

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	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, Prensat Mallorca		50
	FINCA VALERIA Garnacha, Cinsault, Syrah France		30
	RIBAS Mantonegro Mallorca	8	35

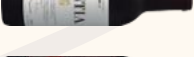
Blancos



	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 Baixes		35
	DUNORD L'INSOMNI Giró Ros, Malvasía Mallorca		35

Vinos

Tintos

			
	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 N02 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

Dulces

			
	VERITAS DOLÇ Moscatel Mallorca	7	25

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

Hogaza de pan Con aioli, aceitunas, tapenade de aceitunas y pimientos asados.	7
Gambas al ajillo Aderezados con perejil fresco y aceite de oliva.	19
Chipirones Rebozado crujiente por fuera y una textura tierna por dentro, servido con una cremosa 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 y un cremoso alioli de remolacha.	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.

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 salmoreta, 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 salmoreta. 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 salmoreta. 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 salmoreta.

42 / pp

Paella de Verduras

Enriquecida con flor de alcachofa, romanesco, guisantes y pimientos rojos, todo ello reunido en una sabrosa salsa salmoreta 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 salmoreta 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

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

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