

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.	
CEVICHE	
El clásico con tomate, chile serrano, cilantro, cebolla y jugo de limón.	
Pescado.....	\$180.00
Camarón.....	\$220.00
Langosta.....	\$520.00
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.	
TOSTADAS DE CHAMPIÑONES (orden de 3)	\$160.00
En salsa de guacamole champiñones asados, cebolla, ajo y cebollín.	
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
Agrega Carne.....	\$ 60.00
Agrega Camarón.....	\$100.00
GORDITAS Gorditas de maíz rellenas de:	
Chorizo con papas.....	\$60.00
Requesón y champiñones.....	\$60.00
Filete de res guisado.....	\$80.00
Camarón al ajillo.....	\$80.00
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 fresco 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

FAJITAS

Servidas con arroz, frijoles negros refritos, tortillas de harina ó maíz, guacamole y salsas picantes.

Res.....	\$260.00
Pollo.....	\$260.00
Camarón.....	\$360.00
Langosta.....	\$520.00

WABURRITO

Pechuga de pollo en trocitos salteada con tomate, cebolla, ajo y chile chipotle; bañado con una salsa de crema y queso.

TORTA DE COCHINITA.....

Torta de cochinita con aguacate, cebolla curtida y habanero (opcional) acompañada de láminas de camote frito.

HAMBURGUESA MAR Y TIERRA.....

Carne de res y chorizo acompañada de camarón a la parrilla con cebolla y queso cheddar.

PESCADO FRESCO.....

Dime como lo quieres y te lo preparamos...!

BISTEK RANCHERO.....

Filete de res salteado en cebolla, tomate, chile serrano y papas.

ENCHILADAS ROJAS DE POLLO.....

Servidas con cebolla y chile poblano asado, cubiertas con salsa roja y queso cotija.

CAMARONES COCO.....

Camarones jumbo ligeramente capeados en tempura y coco rallado, acompañado de una salsa de soya y jengibre.

CAMARONES SAMMY.....

Camarones jumbo salteados en ajo, chile serrano, jugo de limón y Tequila Cabo Wabo Reposado.

TACOS DE LANGOSTA.....

Langosta fresca salteada en ajo y cebolla morada.

ENCHILADA STACK.....

Enchilada de camarón con granos de elote, 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!