

# Willkommen im La Cabaña

Willkommen in der Getränkewelt von La Cabaña, wo jede Auswahl auf unserer Karte eine Hommage an Geschmack und Qualität darstellt.

Wir vereinen das Beste aus zwei Welten: eine exquisite Auswahl spanischer Weine, die von den sonnigen Hängen Mallorcas bis zu den traditionsreichen Weinregionen des Festlandes reicht, und eine handverlesene Kollektion internationaler Cocktails, die globale Geschmäcker direkt zu Ihrem Tisch bringen.

Diese besondere Mischung aus lokaler Weintradition und weltweiter Cocktailkultur spiegelt unser Engagement wider, Ihnen ein vielschichtiges und unvergessliches Genusserlebnis zu bieten.

Tauchen Sie ein in die Vielfalt und lassen Sie sich von jedem Glas auf eine Reise zwischen regionaler Verwurzelung und internationaler Inspiration mitnehmen.



COSTA DE LOS PINOS  
LA CABANA  
RESTAURANTE



# Vorspeisen

<b>Brotkorb</b> Mit Aioli, Oliven und Tapenade aus schwarzen Oliven.	5,90
<b>Gambas al ajillo</b> Verfeinert mit frischer Petersilie und lokalem Olivenöl.	18,90
<b>Baby Tintenfische</b> Serviert mit einer cremigen Rote-Beete-Aioli.	13,90
<b>Miesmuscheln</b> Zubereitet in einer köstlichen Tomaten-Meeresbrühe , verfeinert mit frischen Kräutern.	14,90
<b>Calamar a la Andaluza</b> Knusprig panierte Tintenfischringe, aussen goldbraun und innen herrlich zart. Ein Klassischer Genuss serviert mit einem Spritzer Zitrone.	13,90
<b>Oktopusbein</b> Mit gekochten Kartoffeln und süßem Paprika, eine traditionelle und raffinierte Kombination, die die Stimmen des Meeres hervorhebt.	23,90
<b>Garnelen vom Grill</b> Meisterhaft gegrillt für ein außergewöhnliches Aroma.	19,90
<b>Carpaccio Tomate (vegetarisch)</b> Aus erlesenen Buey-Tomaten und zarter Burrata, ein tolles Zusammenspiel von Frische und Cremigkeit.	13,90
<b>Carpaccio vom Rind</b> Veredelt mit samtiger Trüffelcreme, pikantem Rucola, kräftigem Parmesan und spritzigen Peperoncinos.	15,90
<b>Carpaccio von roten Garnelen</b> Angerichtet mit Granatapfel und Apfel, abgerundet mit einer erfrischenden Soja-Limetten-Vinaigrette, eine Harmonie von Meeresfrische und Fruchtaromen.	18,90
<b>Tartar vom Lachs</b> Verfeinert mit cremiger Avocado, einem Schuss Dijon-Senf, süßer Chili und Worcestershire-Soße, abgerundet mit einem Spritzer Limette - eine belebende Kombination, die die Geschmacksknospen begeistert.	22,90

## Kinder-Menü

Für unsere kleinen Gäste haben wir kinderfreundliche Klassiker die jedem Kind ein Lächeln ins Gesicht zaubern.

Rigatoni Napoli	9,90
Rigatoni mit Butter	9,90
Hähnchenschnitzel mit Pommes	12,90
Tintenfischringe paniert mit Pommes	11,90
Filet vom Petersfisch mit Pommes	12,90



# Salate

- Bunter Beilagensalat** 7,90  
Ein vielfältiger Mix aus frischen Blattsalaten, Tomaten, Zwiebelringen, Karotten, Maiskörnern, Gurkenscheiben und Radieschen - eine knackige und gesunde Auswahl für Salatfans.
- Salat mit Ziegenkäse** 16,90  
Bestehend aus einer Basis frischer Blattsalate, garniert mit Cherrytomaten, süßen Erdbeeren, Walnüssen und Karottenstreifen, verfeinert mit einem Hauch Honig und abgerundet mit einer Balsamico-Creme. Eine exquisite Mischung aus süß-säuerlichen und nussigen Geschmacksnoten.
- Salat mit frischem Lachsfilet** 19,90  
Eine feine Komposition aus frischen Blattsalaten, ergänzt durch Cherrytomaten, Gurkenscheiben, Maiskörner, zarte Karottenstreifen und geröstete Pinienkerne, gekrönt mit edlem frischem Lachs und cremiger Avocado vinaigrette.  
Ein harmonisches Zusammenspiel von Meer und Garten, das jeden Gaumen erfreut.
- Salat mit Hähnchenbrust** 16,90  
Eine nahrhafte Mischung aus knackigem Blattsalat, saftigen Cherrytomaten, feinen Zwiebelscheiben, erfrischenden Gurken, süßem Mais und zarten Karottenstreifen, verfeinert mit einem süß-scharfen Chili-Dressing. Ein Genuss, der Gesundheit und Geschmack in jedem Bissen vereint.
- Salat mit Feldsalat und Rucola** 14,90  
Eine delikate Mischung aus frischem Feldsalat und pikantem Rucola, angereichert mit Cherrytomaten, knusprigen Croutons und feinen Parmesanspänen, gekrönt mit einem cremigen Caesar-Dressing. Ein Gaumenschmaus, der herzhaftes Geschmäcker und zarte Texturen in Einklang bringt.

# Mediterrane Gerichte

- Paccheri Frutti di Mare** 24,90  
Zubereitet mit einer Auswahl an Meeresfrüchten wie Krabbenbeinen, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen und Tintenfisch, serviert in einer aromatischen Sauce aus Meeresfrüchten, Tomate und Paprika.  
Ein Nudelklassiker, der die Vielfalt und den Geschmack des Ozeans in sich vereint.
- Rote Beete Gnocchi gefüllt mit Walnüssen und Mascarpone** 19,90  
Serviert mit weicher Burrata, knusprig gerösteten Pinienkernen und einem Hauch frischen Basilikums. Diese Kreation vereint tiefgründige, erdige Aromen mit der Cremigkeit der Burrata und der Frische des Basilikums zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.
- Pilz-Trüffel-Risotto** 29,90  
Ein cremiges Gericht aus feinem Arborio-Reis, angereichert mit einer vielfältigen Auswahl an Pilzen, verfeinert mit Parmesan und abgerundet mit frischen Trüffeln.  
Eine exquisite Kombination, die die Tiefe der Pilze mit der Eleganz des Trüffels perfekt in Szene setzt.
- Tartufo Vegan** 29,90  
Genießen Sie unsere Paccheri Nudeln mit angegrillten Cherrytomaten und frisch geriebenem Trüffel, verfeinert in einer cremigen veganen Trüffelsauce.  
Lassen sie sich von diesem veganen Meisterwerk verführen



# Paellas

min.2p

Entdecken Sie die traditionellen Aromen Spaniens mit unserem Paella-Menü, das sorgfältig mit einer Auswahl an Meeresfrüchten, Fleisch und Gemüse zubereitet wird.

## Meeresfrüchte Paella

Basierend auf saftigem Tintenfisch, Garnelen, Krabbenbeinen, Miesmuscheln und Venusmuscheln, vereint in einer schmackhaften Salmorreta-Sauce. Vollendet mit einem Hauch Safran, entfaltet dieses Gericht eine Explosion der Aromen und bringt den Geschmack des Meeres auf Ihren Teller.

23,90 / pp

## Paella Mixta

Ein opulentes Gericht aus zartem Tintenfisch, saftigem Hähnchen, aromatischem Schweinefleisch, frischen grünen Erbsen und knackigen Bohnen, gebettet in einer herzhaften Salmorreta-Sauce. Abgerundet mit einer Note Safran, bietet diese gemischte Paella eine perfekte Balance zwischen Meeresfrüchten und Fleisch, angereichert mit dem charakteristischen Geschmack und der Farbe von Safran.

21,90 / pp

## Paella „Blinde“

Aufgebaut auf einer Basis aus Tintenfisch, geschälten Garnelen, Miesmuscheln und Tintenfischringen, angereichert mit Tintenfischfarbe und umhüllt von einer köstlichen Salmorreta-Sauce. Dieses Gericht bietet ein tiefes und intensives Geschmackserlebnis, das die Sinne belebt.

21,90 / pp

## Vegetarische Paella

Bereichert mit Artischockenherzen, Bohnen, grünen Erbsen und rotem Paprika, alles zusammengeführt in einer schmackhaften Salmorreta-Sauce und verfeinert mit Safran. Diese vegetarische Paella fängt den wahren Geschmack des Mittelmeers ein und bietet eine köstliche Option für alle, die den Genuss vegetarisch suchen.

19,90 / pp

# Fisch & Meeresfrüchte

Aus dem Holzkohle-Ofen

## Tintenfisch

Diese traditionelle, doch feinsinnige Zusammenstellung betont den reichen Geschmack des Meeres und bietet ein authentisches Geschmackserlebnis.

29,90

## Dorade

Meisterhaft zubereitet, um Ihr Geschmackserlebnis zu vervollständigen.

24,90

## Seebarsch

Sorgfältig und mit Hingabe zubereitet, um Ihren Gaumenfreuden gerecht zu werden.

23,90

## St. Petersfisch

Ein Hochgenuss für alle Fischliebhaber.

34,90

Vervollständigen Sie ihr Mahl mit einer Beilagen Ihrer Wahl:

Ofenkartoffel mit Aioli | Hausgemachte Pommes | Beilagensalat | Gegrilltes Gemüse

Jede weitere Beilage +3,00



# Fleisch

## Lammkoteletts

Ein Fest für die Sinne, diese Koteletts fangen mit jedem Bissen den authentischen Geist und die Aromen der spanischen Küche ein, ein wahrer Gaumenschmaus für Liebhaber traditioneller Gerichte.

21,90

## Pluma Ibérica

Ein exquisites Stück vom Iberico-Schwein, bekannt für seine außergewöhnliche Qualität. Dieses zarte und geschmacksintensive Fleisch ist eine Hommage an die kulinarische Exzellenz Spaniens.

26,90

## Hähnchenspieß

Liebevoll zubereitet und perfekt gegrillt, ergänzt mit Gemüse, vereint dieser Spieß Geschmack und Zartheit in einem. Ein einfaches, aber köstliches Gericht, das jedes Herz erobert.

19,90

**Diese Auswahl an Fleischgerichten wird angegrillt und auf einem heißen Stein serviert.**

## Entrecot Vom Rind aus Argentinischer Zucht

27,90 / ca. 300g

Außen knusprig gegrillt, innen saftig, entfaltet es einen reichen, intensiven Geschmack, der Fleischkenner begeistert.

## Rinderfilet vom Rind aus Argentinischer Zucht

32,90 / ca. 300g

Für Liebhaber des feinsten Fleisches, zart und saftig, ein wahrer Genuss, der auf der Zunge zergeht.

## Black Angus Steak vom Rind aus irischer Zucht

36,90 / ca. 600g

Ein prächtiges Stück Fleisch, saftig und reich an Aromen, bietet einen unvergesslichen Geschmackseindruck.

Vervollständigen Sie ihr Mahl mit einer Beilagen Ihrer Wahl::

Ofenkartoffel mit Aioli | Hausgemachte Pommes | Beilagensalat | Gegrilltes Gemüse

Jede weitere Beilage +3,00

# Saucen

Veredeln Sie Ihren Genuss mit einer unserer Hausgemachten Saucen

Pfeffercreme

3,00

Creme de Paris

3,00

Kräuterbutter

2,00

Aioli

2,00



# Dessert

Ein süßes Ende für ein unvergessliches Erlebnis im La Cabaña - genießen Sie Ihr Dessert und lassen Sie den Zauber unserer Küche noch lange nachwirken.

## Hausgemachter Käsekuchen

Verwöhnen Sie sich mit unserem hausgemachten Käsekuchen - ein cremiger Genuss, der mit jedem Bissen schmilzt und Ihren Gaumen verwöhnt.

11,90

## Pistazien-Coulant

eine harmonische Kombination von warmem Kuchen mit einem warmen Kern aus Pistaziencreme, begleitet von einem Hauch Mango und cremigem Vanilleeis. Ein Dessert, das Ihre Geschmacksknospen verzaubern wird.

10,90

## Sabayón Español

Das klassische spanische Nachtisch! Gefrorene Creme aus Eigelb, Sahne, Zucker, ein Tropfen Vodka. Flambiert serviert und perfekt abgerundet mit frischen Früchten und ein Hauch von Minze - ein süßes Geschmackserlebnis, das Ihre Sinne verzaubern wird.

9,90

## Brownie

Genießen Sie unseren saftigen Schokoladen-Brownie, serviert mit frischen Erdbeeren und Blaubeeren - eine unwiderstehliche Kombination für alle Schokoladenliebhaber.

10,90

Vielen Dank, dass du das La Cabaña besucht hast!

Wir hoffen, dass du eine schöne Zeit hattest und freuen uns darauf, dich bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.



# Willkommen im La Cabaña

Ihrem idyllischen Rückzugsort am Meer.

Unser Restaurant trägt seinen Namen stolz, denn es ist mehr als nur ein kulinarisches Erlebnis - es ist eine Oase der Entspannung und Genüsse des Mittelmeerraumes.

Gelegen unter schattigen Pinienbäumen, bietet La Cabaña einen atemberaubenden Blick auf das glitzernde Meer, während Sie sich in einer Umgebung von Naturfarben wohl fühlen.

Tauchen Sie ein in den mediterranen Flair und genießen Sie unsere exquisiten Gerichte, die mit frischen Zutaten und lokalen Aromen zubereitet werden. Von köstlichen Meeresfrüchten, über frischen Fisch, bis hin zu internationalen Fleischgerichten, die in unserem Holzkohleofen oder Grill zubereitet werden

Entdecken Sie mit unserem Paella Menü die traditionellen Geschmäcker Spaniens. Meeresfrüchte, Fisch und Gemüse, die sorgfältig und frisch zubereitet werden.

Jedes Gericht bei La Cabaña erzählt eine Geschichte des Mittelmeers.

Bei uns geht es nicht nur ums Essen - es geht um das Erleben eines unvergesslichen Moments der Ruhe und des Genusses, umgeben von der Schönheit der Natur und dem beruhigenden Rauschen des Meeres.

Willkommen in unserer Hütte am Meer - wo jedes Essen zu einem Erlebnis wird und Erinnerungen geschaffen werden, die ein Leben lang halten.



# Aperetiv & Spritz

<b>Lillet Berry</b> Lillet Blanc mit Wildberry Tonica und Waldfrüchten	7,90	<b>Hugo</b> Cava mit Limetten, Minze und Holunderblütensirup	7,90
<b>Campari Spritz</b> Campari mit Cava, Orangen und Soda	7,90	<b>Limoncello</b> Zitronen Likör	5,90
<b>Negroni</b> Gin und Vermut mit Bitter Aperetiv	7,90	<b>Martini Bianco</b> Bianco / Extra Dry / Rosso	4,90
<b>Aperol Spritz</b> Aperol mit Cava, Orangen und Soda	7,90	<b>Vermut Rumbo Mallorca</b> Weiss   Rot	4,90

# Cocktails

<b>Mojito</b> Rum weiss, Limette, Minze, Rohrzucker und Soda	9,90
<b>Mosquito(Alkoholfrei)</b> Limette, Minze, Rohrzucker, Sprite.	8,90
<b>Mojito Fresa</b> Rum weiss, Limette, Minze, Erdbeere, Rohrzucker und Soda	10,90
<b>Mosquito Erdbeere (Alkoholfrei)</b> Sprite, Limette, Minze, Rohrzucker, Ginger Ale und Erdbeere	9,90
<b>Cuba Libre</b> Rum Gold, Limette, Coca Cola	9,90

# Sangría y Co

<b>Rote Sangria</b> Mit frischen Früchten	7,50
<b>Tinto de Verano</b> Rotwein mit Zitronenlimonade und Orangen	7,50
<b>Weisse Cava Sangria</b> Mit frischen Erdbeeren	7,90





# Gin & Tonic

Segrams	9,90	Hendricks	11,90
Puerto de Indias	9,90	Monkey	11,90
Tanqueray	9,90	Sipsmith	11,90
Bombay Sapphire	9,90	Elephant	11,90
Beefeater	9,90	Martin Millers	10,90
Brockmanns	11,90	Mombasa	10,90
Gin Mare	11,90	Xoriger	9,90

# Cognac & Brandy

Osborne Veterano	5,90
Cardenal Mendosa	6,90
Carlos 1	6,90
Hennessy V.S.	6,90
Hennessy XO	19,90
Remmy Martin VSOP	7,90
Remmy Martin XO	19,90
Suau 25	8,90
Suau 50	11,90
Luis Felipe	12,90

# Rum

Bacardi	6,90
Barcelo	6,90
Brugal	6,90
Havana 3	6,90
Havana 7	8,90
Zacapa Cenetario 23	9,90
Don Q XO	9,90
Don Q 7	8,90
Don Q Cristal	6,90
Combinado	+3,00

# Whisky

Johnnie Walker Black	6,90
Ballentines	5,90
Four Roses	5,90
J&B	5,90
Jack Daniels	6,90
Jameson	6,90
Tallamoure Dew	6,90
Chivas Regal 12	6,90
Talisker 10	8,90
Glenmoriggen 10	7,90
Lagaluvín 16	11,90
Dalwhinnie 15	9,90
Macallan 15	12,90
Macallan 12	10,90
Combinado	+3,00

# Digestif

Averna	4,90
Ramazzotti	4,90
Hierbas	4,90
Fernet Branca	4,90
Sambuca	4,90
Grappa	5,90
Baileys	4,90
Combinado	+3,00

# Vodka

Smirnoff	6,90
Absolut	7,90
Belvedere	9,90
Combinado	+3,00





# Cava & Champagner

		
 MASCARÓ INITIUM   D.O. Cava	4,90	24,90
 MASCARÓ RUBOR ROSÉ   D.O. Cava	5,90	26,90
 MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL   A.O.C. Champagne		89,90
 MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL ROSÉ   A.O.C. Champagne		99,90
 MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL   A.O.C. Champagne		129,90
 LOUIS ROEDERER COLLECTION PREMIUM   A.O.C. Champagne		99,90
 LOUIS ROEDERER CRISTAL   A.O.C. Champagne		349,90
 DOM PERIGNON   A.O.C. Champagne		299,90

# Weine

## Weißweine

		
 CICLOP   Malvasía, Prensal, Giró Ros y Moscatel   Mallorca	5,90	29,90
 ROPITEU   Chardonnay   Frankreich	5,90	29,90
 DUES   Giró Ros y Chardonnay   Mallorca	5,90	29,90
 VERITAS BLANC   Moll y Chardonnay   Mallorca		37,90
 TERRAS GAUDA   Albariño, Caiño Blanco y Loureiro   Ríax Baixes		34,90
 PULPO   Albariño   Ríax Baixes	5,90	29,90
 ROPITEAU CHABLIS   Chardonnay   Frankreich		39,90
 ANALIVIA   Sauvignon Blanc   Rueda	4,90	24,90
 ANALIVIA SELECCIÓN   Verdejo   Rueda	4,90	24,90
 TOBIA CUVÉE   Chardonnay, S. Blanc, Viura y Malvasía   Rioja		24,90
 GARGALO   Godello   Galicia		34,90











# Weine

## Rotweine

	CICLOP   Callet, Syrah, Manto Negro y Merlot   Mallorca		5,90		29,90
	DUES   Manto Negro y Cabernet Sauvignon   Mallorca		5,90		29,90
	ARNEGUI CRIANZA   Tempranillo   Rioja		4,90		24,90
	OSCAR TOBIA RESERVA   Tempranillo y Maturanan Tinta   Rioja				39,90
	CONDADO DE ORIZA ROBLE   Tempranillo   Ribera del Duero				29,90
	PAGO DE FUENTECOJO   Tempranillo   Ribera del Duero				39,90
	ROPITEAU   Pinot Noir   Frankreich				34,90
	LA UNICA   Tempranillo   España				79,90
	PITTACUM   Mencia   Bierzo				24,90
	SARDON   Tempranillo, Garancha y Cabernet   Castilla y León		4,90		24,90
	PAGO DE CARRAOVEJAS   Tinto Fino, Cabernet y Merlot   Ribera del Duero				69,90
	EMILIO MORO   Tempranillo   Ribera del Duero				44,90
	ALIÓN   Tinto Fino   Ribera del Duero				129,90

## Roséweine

	CICLOP   Merlot, Prensal, Manto Negro i Callet   Mallorca		5,90		29,90
	DUES   Syrah y Callet   Mallorca		5,90		29,90
	VERITAS ROIG   Manto Negro   Mallorca				34,90
	EMINA ROSE PRESTIGO   Tempranillo, Garancha, Albillo   Cigales				29,90
	LUZ DE LUNA   Garnacha y Maturana Tinta   Rioja		4,90		24,90
	VILLA MONCIGALE   Cabernet Sauvignon   Frankreich				29,90

## Süße Weine

	VERITAS DOLÇ   Moscatel   Mallorca		6,90		29,90
--	------------------------------------	---	------	---	-------



# Bier

## Vom Fass:

Krombacher 0,3l | 3,90

## Aus der Flasche:

Mahou 5\* 3,90

Mahou Sin Gluten 3,90

Alhambra 1925 3,90

Estrella Galicia 3,90

Corona 4,50

Weizen Krombacher 5,50

## Alkoholfrei (Aus der Flasche):

Krombacher 0,0% 3,50

Weizen Sin Alcohol Krombacher 5,50

# Erfrischend

Wasser mit | ohne Sprudel 0,5l | 3,50

Coca Cola | Zero 3,50

Fanta Orange | Zitrone 3,50

Sprite 3,50

Ice Tea Nestea  
Zitrone 3,90

Sweppes „Sodas“ 3,50

Ginger Ale | Bitter Lemon  
Tonic Water | Tonica Wildberry

Red Bull Energy Drink 3,90

Säfte 3,50

Apfel | Ananas | Orange | Pfirsich

Apfelschorle 3,90

# Kaffee

Café Americano 2,50

Café solo 2,00

Café solo doble 3,50

Cortado\* 2,50

Cappuccino\* 3,50

Café con leche\* 2,90

Carajillo mit Rum (Amazonas) 3,90

Warmer Kakao 2,90

\*Auch mit Hafermilch oder laktosefreier Milch.

# Frischer Tee

Ingwer mit Orange 3,90

Frische Minze 3,90

Ingwer mit frischer Minze 3,90

Tee 2,90

Schwarzer Tee | Grüner Tee  
Minze | Kamille | Roiboos

