camarón con granos de clote, rellena de frijoles negros y queso cheddar, bañada en salsa roja y verde, servida con arroz.	



**CABO
WABO**
— CANTINA —

“Driving to my favorite Taco stand early one Sunday morning, I couldn't get around a Cabo local walking home from an obvious all-nighter.

This guy was literally bouncing off the roadside fencing as he tried to make his way down the road.

His shirt was torn and bloody, but he had a smile on his face and was oblivious to any pain he may have had.

The first thing that came to my mind was what I yelled out...

HEY! THAT GUY'S DOING THE CABO WABO!