

# Bienvenido a La Cabaña

su idílico refugio junto al mar.

Nuestro restaurante lleva con orgullo su nombre porque es algo más que una experiencia culinaria: es un oasis de relajación y sabores mediterráneos.

Situado bajo la sombra de los pinos, La Cabaña ofrece unas vistas impresionantes del mar mientras usted se siente a gusto en un entorno de colores naturales.

Sumérjase en el ambiente mediterráneo y disfrute de nuestros exquisitos platos preparados con ingredientes frescos y sabores locales. Desde deliciosos mariscos y pescados frescos hasta platos internacionales de carne cocinados en nuestro horno de carbón o a la parrilla.

Descubra los sabores tradicionales de España con nuestro menú de paella. Marisco, pescado y verduras preparados con mimo y frescura.

Cada plato de La Cabaña cuenta una historia del Mediterráneo.

Para nosotros, no se trata sólo de la comida, sino de vivir un momento inolvidable de paz y placer, rodeado de la belleza de la naturaleza y el relajante sonido del mar.

Bienvenido a nuestra cabaña junto al mar, donde cada comida se convierte en una experiencia y se crean recuerdos para toda la vida.



# Entrantes

<b>Variada Cesta de pan</b> Con alioli y aceitunas.	5,90
<b>Gambas al ajillo</b> Aderezados con perejil fresco y aceite de oliva.	18,90
<b>Chipirones</b> Servidos con una cremosa alioli de remolacha.	13,90
<b>Mejillones Marinera</b> Preparados en un delicioso concentrado marino, sazonados con hierbas frescas.	14,90
<b>Calamar a la Andaluza</b> doradas por fuera y deliciosamente tiernas por dentro. Una delicia clásica, servida con un chorrito de limón.	13,90
<b>Pata de Pulpo</b> con patatas cocidas y pimentón dulce, una combinación tradicional y sofisticada que realza los sabores del mar.	23,90
<b>Gambas a la parrilla</b> Asadas magistralmente para un sabor excepcional.	19,90
<b>Carpaccio de tomate con Burrata</b> Hecho con selectos tomates Buey y suave burrata, una combinación perfecta de frescura y cremosidad.	13,90
<b>Carpaccio de Ternera</b> Adornado con crema de trufa suave, rúcula picante, parmesano intenso y un toque de peperoncino.	15,90
<b>Carpaccio de gambas rojas</b> Presentado con granada y manzana, terminado con una refrescante vinagreta de soja y lima, una armonía perfecta de frescura marina y sabores frutales.	18,90
<b>Tartar de salmón</b> Enriquecido con un cremoso aguacate, un toque de mostaza de Dijon, chili dulce y salsa Worcestershire, completado con un chorrito de lima - una combinación estimulante que deleita las papilas gustativas.	22,90

## Niños

Para nuestros pequeños huéspedes tenemos platitos clásicos que harán sonreír a todos los niños.

<b>Rigatoni Napoli</b>	9,90
<b>Rigatoni con Mantequilla</b>	9,90
<b>Escalope de Pollo con Patatas Fritas caseras</b>	12,90
<b>Calamares con patatas fritas</b>	11,90
<b>Filete de Gallo de San Pedro con Patatas Fritas caseras</b>	12,90



# Ensaladas

## Ensalada Mixta

Una mezcla de lechugas frescas, tomates, cebolla, zanahorias, granos de maíz, rodajas de pepino y rábanos - una selección crujiente y saludable para los amantes de la ensalada.

7,90

## Ensalada con queso de cabra

Compuesta por una base de brotes de lechuga, adornada con tomates cherry, fresas dulces, nueces y tiras de zanahoria, realzada con un toque de miel y completada con una crema de Balsámico.

16,90

## Ensalada con salmón

Una fina composición de lechugas frescas, complementada con tomates cherry, rodajas de pepino, granos de maíz, delicadas tiras de zanahoria y piñones tostados, coronada con noble salmón y cremosa Vinagreta de Aguacate. Una armonía entre el mar y el huerto que deleita cualquier paladar.

19,90

## Ensalada con pechuga de pollo

Una mezcla nutritiva de lechuga fresca, tomates cherry, finas rodajas de cebolla, refrescantes pepinos, maíz dulce y delicadas tiras de zanahoria, aderezada con un aliño de chili dulce y picante. Un placer que combina salud y sabor en cada bocado.

16,90

## Ensalada con canónigos y rúcula

Una mezcla delicada de frescos canónigos y picante rúcula, enriquecida con tomates cherry, crujientes crutones y finas lascas de parmesano, coronada con un aliño cremoso César. Un festín que armoniza sabores robustos y texturas delicadas.

14,90

# Platos Mediterráneos

## Pasta Paccheri Frutti di Mare

Preparado con una selección de mariscos como patas de cangrejo, mejillones, almejas, gambas y calamares, servido en una aromática salsa de mariscos, tomate y pimienta. Un clásico de pasta que encapsula la diversidad y el sabor del océano.

24,90

## Gnocchi de remolacha rellenos de nueces y mascarpone

Servido con suave burrata, piñones tostados crujientes y un toque de albahaca fresca. Esta creación combina profundos sabores terrosos con la cremosidad de la burrata y la frescura de la albahaca para una experiencia gustativa única.

19,90

## Risotto de setas y trufa fresca

Un plato cremoso hecho con arroz Arborio, enriquecido con una selección variada de setas, realzado con parmesano y terminado con trufa fresca. Una exquisita combinación que destaca la profundidad de las setas con la elegancia de la trufa.

29,90

## Tartufo Vegano

Disfrute de nuestra pasta paccheri con tomates cherry asados y trufa fresca rallada, refinada en una cremosa salsa vegana de trufa. Déjate tentar por esta obra maestra vegana.

29,90



# Paellas

Descubra los sabores tradicionales de España con nuestro menú de paella, cuidadosamente preparado con una selección de marisco, carne y verduras.

min.2p

## Paella de Mariscos

con una rica base de sepia, gambas, patas de cangrejo, mejillones, pescado de San Pedro y una deliciosa salsa salmorreta, complementada con azafrán.

23,9 / pp

## Paella Mixta

Un opulento plato de tiernos calamares, jugoso pollo, sabrosa carne de cerdo, guisantes frescos y crujientes judías, en una sabrosa salsa salmorreta. Redondeada con un toque de azafrán, esta paella mixta ofrece un equilibrio perfecto entre marisco y carne.

21,9 / pp

## Paella Ciega Negra

Construido sobre una base de Sepia, gambas peladas, pescado de San Pedro, enriquecido con tinta de calamar, en una deliciosa salsa salmorreta. Este plato ofrece una profunda e intensa experiencia de sabor que vigoriza los sentidos.

21,90 / pp

## Paella de Verduras

Enriquecida con corazones de alcachofa, judías, guisantes y pimientos rojos, todo ello reunido en una sabrosa salsa salmorreta y refinado con azafrán. Esta paella vegetariana captura el verdadero sabor del Mediterráneo y ofrece una deliciosa opción para quienes buscan un sabor sin carne.

19,90 / pp

# Pescados / Mariscos

Del Horno de la Brasa

## Calamar

Esta composición tradicional, pero refinada, destaca el rico sabor del mar y ofrece una auténtica experiencia gustativa.

29,90

## Dorada

Preparada magistralmente para completar su experiencia gustativa.

24,90

## Lubina

Preparada cuidadosa y dedicadamente para satisfacer su paladar.

23,90

## Gallo de San Pedro

Un deleite supremo para todos los amantes del pescado.

34,90

Complete su comida con una guarnición de su elección:

Patata al Horno con Alioli | Patatas fritas Caseras | Ensalada Mixta | Verduras Asadas

Cada suplemento adicional +3,00



# Carnes Brasa

## Chuletas de cordero

Una fiesta para los sentidos, estas chuletas capturan el espíritu auténtico y los sabores de la cocina española en cada bocado, un verdadero festín para los amantes de los platos tradicionales.

21,90

## Pluma Ibérica

Un corte exquisito de cerdo, conocido por su excepcional calidad. Esta carne tierna y llena de sabor es un homenaje a la excelencia culinaria de España.

26,90

## Brocheta de pollo

Preparada con amor y perfectamente asada, esta brocheta combina sabor y ternura. Un plato sencillo, pero delicioso, que conquista el corazón de todos. Cada plato se sirve ya asado y es testimonio de la habilidad y pasión que se invierten en su preparación para garantizar un verdadero disfrute.

19,90

**Esta selección de platos de carne se asa a la parrilla y se sirve sobre una piedra caliente**

## Entrecot de Ternera Argentina

27,90 / 300g aprox

Crujiente por fuera, jugoso por dentro, despliega un sabor rico e intenso que entusiasma a los conocedores de la carne.

## Solomillo de Ternera Argentino

32,90 / 300g aprox

Para los amantes de la carne más fina, tierno y jugoso, un verdadero placer que se derrite en la boca.

## Chuletón de Ternera

36,90 / 600g aprox

Un magnífico corte de carne, jugoso y lleno de sabor, ofrece una impresión de sabor inolvidable.

**Complete su comida con una guarnición de su elección:**

Patata al Horno con Aioli | Patatas fritas Caseras | Ensalada Mixta | Verduras Asadas

Cada suplemento adicional +3,00

# Salsas

Refine su disfrute con una de nuestras salsas caseras

Pimienta

3,00

Cafe de Paris

3,00

Mantequilla de hierbas

2,00

Aioli

2,00



# Postres

Un dulce final para una experiencia inolvidable en La Cabaña. Saboree su postre y déjese llevar por la magia de nuestra cocina.

## Tarta de Queso Casera

Date el gusto con nuestra tarta de queso casera - un placer cremoso que se derrite con cada bocado, mimando tu paladar.

11,90

## Coulant de Pistacho

Una combinación armoniosa de pastel caliente con corazón líquido, acompañado con una bola de vainilla.

10,90

## Sabayón Español

El clásico postre español! Crema helada a base de yema de huevo, nata, azúcar y una gota de vodka. Servido flambeado y perfectamente redondeado con fruta fresca y un toque de menta - una dulce experiencia de sabor que encantará sus sentidos.

9,90

## Brownie

Disfruta de nuestro jugoso brownie de chocolate, servido con frescas fresas y arándanos - una combinación irresistible para todos los amantes del chocolate.

10,90

¡Gracias por visitar La Cabaña!

Esperamos que lo hayan pasado muy bien y esperamos darle la bienvenida de nuevo pronto.



# Bienvenido a La Cabaña

Bienvenido al mundo de las bebidas de La Cabaña, donde cada selección de nuestra carta es un tributo al sabor y la calidad.

Reunimos lo mejor de dos mundos: una exquisita selección de vinos españoles, desde las soleadas laderas de Mallorca hasta las tradicionales regiones vinícolas de la península, y una selecta colección de cócteles internacionales que llevan los sabores del mundo directamente a su mesa.

Esta mezcla especial de tradición vinícola local y cultura coctelera mundial refleja nuestro compromiso de ofrecerle una experiencia gastronómica multicapa e inolvidable.

Sumérjase en la diversidad y deje que cada copa le lleve en un viaje entre las raíces regionales y la inspiración internacional.



# Aperetivo & Spritz

**Lillet Berry** 7,90  
Lillet Blanc con Tonica Wildberry  
y Frutasa del Bosque

**Campari Spritz** 7,90  
Campari con Cava, naranja y Soda

**Negroni** 7,90  
Gingebra con Vermut y Bitter Aperitif

**Aperol Spritz** 7,90  
Aperol con Cava Naranja y Soda

**Hugo** 7,90  
Flor de Saúco con Cava y Soda

**Limoncello** 5,90  
Licor de Limon

**Martini Blanco** 4,90  
Bianco / Extra Dry / Rosso

**Vermut Rumbo Mallorca** 4,90  
Blanco | Negro

# Cocteles

**Mojito** 9,90  
Ron Blanco, Lima, Hierba Buena, Azúcar y Soda

**Mosquito (Sin alcohol)** 8,90  
Lima, Hierba Buena, Azucar, Sprite.

**Mojito Fresa** 10,90  
Ron Blanco, Lima, Hierba Buena, Fresa, Azúcar, Soda

**Mosquito Fresa (Sin alcohol)** 9,90  
Lima, Hierba Buena, Fresa, Azucar, Sprite.

**Cuba Libre** 9,90  
Ron Dorado, Lima y Coca Cola

# Sangría y Co

**Sangria Tinto** 7,50  
con fruta fresca

**Tinto de Verano** 7,50  
con Lemonada de Limon y Naranja

**Sangria Blanca de Cava** 7,90  
con Fresas frescas





# 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

# Ron

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 y 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

# Vinos

## Blancos

		
 CICLOP   Malvasía, Prensal, Giró Ros y Moscatel   Mallorca	5,90	29,90
 ROPITEU   Chardonnay   Francia	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   Francia		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











# Vinos

## Tintos

	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   Francia				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

## Rosados

	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   Francia				29,90

## Dulces

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



# Cervezas

## Barill:

Krombacher 0,3l | 3,90

## Botella:

Mahou 5\* 3,90

Mahou Sin Gluten 3,90

Alhambra 1925 3,90

Estrella Galicia 3,90

Corona 4,50

Weizen Krombacher 5,50

## Sin Alcohol (Botella):

Krombacher 0,0% 3,50

Weizen Sin Alcohol Krombacher 5,50

# Refrescos

Aqua con | sin gas 0,5l | 3,50

Coca Cola | Zero 3,50

Fanta Naranja | Limón 3,50

Sprite 3,50

Ice Tea Nestea 3,90

Lemon

Sweppes „Sodas“ 3,50

Ginger Ale | Bitter Lemon

Tonic Water | Tonica Wildberry

Red Bull Energy Drink 3,90

Zumos 3,50

Manzana | Piña | Naranja | Melocotón

Schorle de Manzana 3,90

# Café

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 con Ron de Amazonas 3,90

Cacao Caliente 2,90

\*También con leche de avena o leche sin lactosa

# Té fresco

Jengibre con Naranja fresca 3,90

Hierba buena fresca 3,90

Jengibre con Hierba buena fresca 3,90

Infusiones de 2,90

Té Negro | Verde | Fruta | Menta

Manzanilla | Roiboos

