

COSTA DE LOS PINOS



LA
CABANA

RESTAURANTE





Aperol Spritz 8

Aperol con cava,
naranja & soda

o sin alcohol 0.0



Limoncello Spritz 8

Cava con Scavi & Ray,
Limoncello & Soda



Lillet Berry 8

Lillet blanc con Goldberg
Wildberry & frutas
del bosque

o sin alcohol 0.0



Hugo 8

Cava con flor de saúco,
lima, hierbabuena & soda

o sin alcohol 0.0



Hugo Strawberry 9

Cava con flor de saúco,
lima, fresa, hierbabuena
& soda

o sin alcohol 0.0



Campari Spritz 8

Campari con cava,
naranja & soda

o sin alcohol 0.0



Limoncello Pink 8

Limoncello con
Goldberg Pomelo,
naranja & romero

o sin alcohol 0.0



Sarti Spritz 8

Sarti con Goldberg
Bitter Lemon y
naranja



Soller Spritz 8

Canonita con cava,
tónica Goldberg Pomelo
& naranja




Aperitivo

Limoncello | Scavi & Ray 6
Licor de limón

Martini 6
Bianco | Extra Dry | Rosso | Rosado

Vermut Muntaner Mallorca 6
Blanco | Negro | Rosado

Vermut Jnpr sin alcohol 0,0 6 

Cava, Prosecco & Champagne

	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 8
Con fruta fresca

Tinto de Verano 7
Vino tinto con limonada y naranjas

Vinos Rosados

			
	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




Blancos

			
	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		35

Vinos Tintos

			
	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

Dulces

			
	VERITAS DOLÇ Moscatel Mallorca	7	25

MANTONEGRO
 CABERNET SAUVIGNON
 VI DE LA TERRA MALLORCA
 JOSÉ L. FERRER

Cervezas

Barril:

Krombacher 0,3l | 3,9

Botella:

Mahou 5* 3,9

Mahou Sin Gluten 3,9

Weizen Krombacher 5,5

Sin Alcohol (Botella):

Krombacher 0,0% 3,9

Weizen Sin Alcohol Krombacher 5,5

Mahou 0,0% Tostada 3,9

Café

Café Americano 2,5

Café solo 2

Café solo doble 3,5

Cortado* 2,5

Cappuccino* 3,5

Café con leche* 2,9

Carajillo con Ron de Amazonas 3,9

Cacao Caliente 2,9

*También con leche de avena o leche sin lactosa

Refrescos

Acqua Morelli con | sin gas 0,5l | 4,9

Coca Cola | Zero 3,5

Fanta Naranja | Limón 3,5

Sprite 3,5

Ice Tea Lemon 3,9

Fuze Tea

Goldberg Premium Sodas 3,5

Ginger Ale | Bitter Lemon

Tonic Water | Tonica Wildberry | Pomelo

Zumos 3,5

Manzana | Piña | Naranja | Melocotón

Schorle de Manzana 3,9

Té fresco

Jengibre con Naranja fresca 3,9

Hierbabuena fresca 3,9

Jengibre con Hierbabuena fresca 3,9

Hierbabuena con Jengibre 3,9

y Naranja fresca

Infusiones de

Té Negro 2,9

Verde Jazmín 2,9

Menta 2,9

Manzanilla 2,9

Rooibos 2,9

Fruta 2,9

Entrantes

Hogaza de pan Con aioli, aceitunas, tapenade de aceitunas y pimientos asados.	6
Gambas al ajillo Aderezados con perejil fresco y aceite de oliva.	19
Chipirones Servidos con un cremoso alioli de remolacha.	14
Mejillones Marinera Preparados en un delicioso concentrado marino, sazonados con hierbas frescas.	16
Calamar a la Andaluza Doradas por fuera y deliciosamente tiernas por dentro. Una delicia clásica, servida con un chorrito de limón.	15
Pata de Pulpo Con puré de patata y pimentón dulce, una combinación tradicional y sofisticada que realza los sabores del mar.	25
Gambas a la parrilla Asadas magistralmente para un sabor excepcional.	20
Carpaccio de tomate con Burrata Hecho con selectos tomates Buey y suave burrata, una combinación perfecta de frescura y cremosidad.	16
Carpaccio de Ternera Adornado con crema de trufa suave, rúcula picante, parmesano intenso y un toque de peperoncino.	18
Carpaccio de pulpo Presentado con granadas y manzana, con una emulsión de cítricos y hierbabuena. Una armonía perfecta de frescura.	20
Tartar de salmón 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.	23
Pimientos de Padrón Un clásico de la cocina española. Pimientos verdes fritos realzados con sal gruesa.	12
Alcachofas a la brasa Asada a la perfección acompañada con cremosa burrata y crujiente de guanciale.	17
Zamburiñas Sabor del mar con un toque ahumado. Tiernas y jugosas asadas en el horno de brasa.	16
Puerros a la brasa Deliciosos al horno de brasa con salsa de romesco y unas crujientes almendras tostadas.	16
Boniatos asados Asado a baja temperatura de corazón fundente con ralladura de parmesano y un toque de trufa	14



Ensaladas

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.



22

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.

21

Ensalada Mediterránea con Espinaca Baby

Una mezcla fresca y aromática de espinacas, jugosos gajos de naranja y finas cebollas rojas, combinado con un cremoso queso feta y piñones tostados. Esta experiencia de sabor se completa con nuestra vinagreta cuidadosamente equilibrada.



20

Ensalada de Lomo de atún

Compuesta por una base de brotes de lechuga, adornada con tomates cherry, cebolla roja, sesamo, algas wakame y completada con una vinagreta de aguacate.

23

Platos Mediterráneos

Pasta Paccheri Frutti di Mare

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

28

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.



22

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

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

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, almejas y una deliciosa salsa salmorreta, complementada con azafrán.

26 / pp

Paella Mixta

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

25 / pp

Paella Ciega Negra

Construida sobre una base de sepia, gambas peladas, gallo de San Pedro y calamar. Enriquecido con tinta de calamar, en una deliciosa salsa salmorreta. Este plato ofrece una profunda e intensa experiencia de sabor que vigoriza los sentidos.

25 / pp

Bogavante

Construida con una rica base de Sepia, Mejillones, Almejas, judía ancha y complementada con una sabrosa salmorreta.

42 / pp

Paella de Verduras

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

24 / pp



Paellas de Carne

Carne tierna, a elección Pluma Ibérica o Chuleton, fusionada con arroz y enriquecida con corazones de alcachofa, pimiento rojos, judias y guisantes, todo ello reunido en una sabrosa salsa salmorreta y refinado con azafrán. Ofrece una explosión de sabores mediterráneos.**

* Pluma Ibérica

Una carne jugosa y con un sabor intenso gracias a su infiltración de grasa.

30 / pp

*Chuleton

Una carne clásica de Galicia

38 / pp

Pescados & Mariscos Del Horno de la Brasa

Sepia

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

29

Dorada

Preparada magistralmente para completar su experiencia gustativa.

28

Rodaballo

Un deleite supremo para todos los amantes del pescado.

38

Lenguado

El rey de los pescados planos, jugoso y sin espinas pequeñas.

28

Salmón

Filete de salmón, asado al horno de brasa a la perfección con aromas mediterráneos.

26

Complete su comida con una guarnición de su elección:

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

Patata Boniato

Cada suplemento adicional +3,00

Niños

Para nuestros pequeños huéspedes tenemos platitos clásicos que harán sonreír a todos los niños hasta 12 años.

Rigatoni Napoli

12

Calamares con patatas fritas

12

Rigatoni con Mantequilla

11

Filete de Gallo de San Pedro
con Patatas Fritas caseras

15

Escalope de Pollo
con Patatas Fritas caseras

15

Bola de helado, cremosa y deliciosa
Vainilla / Chocolate

3

Carnes a la brasa

Chuletas de cordero

28

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.

Pluma Ibérica

27

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.

Pechuga de Pollo Campera

22

Preparada con amor y perfectamente asada. 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.

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

Entrecot de Ternera Argentina

31 / 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

39 / 300g aprox.

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

Chuleton de Rubia Gallega

42 / 600g aprox.

Un magnífico corte de carne, jugoso y lleno de sabor.

Complete su comida con una guarnición de su elección:

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

Cada suplemento adicional +3,00

Salsas

Refine su disfrute con una de nuestras salsas caseras

Pimienta

3

Café de Paris

3

Mantequilla de hierbas

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