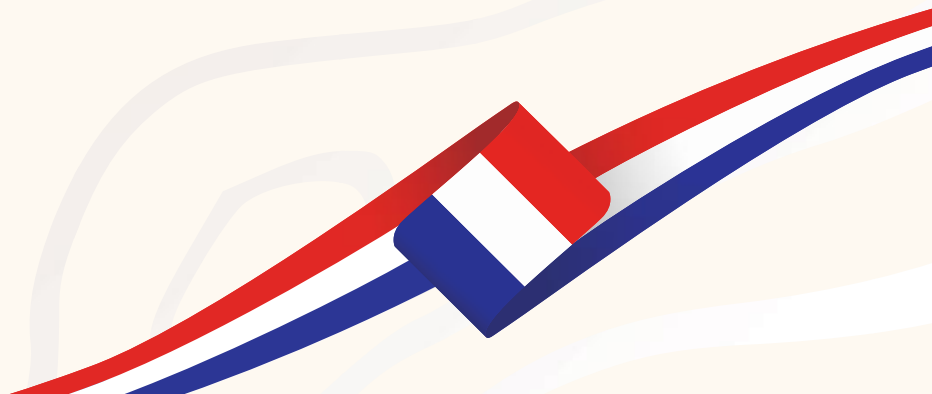


COSTA DE LOS PINOS



LA CABANA

RESTAURANTE





Aperol Spritz 9

Aperol au Cava,
orange et soda

ou sans alcool 0,0



Limoncello Spritz 9

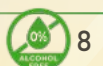
Cava avec Scavi & Ray,
limoncello et soda



Lillet Berry 9

Lillet Blanc avec Goldberg
Wild Berry et fruits des bois

ou sans alcool 0,0



Hugo 9

Cava avec John's fleur de
sureau, citron vert, menthe
et soda

ou sans alcool 0,0



Hugo Strawberry 9

Cava avec John's fleur de
sureau, citron vert, fraise,
menthe et soda

ou sans alcool 0,0



Campari Spritz 9

Campari avec Cava,
orange et soda

ou sans alcool 0,0



Limoncello Pink 9

Limoncello avec Goldberg au
pamplemousse, orange
et romarin

ou sans alcool 0,0



Sarti Spritz 9

Sarti avec Goldberg Bitter
Lemon et orange



Soller Spritz 9

Canonita, Goldberg
au pamplemousse et
orange



Apéritif

Limoncello Scavi & Ray	7	Vermut Muntaner Mallorca Blanco Negro Rosado	7
Martini Bianco Extra Dry Rosso	7	Vermut Jnpr Sans alcool 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 avec des fruits frais	9
Tinto de Verano avec limonade au citron et à l'orange	8

Vins

Vin rosé

			
	DUES Syrah y Callet Mallorca	7	30
	VERITAS ROIG Manto Negro Mallorca		30
	NABAL Tempranillo, Garnacha Ribera del Duero	7	30
	STAIRWAY TO HEAVEN "Owners Edition" Syrah Mallorca		35
	FORMENTOR AILLAT Cabernet, Prensall Mallorca		50
	FINCA VALERIA Garnacha, Cinsault, Syrah France		30
	RIBAS Mantonegro Mallorca	8	35

Vin blanc

			
	DUES Chardonnay Giró Ros	7	30
	STAIRWAY TO HEAVEN "Owners Edition" Sauvignon Blanc Mallorca		35
	PULPO Albariño Rías Baixas	7	30
	LUGANA Trebbiano di Lugana Italy	7	30
	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
	DUNORD L'INSOMNI Giró Ros, Malvasía Mallorca		35

Vins

Vins rouges

			
	DUES Manto Negro y Cabernet Sauvignon Mallorca	7	30
	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		120
	PINTIA Pinta de Toro Toro		100
	MACÁN CLÁSICO Tempranillo Rioja		70
	FLOR DE PINGUS Tinto Fino, Garnacha Ribera del Duero		200
	RIBAS DE CABRERA Manto Negro, Syrah Mallorca		100
	SUPERNOVA TINTO Manto Negro Mallorca		35
	LA VANIDOSA NO2 Garnacha Rioja		30
	ALTANZA FAMILIA RESERVA Tempranillo Rioja		40
	MAURO VS Tempranillo Castilla y León		100
	CAN AXARTELL ARTISTA Syrah, Merlot, Callet, Manto Negro Mallorca		60

Sucrè

			
	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

Bières

Pression:

Krombacher 0,3l | 3,9

Bouteille:

Mahou 5* 3,9

Mahou Sans Gluten 3,9

Krombacher Weizen 5,5

Sans alcool (bouteille):

Krombacher 0,0% 3,9

Krombacher Weizen sans alcool 5,5

Mahou 0,0% Tostada 3,9

Café

Café Américain 2,5

Espresso 2

Double Espresso 3,5

Café Noisette* 2,5

Cappuccino* 3,5

Café au lait* 3

Carajillo au rhum Amazonas 4,5

Chocolat chaud 3

*Également disponible avec lait d'avoine ou lait sans lactose

Boissons

Eau plate / gazeuse 0,5l | 5

Coca Cola | Zero 3,5

Fanta Orange | Citron 3,5

Sprite 3,5

Ice Tea 4

Goldberg Premium Sodas 3,5

Tonic Water | Ginger Ale | Wildberry
Bitter Lemon | Grapefruit

Jus 3,5

Orange | Apfel | Ananas | Pfirsich

Spritzer de pomme 4

Thé naturel

Gingembre avec orange fraîche 4

Thé à la menthe fraîche 4

Thé frais au gingembre
& à la menthe 4

Menthe verte avec gingembre
et orange fraîche 4

Infusions de Thé

Thé noir 3

Thé vert au jasmin 3

Thé à la menthe 3

Thé à la camomille 3

Thé rooibos 3

Thé aux fruits 3

Entrées

Corbeille à pain Servie avec aïoli, olives et tapenade aux olives et poivrons.	7
Gambas al Ajillo Assaisonnées de persil frais et d'huile d'olive.	19
Petits Calamars Servis avec un aïoli crémeux à la betterave.	14
Moules Préparées dans un délicieux bouillon de fruits de mer, relevé d'herbes fraîches.	16
Calamar à l'Andalouse Calamar doré à l'extérieur et délicieusement tendre à l'intérieur. Une délicatesse classique, servie avec un filet de citron.	15
Tentacule de Poulpe Servi avec des pommes de terre bouillies et du paprika doux, une combinaison traditionnelle et raffinée qui sublime les saveurs de la mer.	25
Crevettes Grillées Grillées à la perfection pour une saveur exceptionnelle.	20
Carpaccio de Tomates Préparé avec des tomates Buéy sélectionnées et une burrata fondante, un parfait équilibre entre fraîcheur et onctuosité.	16
Carpaccio de Bœuf Sublimé par une crème de truffe onctueuse, de la roquette relevée, du parmesan intense et une touche de pepperoncino.	18
Carpaccio de Poulpe Servi avec grenade et pomme, terminé par une vinaigrette d'agrumes et de menthe. Une harmonie parfaite de fraîcheur.	20
Tartare de Saumon Affiné avec un avocat crémeux, une touche de moutarde de Dijon, du chili doux et de la sauce Worcestershire, relevé d'un filet de citron, vert une combinaison fraîche et revitalisante.	23
Piments de Padrón Un classique espagnol. Piments verts frits, finis avec du gros sel marin.	12
Artichauts Grillés Parfaitement grillés et servis avec une burrata crémeuse et du guanciale croustillant.	17
Coquilles Saint-Jacques Grillées Toute la saveur de la mer avec une subtile note fumée. Tendres et juteuses, grillées au four à charbon.	16
Poireaux Grillés Délicieusement rôtis au four à charbon, servis avec une sauce romesco et des amandes grillées croquantes.	16
Patates Douces Grillées Rôties lentement avec un cœur fondant, terminées par du parmesan râpé et une touche de truffe.	14



Salades

Salade de fromage de chèvre

Base de salade verte agrémentée de fromage de chèvre, tomates cerises, fraises, noix et carottes. Assaisonnée avec du miel et une crème.



22

Salade de blanc de poulet

Base de salade verte fraîche avec blanc de poulet, tomates cerises, oignons, concombre, maïs, fines lamelles de carottes. Assaisonnement d'épice chili douce et chili piquant. Light et gourmand.

21

Salade Méditerranéenne aux Jeunes Épinards

Une alliance fraîche et parfumée de jeunes feuilles d'épinards, de segments d'orange juteux et de fines rondelles d'oignon rouge, accompagnés de feta crémeuse et de pignons de pin grillés. Cette expérience gustative est complétée par notre vinaigrette parfaitement équilibrée.



20

Salade de Longe de Thon

Une base de laitue fraîche garnie de tomates cerises, d'oignons rouges, de graines de sésame et d'algues wakame, le tout sublimé par une vinaigrette onctueuse à l'avocat.

29

Plats méditerranéens

Paccheri aux Fruits de Mer

Préparés avec une sélection de fruits de mer tels que moules, palourdes, crevettes et calamars, le tout servi dans une sauce aux fruits de mer délicatement parfumée.

Un grand classique des pâtes qui révèle toute la richesse et les saveurs de l'océan.

28

Gnocchis de Betterave Farcis aux Noix et au Mascarpone

Servi avec une burrata onctueuse, des pignons de pin grillés et une touche de basilic frais. Cette création associe la profondeur des saveurs de la betterave à la douceur crémeuse de la burrata et à la fraîcheur du basilic pour une expérience gustative unique.



24

Risotto aux Champignons et à la Truffe

Un plat crémeux préparé à partir de riz Arborio sélectionné, enrichi d'un assortiment de champignons, délicatement relevé de parmesan et sublimé par une subtile touche de truffe. Une combinaison exquise qui met parfaitement en valeur la profondeur des champignons et l'élégance de la truffe.



29

Tartufo Vegan

Savourez nos paccheri accompagnés de tomates cerises rôties et de truffe fraîchement râpée, le tout nappé d'une sauce crémeuse à la truffe entièrement végétale. Laissez-vous séduire par ce chef-d'œuvre vegan.



29

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.2p

Paella aux fruits de mer

26 / pp

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.

Paella mixte

25 / pp

Composée de tendres calamars, succulentes seiches, crevettes pattes de crabes, moules et palourdes, 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.

Paella « à la ciega »

25 / pp

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.

Paella au Homard

42 / pp

Préparée avec une riche base de seiche, moules, palourdes et fèves, le tout sublimé par une savoureuse sauce salmorreta.

Paella végétarienne

24 / pp

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.



Paellas de Viande

Viande tendre au choix - Pluma Ibérique ou Chuletón - associée au riz et enrichie de cœurs d'artichauts, de poivrons rouges, de haricots verts et de petits pois, le tout réuni dans une savoureuse sauce salmorreta et délicatement parfumé au safran. Une véritable explosion de saveurs méditerranéennes.**

* Pluma Ibérica

30 / pp

Une viande juteuse au goût intense grâce à son persillage naturel.

*Chuletón

38 / pp

Un classique de Galice

Poissons / Fruits de mer

Au four à braise

Seiche

Ce plat traditionnel et raffiné met en valeur les riches saveurs de la mer et offre une expérience gustative authentique.

29

Dorade

Préparée avec soin pour sublimer votre expérience culinaire.

28

Turbot

Un délice suprême pour tous les amateurs de poisson.

40

Sole

La reine des poissons plats: tendre, juteuse et pratiquement sans arêtes.

32

Saumon

Filet de saumon parfaitement grillé au four à charbon, imprégné d'arômes méditerranéens.

28

Complétez votre plat avec un accompagnement au choix:

Pomme de terre au four avec aioli | Frites maison | Salade mixte | Légumes rôtis | Patate douce

Chaque accompagnement supplémentaire +5

Enfants

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

Rigatoni à la Napolitaine

12

Calamars avec frites

12

Rigatoni au beurre

11

Poisson Saint-Pierre
avec frites

15

Escalope de poulet
accompagnée de frites

15

Une boule de glace
crémeuse et délicieuse
Vanille / Chocolat

3

Viande à la braise

Côtelettes d'Agneau

30

Un véritable festin pour les sens. Ces côtelettes capturent l'esprit authentique et les saveurs de la cuisine espagnole à chaque bouchée. Une véritable délicatesse pour les amateurs de plats traditionnels.

Pluma Ibérique

30

Une pièce de porc exceptionnelle, reconnue pour sa qualité remarquable. Cette viande tendre et savoureuse rend hommage à l'excellence culinaire espagnole.

Blanc de Poulet Fermier

24

Préparée avec soin et parfaitement grillée, associe saveur et tendreté.

Un plat simple mais délicieux qui séduit à chaque bouchée.

Chaque plat est servi grillé à la perfection et témoigne du savoir-faire et de la passion mis dans sa préparation pour garantir un plaisir authentique.

Cette sélection de viandes est saisie avec soin et servie sur pierre chaude:

Entrecôte d'Argentine

34 / 300g env.

Croustillante à l'extérieur et juteuse à l'intérieur, elle révèle une saveur riche et intense qui ravira les amateurs de viande.

Filet de Bœuf d'Argentine

42 / 300g env.

Pour les amateurs des viandes les plus fines: tendre, juteux et d'une grande délicatesse, un véritable plaisir qui fond en bouche.

Chuleton de Veau Galicien

44 / 600g env.

Un magnifique morceau de viande, juteux et riche en saveurs, offrant une impression gustative inoubliable.

Complétez votre plat avec un accompagnement au choix:

Pomme de terre au four avec aïoli | Frites maison | Salade mixte | Légumes rôtis | Patate douce

Chaque accompagnement supplémentaire: +5

Sauces

Nos sauces faites maison accompagneront parfaitement vos plats.

Sauce au poivre

4

Sauce au café de Paris

4

Sauce au beurre et fines herbes

2

Aïoli

2