

COSTA DE LOS PINOS




LA  
CABANA  
RESTAURANTE





### Aperol Spritz 9

Aperol con cava,  
naranja & soda

o sin alcohol 0.0  8




### Limoncello Spritz 9

Cava con Scavi & Ray,  
Limoncello & Soda



### Lillet Berry 9


Lillet blanc con Goldberg  
Wildberry & frutas  
del bosque

o sin alcohol 0.0  8



### Hugo 9


Cava con flor de saúco,  
lima, hierbabuena & soda

o sin alcohol 0.0  8



### Hugo Strawberry 9


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

o sin alcohol 0.0  8



### Campari Spritz 9


Campari con cava,  
naranja & soda

o sin alcohol 0.0  8



### Limoncello Pink 9

Limoncello con  
Goldberg Pomelo,  
naranja & romero

o sin alcohol 0.0  8



### Sarti Spritz 9

Sarti con Goldberg  
Bitter Lemon y  
naranja



### Soller Spritz 9

Canonita, Goldberg  
Pomelo & naranja



# Aperitivo

Limoncello   Scavi & Ray	7	Vermut Muntaner Mallorca Blanco   Negro   Rosado	7
Martini Bianco   Extra Dry   Rosso	7	Vermut Jnpr sin alcohol 0,0 	7
Campari	7		

# Cava, Prosecco & Champagne






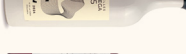


	VERITAS BRUT NATURE   Mallorca	7	29
	VERITAS BRUT NATURE ROSAT   Mallorca	7	29
	SCAVI & RAY   D.O.C. Prosecco Spumante	7	29
	SCAVI & RAY ROSÉ   D.O.C. Prosecco Spumante	7	29
	MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL   A.O.C. Champagne		79
	MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL ROSÉ   A.O.C. Champagne		89
	MOËT & CHANDON 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 Con fruta fresca	9
Tinto de Verano Vino tinto con limonada y naranjas	8

# 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
	LUZ DE LUNA   Garnacha y Maturana Tinta   Rioja	6	25
	RIBAS   Mantonegro   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	6,5	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	7	30
	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		49
	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
	OSCAR TOBIA RESERVA   Tempranillo y Maturanan Tinta   Rioja		49

# Dulces

			
	VERITAS DOLÇ   Moscatel   Mallorca	7	25

## Gin & Tonic

Sears	10
Segrams	10
Puerto de Indias	10
Tanqueray	10
Bombay Sapphire	10
Beefeater	10
Cabraboc de Mallorca	10
Brockmanns	12
Gin Mare	12
Hendricks	12
Monkey	12
Martin Millers	12
Jnpr Gin 0,0% Alc.	10



## Ron

Bacardi	7
Barcelo	7
Brugal	7
Havana 3	7
Dos Maderas 5+3	8
Havana 7	8
Ron Botran 12	10
Haynes 8	8
Combinado	+3



## Cognac & Brandy

Osborne Veterano	6
Cardenal Mendosa	7
Carlos 1	7
Hennessy V.S.	7
Hennessy XO	15
Remmy Martin VSOP	8
Remmy Martin XO	15
Suau 25	8
Suau 50	11
Luis Felipe	12

## Whisky

Johnnie Walker Black	7
Ballentines	6
Four Roses	6
J&B	6
Jack Daniels	7
Jameson	7
Tullamore Dew	7
Asaka Koriyama	10
Talisker 10	9
Glenmorangie 10	8
Lagavulin 16	11
Glen Scotia Campbelton	12
Macallan 15	12
Macallan 12	10
Combinado	+3

## Tequila

Salitos	
Blanco	3
Oro	3
Clandestina	
Blanco	5
Reposado	6
Clase Azul	15



## Vodka

9 Miles	7
Absolut	8
Belvedere	9
Combinado	+3

# 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\* 3

Carajillo con Ron de Amazonas 4,5

Cacao Caliente 3

\*También con leche de avena o leche sin lactosa

# Refrescos

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

Coca Cola | Zero 3,5

Fanta Naranja | Limón 3,5

Sprite 3,5

Ice Tea Lemon 4

Goldberg Premium Sodas 3,5

Tonic Water | Ginger Ale | Wildberry  
Bitter Lemon | Grapefruit

Zumos 3,5

Orange | Apfel | Ananas | Pfirsich

Schorle de Manzana 4

# Tés naturales

Jengibre con Naranja fresca 4

Hierbabuena fresca 4

Jengibre con Hierbabuena fresca 4

Hierbabuena con Jengibre  
y Naranja fresca 4

# Infusiones

Té Negro 3

Verde Jazmín 3

Menta 3

Manzanilla 3

Rooibos 3

Fruta 3

# Entrantes

<b>Hogaza de pan</b> Con aioli, aceitunas, tapenade de aceitunas y pimientos asados.	7
<b>Gambas al ajillo</b> Aderezados con perejil fresco y aceite de oliva.	19
<b>Chipirones</b> Rebozado crujiente por fuera y una textura tierna por dentro, servido con una cremosa alioli de remolacha.	14
<b>Mejillones Marinera</b> Preparados en un delicioso concentrado marino, sazonados con hierbas frescas.	16
<b>Calamar a la Andaluza</b> Doradas por fuera y deliciosamente tiernas por dentro. Una delicia clásica, servida con un chorrito de limón y un cremoso alioli de remolacha.	15
<b>Pata de Pulpo</b> Con puré de patata y pimentón dulce, una combinación tradicional y sofisticada que realza los sabores del mar.	25
<b>Gambas a la parrilla</b> Asadas magistralmente para un sabor excepcional.	20
<b>Carpaccio de tomate con Burrata</b> Hecho con selectos tomates Buey y suave burrata, una combinación perfecta de frescura y cremosidad.	16
<b>Carpaccio de Ternera</b> Adornado con crema de trufa suave, rúcula picante, parmesano intenso y un toque de peperoncino.	18
<b>Carpaccio de pulpo</b> Presentado con granadas y manzana, con una emulsión de cítricos y hierbabuena. Una armonía perfecta de frescura.	20
<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.	23
<b>Pimientos de Padrón</b> Un clásico de la cocina española. Pimientos verdes fritos realzados con sal gruesa.	12
<b>Alcachofas a la brasa</b> Asada a la perfección acompañada con cremosa burrata y crujiente de guanciale.	17
<b>Zamburiñas</b> Sabor del mar con un toque ahumado. Tiernas y jugosas asadas en el horno de brasa.	16
<b>Puerros a la brasa</b> Deliciosos al horno de brasa con salsa de romesco y unas crujientes almendras tostadas.	16
<b>Boniatos asados</b> 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.

29

# 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.



24

## 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 una suave flor de alcachofa confitada, pimiento rojos, judías 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.

40

## Lenguado

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

32

## Salmón

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

28

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 +5

## 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

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.

30

## 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.

30

## Pechuga de Pollo Campera

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.

24

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

## Entrecot de Ternera Argentina

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

34 / 300g aprox.

## Solomillo de Ternera Argentino

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

42 / 300g aprox.

## Chuleton de Rubia Gallega

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

44 / 600g aprox.

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 +5

# Salsas

Refine su disfrute con una de nuestras salsas caseras

Pimienta

4

Café de Paris

4

Mantequilla de hierbas

2

Aioli

2