

UNSERE WARMEN SPEISEN

'MALLORQUINISCHE 'COCA' | €10.50

Mallorquinische Pizza

- Sobrasada und Zwiebeln
- 'Trampó' Tomaten, Papirka und Zwiebeln

ARTISCHOCKEN-CHIPS | €10.50

Artischockenchips mit geriebenem Parmesan und gehobeltem Serrano-Schinken

KNUSPRIGE GARNELEN | €11.90

Knusprige Garnelen im Ziegelteig mit Cocktailsauce

RINTENFISCH MIT ALIOLI | €14.90

Serviert mit einer hausgemachten Zitrus-Aioli-Sauce

AUF DEM MEER

GEGRILLTER ZARTER TINTENFISCH | €20.90

Garniert mit Kartoffeltexturen und einer hausgemachten Aioli-Sauce in ihrer Tinte

LACHS IN SESAMKRUSTE | €21.90

Serviert mit gebratenem Gemüse mit rotem Curry und Basmatireis

THUNFISCH TATAKI | €21.90

Thunfisch-Tataki, angerichtet in Sojasauce mit Sesamöl auf Wakame-Algen serviert

GEGRILLTES GOLDFISCHFILET | €22.90

Mit sautiertem Gemüse und Sa Cabana-Sauce (Kochsahne, Zwiebeln, Speck und Shitake) getrimmt

SAUTIERTER OKTOPUS | €24.90

Sautierter gegrillter Oktopus mit mallorquinischem 'Botifarrón' und Kartoffeltexturen mit 'Sobrasada'

HAND GESCHNITTEN

TARTAR STEAK | €22.90

Traditionelles Tatar vom Rind

THUNFISCH - TARTAR | €22.90

Tartar aus rotem Thunfisch, begleitet von Avocado, Tomaten, Schnittlauch, Sesam und Wakame-Algen, angemacht mit hausgemachter Vinaigrette

LACHSTATAR | €22.90

Lachstatar mit roten Zwiebeln, Schnittlauch, Avocado, Erdbeeren und Sesam

UNSERE FLEISCHGERICHTE

FREILAUFENDE BRUST | €20.90

Hähnchenfilet bei niedriger Temperatur gekocht, gefüllt mit mallorquinischer Sobrasada und garniert mit Kartoffel-Honig-Textur

ENTENMAGRET | €22.90

Entenmagret mit sautiertem Gemüse und Orangensauce von Sa Cabana

FILETIERTES RINDERFILET | €23.90

Filetiertes Rinderfilet mit Stroganoffsauce

RINDERFILET MIT FOIE | €25.90

Rinderfilet auf der Basis von Kartoffeltexturen, Pedro Ximenez-Reduktion, Gänseleberpastete und Mahon-Käse



DER SÜSSESTE

CRÈME BRÛLÉE | €5.90

Katalanische Creme Brûlée

ZITRONENTÖRTCHEN | €5.90

Zitronencreme-Törtchen

OBSTSALAT | €6.90

Obstsalat mit Orangeneis

SCHOKOLADEN-COULANT | €6.90

Heißer Schokoladenkuchen mit Kokoseis und Obst

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

PADRÍ SA CABANA ROT | €17.00

Rot, Syrah, Bio (Gewürzaromen, Körper und Charakter)

SES NINES ROT | €22.00

Rot, Manto Negro, Merlot, Callet, Syrah, Cabernet Sauvignon (fruchtiges, blumiges Aroma)

KM 1 WEISS | €26.00

Weiß, Prensal, Organic (Aromen von weißen Früchten mit Zitrusnoten)

MACIA BATLE BLANC DE BLANCS | €28.00

Weiß, Prensal, Moscatell, Chardonnay (tropische und weiße Fruchtaromen)

PADRINA SA CABANA ROSÉ | €17.00

Rosé, Syrah, Bio (fruchtige Aromen, Trockenextrakt)

KM 1 ROSÉ | €26.00

Rosé, Callet, Bio (Aromen von säuerlichen roten Beeren, Bittermandel)