

# Bienvenue à La Cabaña

Votre refuge idyllique au bord de l'eau.

Notre restaurant porte fièrement son nom car il est bien plus qu'une simple expérience culinaire : c'est une oasis de détente au saveurs méditerranéenne. Détendez-vous dans un écrin de couleurs et à l'ombre des pins. La Cabaña vous offre une vue impressionnante sur la mer.

Immergez-vous dans une ambiance méditerranéenne et savourez nos délicieux plats préparés avec des ingrédients frais et locaux.

Fruits de mer, poissons et viandes internationales sont cuisinés dans notre four à feu de bois ou au grill.

Retrouvez les traditions espagnoles avec la sélection de paellas préparées avec soin par nos cuisiniers.

Vous l'aurez compris, à La Cabaña  
Nous vous invitons à vivre un moment inoubliable dans ce spectaculaire environnement.



# Entrées

<b>Corbeille de pain</b> Avec aïoli, olives et tapenade d'olives noires.	5,90
<b>Gambas à l'ail</b> Rehaussées de persil frais et d'huile d'olive locale.	18,90
<b>Chipirones</b> Petits calamars servis avec un aïoli crémeux de betterave rouge.	13,90
<b>Moules marinières</b> Préparées dans un bouillon terre-mer et herbes fraîches.	14,90
<b>Calamars à l'Andalouse</b> Anneaux dorés et panés : tendres à l'intérieur et croustillants à l'extérieur. Un classique délicieux servi avec un filet de jus de citron.	13,90
<b>Tentacule de poulpe</b> Recette traditionnelle de la mer : avec pommes de terre et paprika doux.	23,90
<b>Gambas grillées</b> Cuisinées d'une main de maître pour un goût exceptionnel.	19,90
<b>Carpaccio de tomates (plat végétarien)</b> Tomate Buey et buratta, superbe alliance de fraîcheur et d'onctuosité.	13,90
<b>Carpaccio de bœuf</b> Assaisonné d'une crème de truffes, roquette, parmesan et peperoncino.	15,90
<b>Carpaccio de crevettes rouges</b> Accompagnée de grenade et de pommes, avec sa rafraîchissante vinaigrette au soja et citron : une harmonie terre-mer.	18,90
<b>Tartare de saumon</b> Agrémenté d'avocat crémeux, moutarde de Dijon, citron, sauce Worcestershire et épice chili douce. Une combinaison qui réveille vos papilles.	22,90

# Enfants

Pour nos petits invités, nous vous proposons une sélection de classiques, qui leur donnera sans doute le sourire.

<b>Rigatoni à la Napolitaine</b>	9,90
<b>Rigatoni au beurre</b>	9,90
<b>Escalope de poulet accompagné de frites</b>	12,90
<b>Calamars fris à la romaine accompagné de frites</b>	11,90
<b>Filet de Saint Pierre accompagné de frites</b>	12,90



# Salades

- Salade multicolore** 7,90  
Un mélange frais de salades, tomates, oignons, carottes, maïs, concombres et radis. Craquante et saine pour les amoureux du vert.
- Salade de fromage de chèvre** 16,90  
Base de salade verte agrémentée de fromage de chèvre, tomate-cerises, fraises, noix et carottes. Assaisonnement de miel et crème.
- Salade de saumon** 19,90  
Sélection de salades vertes accompagnées de concombre, maïs, fines lamelles de carottes et pignons toastés, couronnées de saumon et d'avocat crémeux. Une rencontre terre-mer qui ravira vos papilles.
- Salade de Blanc de poulet** 16,90  
Base de salade verte fraîche avec blanc de poulet, tomate-cerises, oignons, concombre, maïs, fines lamelles de carottes. Assaisonnement d'épice chili douce et chili piquant. Light et gourmand.
- Salade de mâche et de roquette** 14,90  
Mélange de ces deux salades savoureuses, décorées de tomate-cerises, croutons et fins copeaux de parmesan. Servie avec une onctueuse vinaigrette façon Cesar. Texturée et goûteuse.

# Plats méditerranéens

- Spaghettis aux fruits de mer** 24,90  
Sélection de pattes de crabes, moules, palourdes, crevettes et calamars. Servis avec sa sauce à base de bouillon de fruits de mer. Le classique de l'océan.
- Gnocchis de betteraves rouges farcis aux noix et mascarpone** 19,90  
Avec sa burrata moelleuse, des pignons toastés et une touche de basilic. Alliance d'arômes profonds et terreux à l'onctuosité de la burrata.
- Risotto aux champignons et à la truffe** 29,90  
Plat crémeux à base de riz fin Arborio avec divers champignons, parmesan et truffes fraîches. Combinaison exquise et élégante.
- Tartufo Végétalien** 29,90  
Savourez nos pâtes paccheri avec des tomates cerises grillées et de la truffe fraîchement râpée, le tout affiné dans une sauce à la truffe végétalienne onctueuse. Laissez-vous séduire par ce chef-d'œuvre végétalien.



# Paellas

Une explosion de saveurs à travers nos paellas traditionnelles espagnoles. Avec la meilleure sélection de fruits de mer, de poissons et de viandes, préparées avec soin par nos cuisiniers.

min 2 personnes

## Paella aux fruits de mer

Succulentes seiches, crevettes pattes de crabes, moules et palourdes, liés par la délicieuse sauce Salmorreta. Le safran met en exergue les saveurs de cet incontournable.

23,90 / pp

## Paella mixte

Composée de tendres calamars, poulet juteux, viande de porc, petits pois et haricots verts frais, le tout en sauce Salmorreta. Une pointe de safran pour révéler tout le goût et les couleurs de la reine des paellas.

21,90 / pp

## Paella « à la ciega »

Un ingrédient principal de seiche agrémenté de crevettes, moules et calamars dans son encre, avec la sauce Salmorreta. Les saveurs profondes de ces fruits de mer vous raviront.

21,90 / pp

## Paella végétarienne

Artichauts, haricots verts, petits pois et poivrons rouges sont à l'honneur, réunis en sauce Salmorreta avec une touche de safran. Une option sans viande, qui vaut le détour.

19,90 / pp

# Poissons / Fruits de mer

Depuis le four à charbon

## Calamars

Une composition traditionnelle, raffinée qui met en lumière les saveurs terre-mer.

29,90

## Dorade à la plancha

L'incontournable, magistralement cuisiné.

24,90

## Lubine

Une cuisson minutieuse pour conserver toute sa saveur.

23,90

## Saint Pierre

Un délice suprême pour tous les amoureux du poisson.

34,90

Complétez votre plat avec l'accompagnement de votre choix:

Pommes de terre au four avec aïoli | Pommes de terre frites maison | Salade mixte | Légumes braisés

Chaque supplément supplémentaire +3,00



# Viande à la braise

**Côtelette d'agneau** 21,90

Un goût profond, ce plat reflète l'authenticité de la cuisine espagnole à chaque bouchée.  
Un festin pour les aficionados des traditions.

**Pluma de porc ibérique** 26,90

Réputée et reconnue : la meilleure partie du porc ibérique pour sa tendreté et son fondant.  
Un hommage à l'excellence culinaire espagnole.

**Brochette de poulet** 19,90

Préparée avec amour et parfaitement cuisinée, elle combine saveur et texture.  
Un plat simple et délicieux.

**La sélection des viandes suivante est cuite au grill et servie sur une pierre chaude**

**Entrecôte de bœuf argentin** 27,90 / 300g aprox

Croustillante à l'extérieur et juteuse en son cœur.  
Saveur riche et intense, pour les connaisseurs de viandes.

**Filet de boeuf argentin** 32,90 / 300g aprox

Pour les amateurs de viande fine, tendre et juteuse,  
un vrai plaisir qui fond dans la bouche.

**Steak de bœuf** 36,90 / 600g aprox

Une pièce de bœuf gourmande, juteuse et savoureuse. Inoubliable.

**Complétez votre plat avec l'accompagnement de votre choix:**

Pommes de terre au four avec aioli | Pommes de terre frites maison | Salade mixte | Légumes braisés

Chaque supplément supplémentaire +3,00

## Sauces

Nos sauces faites maison accompagneront parfaitement vos plats.

**Sauce au poivre** 3,00

**Sauce au café de Paris** 3,00

**Sauce au beurre et fines herbes** 2,00

**Aioli** 2,00



# Desserts

Pour terminer en beauté, laissez-vous tenter par l'un de nos desserts.

## Cheesecake

Le cheesecake de la maison. Un délice crémeux.

11,90

## Coulant à la pistache

Harmonie de saveurs avec ce gâteau chaud au cœur coulant, accompagné de mangue et d'une glace à la vanille.

10,90

## Sabayón Español

Le dessert espagnol classique ! Crème congelée à base de jaune d'œuf, crème, de sucre et d'une goutte de vodka. Servi flambé et parfaitement arrondi avec des fruits frais et un soupçon de menthe - une expérience gustative sucrée qui enchantera vos sens.

9,90

## Brownie

Un plaisir moelleux servi avec des fraises fraîches et des myrtilles. Irrésistible pour les amateurs de chocolat.

10,90

Merci d'avoir visité La Cabaña!

Nous espérons que tu as passé un bon moment et nous nous réjouissons de t'accueillir à nouveau bientôt.



# Bienvenue à La Cabaña

Bienvenue dans l'univers des boissons de La Cabaña, chaque sélection est un hommage au goût et à la qualité. .

Nous avons réuni le meilleur de deux mondes:  
D'exquis vins espagnols des côtes ensoleillées mallorquines aux régions viticoles de la péninsules qui partagent la carte avec des cocktails internationaux de renom.

Cette mixité est la preuve de notre engagement à vous faire vivre une expérience de dégustation sans frontière et inoubliable.

Un voyage dans la diversité des couleurs et des arômes, qui s'invite à votre table.



# Apéritif & Spritz

Lillet Berry Lillet Blanc au tonica de baies sauvages et fruits des bois	7,90	Hugo Cava avec des citrons verts, de la menthe et sirop de fleurs de sureau	7,90
Campari Spritz Campari avec du cava, des oranges et du soda	7,90	Limoncello Liqueur de citron	5,90
Negroni Gin et Vermut avec apéritif amer	7,90	Martini Blanco Blanco / Extra Dry / Rosso	4,90
Aperol Spritz Aperol avec cava, oranges et soda	7,90	Vermut Rumbo Mallorca Blanco   Negro	4,90

# Cocktails

Mojito Rhum blanc, citron vert, menthe, sucre de canne et soda	9,90
Mosquito (Sin alcohol) Sprite, citron vert, menthe, sucre de canne, ginger ale	8,90
Mojito Fraise Rhum blanc, citron vert, menthe, fraise, sucre de canne et soda	10,90
Mosquito Fraise (Sin alcohol) Sprite, citron vert, menthe, sucre de canne, ginger ale, et fraise	9,90
Cuba Libre Rhum Gold, citron vert, Coca Cola	9,90

# Sangría y Co

Sangria rouge Avec des fruits frais	7,50
Tinto de Verano Vin rouge avec limonade au citron et des oranges	7,50
Cava blanc Sangria Avec des fraises fraîches	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

# 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 Champán

		
 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

# Vins

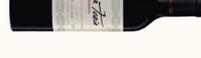
## Blanc

		
 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



# Vins

## Rouge

	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

## Rosé

	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

## Moelleux

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



# Bière

## A la pression:

Krombacher 0,3l | 3,90

## De la bouteille:

Mahou 5\* 3,90

Mahou Sin Gluten 3,90

Alhambra 1925 3,90

Estrella Galicia 3,90

Corona 4,50

Weizen Krombacher 5,50

## Sans alcool (Botella)

Krombacher 0,0% 3,50

Weizen Sans alcool Krombacher 5,50

# Rafrâichissement

Eau avec | sans bulles 0,5l | 3,50

Coca Cola | Zero 3,50

Fanta Naranja | Limón 3,50

Sprite 3,50

Ice Tea Nestea  
Lemon 3,90

Sweppes „Sodas“ 3,50

Ginger Ale | Bitter Lemon  
Tonic Water | Tonic Wildberry

Red Bull Energy Drink 3,90

Jus de fruits 3,50

Pomme | Ananas | Orange | Pêche

Schorle (eau gazeuse) 3,90

Pomme

# 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 avec Ron de Amazonas 3,90

Cacao chaud 2,90

\*Du lait d'avoine ou du lait sans lactose

# Thé frais

Gingembre à l'orange 3,90

Menthe fraîche 3,90

Gingembre à la menthe fraîche 3,90

Thé 2,90

Thé noir | Thé vert | Menthe  
Camomille | Rooibos



LA CABANA  
RESTAURANTE

COSTA DE LOS PINOS