

COSTA DE LOS PINOS




LA  
CABANA  
RESTAURANTE





**Aperol Spritz** 8

Aperol mit Cava,  
Orange & Soda

oder alkoholfrei 0.0  7



**Limoncello Spritz** 8

Cava mit Scavi &  
Ray Limoncello &  
Soda



**Lillet Berry** 8

Lillet Blanc mit  
Goldberg Wildberry  
Tonic & Waldfrüchten

oder alkoholfrei 0.0  7



**Hugo** 8

Cava mit John's  
Holunderblüte, Limette,  
Minze & Soda

oder alkoholfrei 0.0  7



**Hugo Strawberry** 9

Cava mit John's Holunderblüte,  
Limette, Erdbeere, Minze & Soda

oder alkoholfrei 0.0  8



**Campari Spritz** 8


Campari mit Cava,  
Orange & Soda

oder alkoholfrei 0.0  7



**Limoncello Pink** 8

Limoncello Scavi & Ray mit  
Goldberg Grapefruit Tonic,  
Orange & Rosmarin

oder alkoholfrei 0.0  7



**Sarti Spritz** 8

Sarti mit Goldberg Bitter  
Lemon & Orange



**Soller Spritz** 8

Canonita mit Cava,  
Goldberg Grapefruit-  
Tonic & Orange



# Aperitif

Limoncello   Scavi & Ray Licor de Limon	6	Wermut Muntaner Mallorca Blanco   Negro   Rosado	6
Martini Bianco   Extra Dry   Rosso   Rosado	6	Wermut Jnpr alkoholfrei 0,0	6 

# Cava, Prosecco & Champagner

 VERITAS BRUT NATURE   Mallorca	6		29
 VERITAS BRUT NATURE ROSAT   Mallorca	6		29
 SCAVI & RAY   D.O.C. Prosecco Spumante	6		29
 SCAVI & RAY ROSÉ   D.O.C. Prosecco Spumante	6		29
 MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL   A.O.C. Champagne			79
 MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL ROSÉ   A.O.C. Champagne			89
 MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL   A.O.C. Champagne			99
 TAITTINGER BRUT RESERVE   A.O.C. Champagne			79
 LOUIS ROEDERER COLLECTION PREMIUM   A.O.C. Champagne			79
 LOUIS ROEDERER CRISTAL   A.O.C. Champagne			349

# Sangría & Co

Sangria Tinto Mit frischen Früchten	8
Tinto de Verano Rotwein mit Zitronenlimonade und Orangen	7

# Weine

## Roséweine

			
 DUES   Syrah y Callet   Mallorca		6,5	29
 VERITAS ROIG   Manto Negro   Mallorca			32
 NABAL   Tempranillo, Garnacha   Ribera del Duero		6,5	29
 STAIRWAY TO HEAVEN "Owners Edition"   Syrah   Mallorca			34
 FORMENTOR AILLAT   Cabernet, Prensal   Mallorca			47
 KM 1   Callet   Mallorca		6,5	29
 TIANNA   Manto negro, Gorgollassa   Mallorca			49
 BODEGA 65   Syrah   Mallorca			32

## Weißweine




			
 DUES   Chardonnay   Giró Ros		6,5	29
 STAIRWAY TO HEAVEN "Owners Edition"   Sauvignon Blanc   Mallorca			34
 PULPO   Albariño   Rías Baixas		6,5	29
 LUGANA   Trebbiano di Lugana   Italy		6	25
 ANALIVIA SELECCIÓN   Verdejo   Rueda		6	25
 CAN XICATLÀ   Manto Negro   Mallorca			55
 NEKORA   Sauvignon Blanc   Rueda		6	25
 GUITIAN   Godello   Valdeorras			35
 GRANBAZÁN ÁMBAR   Albariño   Rías Baixas			35
 KM1   Prensal   Mallorca			29
 TIANNA   Giró Ros   Mallorca			49
 DUNORD L'INSOMNI   Giró Ros, Malvasía   Mallorca		6,5	35

# Weine

## Rotweine

			
 DUES   Manto Negro y Cabernet Sauvignon   Mallorca		6,5	29
 ARNEGUI CRIANZA   Tempranillo   Rioja		6	25
 PAGO DE FUENTECOJO   Tempranillo   Ribera del Duero			39
 PRIMITIVO   Salento IGT   Italia		6	25
 PAGO DE CARRAOVEJAS   Tinto Fino, Cabernet y Merlot   Ribera del Duero			65
 EMILIO MORO   Tempranillo   Ribera del Duero			45
 ALIÓN   Tinto Fino   Ribera del Duero			109
 PINTIA   Pinta de Toro   Toro			95
 MACÁN CLÁSICO   Tempranillo   Rioja			65
 Mauro 2022   Tempranillo, Syrah   Castilla y León			69
 KM1   Callet, Manto Negro   Mallorca		6,5	29
 TIANNA   Merlot, Syrah, Manto Negro, Callet   Mallorca			35
 SUPERNOVA TINTO   Manto Negro   Mallorca			35
 LA VANIDOSA NO2   Garnacha   Rioja			29
 ALTANZA FAMILIA RESERVA   Tempranillo   Rioja			37
 Mauro VS   Tempranillo   Castilla y León			99

## Süßer Wein | Dessertwein

			
 VERITAS DOLÇ   Moscatel   Mallorca		7	25

# Bier

## Vom Fass:

Krombacher 0,3l | 3,9

## Aus der Flasche:

Mahou 5\* 3,9

Mahou Sin Gluten 3,9

Weizen Krombacher 5,5

## Alkoholfrei (Aus der Flasche):

Krombacher 0,0% 3,9

Krombacher Weizen Alkoholfrei 5,5

Mahou 0,0% Tostada 3,9



# Kaffee

Kaffee Americano 2,5

Espresso 2

Doppelter Espresso 3,5

Cortado\* 2,5

Cappuccino\* 3,5

Milchkaffee\* 2,9

Carajillo con Ron de Amazonas 3,9

Warmer Kakao 2,9

\*Auch mit Hafermilch oder laktosefreier Milch.

# Erfrischend

Wasser mit | ohne Gas 0,5l | 4,9

Coca Cola | Zero 3,5

Fanta Orange | Zitrone 3,5

Sprite 3,5

Ice Tea Zitrone 3,9

Zitrone | Fuze Tea | Maracuja

Goldberg „Sodas“ 3,5

Ginger Ale | Bitter Lemon | Tonica Grapefruit

Tonic Water | Tonica Wildberry

Säfte 3,5

Apfel | Ananas | Orange | Pfirsich

Apfelschorle 3,9

# Frischer Tee

Ingwer mit frischer Orange 3,9

Frische Minze 3,9

Ingwer mit frischer Minze 3,9

Frische Minze mit Ingwer und

frischer Orange 3,9

# Tee

Schwarztee 2,9

Grüner Tee Jasmin 2,9

Minztee 2,9

Kamillentee 2,9

Rooibostee 2,9

Früchtetee 2,9

# Vorspeisen

<b>Brotkorb</b> Mit Aioli, Oliven und einem Dip aus Oliven und gegrillter Paprika.	6
<b>Gambas al ajillo</b> Verfeinert mit frischer Petersilie und lokalem Olivenöl.	19
<b>Baby Tintenfische</b> Serviert mit einer cremigen Rote-Beete-Aioli.	14
<b>Miesmuscheln</b> Zubereitet in einer köstlichen Tomaten-Meeresbrühe, verfeinert mit frischen Kräutern.	16
<b>Calamar a la Andaluza</b> Knusprig panierte Tintenfischringe, aussen goldbraun und innen herrlich zart. Ein klassischer Genuss serviert mit einem Spritzer Zitrone.	15
<b>Oktopusbein</b> Mit gekochten Kartoffeln und süßem Paprika, eine traditionelle und raffinierte Kombination, die Aromen des Meeres hervorhebt.	25
<b>Garnelen vom Grill</b> Meisterhaft gegrillt für ein außergewöhnliches Aroma.	20
<b>Carpaccio Tomate</b> Aus erlesenen Buey-Tomaten und zarter Burrata, ein tolles Zusammenspiel von Frische und Cremigkeit.	16
<b>Carpaccio vom Rind</b> Veredelt mit samtiger Trüffelcreme, pikantem Rucola, kräftigem Parmesan und spritzigen Peperoncinos.	18
<b>Carpaccio von Oktopus</b> Angerichtet mit Granatapfel, abgerundet mit einer erfrischenden Zitrusfrüchte-Minz Vinaigrette, eine Harmonie von Meeresfrische und Fruchtaromen.	20
<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.	23
<b>Pimientos de Padrón</b> Ein Klassiker der spanischen Küche: gebratene grüne Paprikaschoten, verfeinert mit grobem Meersalz.	12
<b>Gegrillte Artischocken</b> Perfekt gegrillt, serviert mit cremiger Burrata und knusprigem Guanciale.	17
<b>Zamburiñas</b> Der Geschmack des Meeres mit einer feinen Rauchnote. Zart und saftig im Holzkohleofen gegrillt.	16
<b>Gegrillter Lauch</b> Im Holzkohleofen gegart, serviert mit Romesco-Sauce und knusprig gerösteten Mandeln.	16
<b>Geröstete Süßkartoffeln</b> Bei niedriger Temperatur gegart, mit zartschmelzendem Inneren, verfeinert mit geriebenem Parmesan und einem Hauch Trüffel.	14



# Salate

## Salat mit Ziegenkäse

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.



22

## Salat mit Hähnchenbrust

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.

21

## Mediterraner Salat mit Babyspinat

Eine frische und aromatische Mischung aus Babyspinat, saftigen Orangenspalten und feinen roten Zwiebeln, kombiniert mit cremigem Feta-Käse und gerösteten Pinienkernen. Abgerundet mit unserer sorgfältig abgestimmten Vinaigrette.



20

## Salat mit Thunfischfilet

Auf einer Basis aus frischen Blattsalaten, garniert mit Cherrytomaten, roten Zwiebeln, Sesam, Wakame-Algen und abgerundet mit einer Avocado-Vinaigrette.

23

# Mediterrane Gerichte

## Paccheri Frutti di Mare

Zubereitet mit einer Auswahl an Meeresfrüchten, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen und Tintenfisch, serviert in einer aromatischen Sauce aus Meeresfrüchten. Ein Nudelklassiker, der die Vielfalt und den Geschmack des Ozeans in sich vereint.

28

## Rote-Beete-Gnocchi gefüllt mit Walnüssen und Mascarpone

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.



22

## Pilz-Trüffel-Risotto

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.



29

## Veganes Tartufo

Paccheri-Pasta mit gerösteten Cherrytomaten und frisch gehobeltem Trüffel, verfeinert in einer cremigen veganen Trüffelsauce. Lassen Sie sich von diesem veganen Meisterwerk verführen.



29

# Paellas

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

Min. 2 p

## 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.

26 / pp

## Paella Mixta

Ein opulentes Gericht aus zartem Tintenfisch, saftigem Hühnchen, aromatischem Schweinefleisch, frischen grünen Erbsen und knackigen Bohnen, Gambas, Krabbenbeine, Venusmuscheln, Miesmuscheln, 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.

25 / pp

## Paella „a la ciega“

Zubereitet auf einer Basis aus Sepia, geschälten Garnelen, Petersfisch und Tintenfisch. Verfeinert mit Tintenfischtinte und einer köstlichen Salmorreta-Sauce. Dieses Gericht bietet ein intensives und tiefes Geschmackserlebnis.

25 / pp

## Hummer Paella

Zubereitet mit einer reichhaltigen Basis aus Sepia, Miesmuscheln, Venusmuscheln und dicken Bohnen, ergänzt durch eine aromatische Salmorreta-Sauce.

42 / pp

## Gemüse Paella

Bereichert mit Artischockenherzen, Bohnen, grünen Erbsen, Romanesco-Blumenkohl 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.

24 / pp



## Fleisch-Paellas

Zartes Fleisch nach Wahl – Pluma Ibérica oder Chuletón – kombiniert mit Reis und verfeinert mit Artischockenherzen, roten Paprika, Bohnen und Erbsen, alles vereint in einer aromatischen Salmorreta-Sauce und abgerundet mit Safran. Ein Gericht voller mediterraner Aromen.\*\*

### \* Pluma Ibérica

Saftiges Fleisch mit intensivem Geschmack dank seiner feinen Fettmarmorierung.

30 / pp

### \*Chuletón

Ein Klassiker vom galizischen Kalb.

38 / pp

# Fisch & Meeresfrüchte Aus dem Holzkohle-Ofen

**Tintenfisch** 29  
Diese traditionelle, doch feinsinnige Zusammenstellung betont den reichen Geschmack des Meeres und bietet ein authentisches Geschmackserlebnis.

**Dorade** 28  
Meisterhaft zubereitet, um Ihr Geschmackserlebnis abzurunden.

**Seebarsch** 38  
Sorgfältig und mit Hingabe zubereitet, um Ihren Gaumenfreuden gerecht zu werden.

**Seezunge** 28  
Der König unter den Plattfischen – saftig und frei von kleinen Gräten.

**Lachs** 26  
Lachsfilet, perfekt im Holzkohleofen gegrillt mit mediterranen Aromen.

Vervollständigen Sie Ihr Gericht mit einer Beilage Ihrer Wahl:  
Ofenkartoffel mit Aioli | Gegrilltes Gemüse | Hausgemachte Pommes frites  
Gemischter Salat oder Süßkartoffel  
Jede zusätzliche Beilage +3,00

## Kinder-Menü Für unsere kleinen Gäste haben wir kinderfreundliche Klassiker, die jedem Kind ein Lächeln ins Gesicht zaubern.

Rigatoni Napoli	12	Calamares mit Pommes frites	12
Rigatoni mit Butter	11	Filet vom Petersfisch mit hausgemachten Pommes frites	15
Hähnchenschnitzel mit Pommes	15	Kugel Eis, cremig und köstlich Vanille / Schokolade	3

# Fleisch

## Lammkoteletts

28

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.

## Pluma Ibérica

27

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

## Hähnchenbrust vom Freilaufhuhn

22

Liebevoll zubereitet und perfekt gegrillt, vereint dieses Menü Geschmack und Zartheit in einem. Ein einfaches, aber köstliches Gericht, das jedes Herz erobert.

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

## Entrecot vom Rind aus argentinischer Zucht

31 / 300g ca.

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

## Rinderfilet aus argentinischer Zucht

39 / 300g ca.

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

## Chuleton vom galizischen Kalb

42 / 600g ca.

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

**Vervollständigen Sie Ihr Gericht mit einer Beilage Ihrer Wahl:**

Ofenkartoffel mit Aioli | Gegrilltes Gemüse | Hausgemachte Pommes frites

Gemischter Salat | Süßkartoffel

Jede zusätzliche Beilage +3,00

# Saucen

Veredeln Sie Ihren Genuss mit einer unserer hausgemachten Saucen

Pfeffercreme

3

Cafe de Paris

3

Kräuterbutter

2

Aioli

2

Para reservas



PORTO CRISTO  
**RESTOBAR**

DESAYUNO | COMIDA | CENA

📍 C/Bordils 57  
07689 Porto Cristo  
Mallorca

📱 Restobar\_Portocristo

RHEINFELDEN  
**RESTOBAR**  
RESTAURANT | COCKTAILBAR

📍 Eichbergstraße 44  
79618 Rheinfelden (Germany)

☎ +49 152 236 832 65

📱 restobar\_rheinfelden

**RESTOCAFÉ**  
KAFFEE | FRÜHSTÜCK | LUNCH

📍 Karl-Fürstenberg-Straße 3+5  
79618 Rheinfelden (Germany)

☎ +49 7623 7459950

📱 restocafe\_rheinfelden