

RESTAURANTE CUP

ESTIMADOS CLIENTES;

Queremos, en primer lugar, darles la bienvenida al Restaurante Cup de Sa Cabana. Es un placer para nosotros poder albergarle en nuestras instalaciones, por ello haremos de su experiencia gastronómica una vivencia tanto personal como emocional a los rincones más remotos de la cocina mediterránea.

Todo ello se resume en las ganas de recolectar y unificar estilos de cocina en una misma carta, asociando las recetas más queridas por nuestros comensales durante los ya 10 años de nuestra andadura profesional en el Hotel Rural Sa Cabana.

Es, por decir de alguna manera, el origen y la evolución de nuestra familia unido aquí en nuestras instalaciones.

Esperamos disfruten de su estancia y su experiencia gastronómica, muchísimas gracias por visitarnos, y recuerden que sin ustedes el ambiente no existiría.

Atentamente toda la familia de Sa Cabana

Sa Cabana



sa cabana
HOTEL RURAL & SPA

PARA IR CALENTANDO

COCAS MALLORQUINA | €10.00

Coca de Sobrasada y Cebolla, Coca de Trampó o Coca de Espinacas y Queso de Cabra

SELECCIÓN DE CROQUETAS | €10.00

Croquetas caseras de jamón ibérico, pollo o espinacas

HUEVOS DE LA ABUELA | €12.00

Huevos rotos camperos con patatas fritas, jamón serrano y sobrasada

CALAMARES A LA ANDALUZA | €12.00

Servidos con una salsa casera de alioli en su tinta

CORTADOS A CUCHILLO

STEAK TARTAR | €22.00

Tartar de solomillo de ternera al estilo tradicional servido con huevo de corral

TARTAR DE ATÚN | €22.00

Tartar de atún rojo acompañado de unas finas láminas de aguacate y tomate, aliñado con una vinagreta casera

EN PAELLERA

PAELLA DE MARISCO | €17.00 PP

Arroz de marisco con verduras, calamares, mejillones y gambas

PAELLA NEGRA | €17.00 PP

Arroz negro de marisco con calamares y gambas



sa cabana
HOTEL RURAL & SPA

SUMERGIDOS EN EL MAR

CURRY DE GAMBAS | €19.00

Gambas al curry con salsa de coco y manzana sobre una base de arroz

CALAMAR TIERNO A LA PLANCHA | €19.00

Cocinado con una salsa de ajo y perejil guarnecido con patata panadera

BACALAO ESTILO TRADICIONAL | €20.00

Bacalao al horno acompañado de láminas de tumbet mallorquín

TATAKI DE ATÚN | €21.00

Tataki de atún rojo marinado en soja y sesamo sobre una base de wakame

LA PARTE CARNÍVORA

PECHUGA DE CORRAL | €19.00

Solomillo de pechuga de pollo campero cocinado al horno a baja temperatura y relleno de sobrasada mallorquina

SOLOMILLO IBÉRICO DE CERDO | €23.00

Solomillo ibérico de cerdo a la mostaza dulce

SOLOMILLO DE TERNERA | €25.00

Solomillo de vaca añeja guarnecido de patata asada al romero y verduras al horno



sa cabana
HOTEL RURAL & SPA

NUESTROS POKES

Nº1 ATÚN / TOFU | €16.00

Base de arroz, atún marinado en soja, aguacate, alga wakame, queso crema, tomate cherry, edamame, cebolla crujiente y salsa spicy mayo

Nº2 SALMÓN / TOFU | €16.00

Base de arroz, salmón, piña, aguacate, wakame, pepino y cebolla encurtida con salsa Sa Cabana

Nº3 GAMBÓN / TOFU | \$16.00

Base de brotes tiernos, gambón a la plancha, aguacate, edamame, zanahoria, pepino y salsa de yogurt y sesamo

ENSALADA GRIEGA | €15.00

Selección de lechugas con pepino, pimientos, queso feta, tomate, cebolla y vinagreta de aceitunas negras

SNACKS

THE CLASSIC | €16.00

200gr de hamburguesa de ternera con queso fundido, lechuga, tomate, bacon crujiente y patatas

THE VEGAN | €16.00

200gr de hamburguesa vegana con una mezcla de lechuga, cubierta de hummus, remolacha y coronado con mermelada de frambuesa y patatas

SANDWICH CLUB | €14.00

3 pisos de pan brioche con jamón York, queso, lechuga, tomate, huevo frito, bacon crujiente y patatas



sa cabana
HOTEL RURAL & SPA

LO MÁS DULCE

LA CREME | €6.00

Crema Catalana Brûlée al estilo Sa Cabana

FLAN DE LA ABUELA | €6.00

Flan casero de leche condensada con una emulsión de nata

PASTEL DE QUESO | €6.00

Tarta casera de queso cubierta de mermelada de arándanos

DECONSTRUCCIÓN DE GATÓ | €6.00

Tarta de almendra de Sa Cabana con helado mallorquín