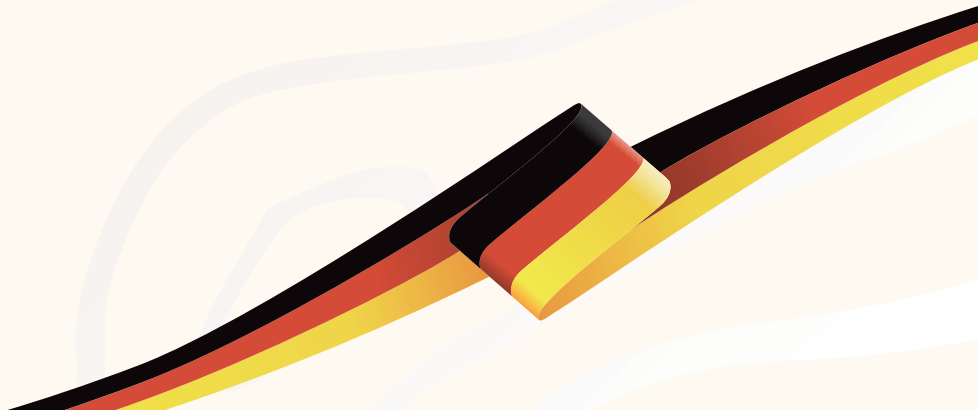


COSTA DE LOS PINOS




LA
CABANA
RESTAURANTE





Aperol Spritz 9

Aperol mit Cava,
Orange & Soda

oder alkoholfrei 0.0  8



Limoncello Spritz 9

Cava mit Scavi &
Ray Limoncello &
Soda



Lillet Berry 9


Lillet Blanc mit
Goldberg Wildberry
Tonic & Waldfrüchten

oder alkoholfrei 0.0  8



Hugo 9

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

oder alkoholfrei 0.0  8



Hugo Strawberry 9

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

oder alkoholfrei 0.0  8



Campari Spritz 9


Campari mit Cava,
Orange & Soda

oder alkoholfrei 0.0  8



Limoncello Pink 9

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

oder alkoholfrei 0.0  8



Sarti Spritz 9

Sarti mit Goldberg Bitter
Lemon & Orange



Soller Spritz 9

Canonita, Goldberg
Grapefruit & Orange




Aperitif

Limoncello | Scavi & Ray 7

Martini
Bianco | Extra Dry | Rosso 7

Campari 7

Wermut Muntaner Mallorca 7
Blanco | Negro | Rosado

Wermut Jnpr alkoholfrei 0,0  7

Cava, Prosecco & Champagner

	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


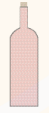










Sangría & Co

Sangria Tinto 9
Mit frischen Früchten

Tinto de Verano 8
Rotwein mit Zitronenlimonade
und Orangen

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
 LUZ DE LUNA Garnacha y Maturana Tinta Rioja		6	25
 RIBAS Mantonegro 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		6,5	29
 TIANNA Giró Ros Mallorca			49
 DUNORD L'INSOMNI Giró Ros, Malvasía Mallorca			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		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

Süßer Wein | Dessertwein

			
 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



Cognac & Brandy

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



Tequila

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

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



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

Vodka

9 Miles	7
Absolut	8
Belvedere	9
Combinado	+3

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

Cafe Solo 2

Doppelter Espresso 3,5

Cortado* 2,5

Cappuccino* 3,5

Cafe con Leche* 3

Carajillo con Ron de Amazonas 4,5

Warmer Kakao 3

*Auch mit Hafermilch oder laktosefreier Milch.

Erfrischend

Wasser mit | ohne Gas 0,5l | 5

Coca Cola | Zero 3,5

Fanta Orange | Zitrone 3,5

Sprite 3,5

Ice Tea Zitrone 4

Goldberg „Sodas“ 3,5

Tonic Water | Ginger Ale | Wildberry

Bitter Lemon | Grapefruit

Säfte 3,5

Orange | Apfel | Ananas | Pfirsich

Apfelschorle 4

Frischer Tee

Ingwer mit frischer Orange 4

Frische Minze 4

Ingwer mit frischer Minze 4

Frische Minze mit Ingwer und
frischer Orange 4

Tee

Schwarztee 3

Grüner Tee Jasmin 3

Minztee 3

Kamillentee 3

Rooibostee 3

Früchtetee 3

Vorspeisen

Brotkorb Mit Aioli, Oliven und einem Dip aus Oliven und gegrillter Paprika.	7
Gambas al ajillo Verfeinert mit frischer Petersilie und lokalem Olivenöl.	19
Chipirones Baby Tintenfische serviert mit einer cremigen Rote-Beete-Aioli.	14
Miesmuscheln Zubereitet in einer köstlichen Tomaten-Meeresbrühe, verfeinert mit frischen Kräutern.	16
Calamar a la Andaluza Knusprig panierte Tintenfischringe, aussen goldbraun und innen herrlich zart. Ein klassischer Genuss serviert mit einem Spritzer Zitrone.	15
Oktopusbein Auf cremigen Kartoffelpüree und süßem Paprika, eine traditionelle und raffinierte Kombination, die Aromen des Meeres hervorhebt.	25
Garnelen vom Grill Meisterhaft gegrillt für ein außergewöhnliches Aroma.	20
Carpaccio Tomate Aus erlesenen Buoy-Tomaten und zarter Burrata, ein tolles Zusammenspiel von Frische und Cremigkeit.	16
Carpaccio vom Rind Veredelt mit samtiger Trüffelcreme, pikantem Rucola, kräftigem Parmesan und spritzigen Peperoncinos.	18
Carpaccio von Oktopus Angerichtet mit Granatapfel, abgerundet mit einer erfrischenden Zitrusfrüchte-Minz Vinaigrette, eine Harmonie von Meeresfrische und Fruchtaromen.	20
Tartar vom Lachs 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
Pimientos de Padrón Ein Klassiker der spanischen Küche: gebratene grüne Paprikaschoten, verfeinert mit grobem Meersalz.	12
Gegrillte Artischocken Perfekt gegrillt, serviert mit cremiger Burrata und knusprigem Guanciale.	17
Zamburiñas Der Geschmack des Meeres mit einer feinen Rauchnote. Zart und saftig im Holzkohleofen gegrillt.	16
Gegrillter Lauch Im Holzkohleofen gegart, serviert mit Romesco-Sauce und knusprig gerösteten Mandeln.	16
Gegrillte Süßkartoffeln 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.

29

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.



24

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

26 / pp

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.

Paella Mixta

25 / pp

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.

Paella „a la ciega“

25 / pp

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.

Hummer Paella

42 / pp

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

Gemüse Paella

24 / pp

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.



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

30 / pp

Saftiges Fleisch mit intensivem Geschmack dank seiner feinen Fettmarmorierung.

*Chuletón

38 / pp

Ein Klassiker vom galizischen Kalb.

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.

Steinbutt 40
Sorgfältig und mit Hingabe zubereitet, um Ihren Gaumenfreuden gerecht zu werden.

Seezunge 32
Der König unter den Plattfischen – saftig und frei von kleinen Gräten.

Lachs 28
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 +5

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

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.

30

Pluma Ibérica

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

30

Hähnchenbrust vom Freilaufhuhn

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

24

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

Entrecot vom Rind aus argentinischer Zucht

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

34 / 300g ca.

Rinderfilet aus argentinischer Zucht

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

42 / 300g ca.

Chuleton vom galizischen Kalb

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

44 / 600g ca.

Vervollständigen Sie Ihr Gericht mit einer Beilage Ihrer Wahl:

Ofenkartoffel mit Aioli | Gegrilltes Gemüse | Hausgemachte Pommes frites
Gemischter Salat | Süßkartoffel

Jede zusätzliche Beilage +5

Saucen

Veredeln Sie Ihren Genuss mit einer unserer hausgemachten Saucen

Pfeffercreme

4

Cafe de Paris

4

Kräuterbutter

2

Aioli

2