

PARA IR CALENTANDO

COCAS MALLORQUINAS | €10.50

Crujiente de Cocas Mallorquinas

- Cebolla y Sobrasada
- Trampó

CHIPS DE ALCACHOFA | €10.50

Chips de alcachofa con parmesano rallado y virutas de jamón serrano

CRUJIENTE DE LANGOSTINOS | €11.90

Langostinos caseros servidos en masa brick con salsa cocktail

CALAMARES A LA ANDALUZA | €14.90

Servidos con una salsa casera de alioli cítrico

SUMERGIDOS EN EL MAR

CALAMAR TIERNO A LA PLANCHA | €20.90

Acompañado de texturas de patata con una salsa casera de alioli en su tinta

SALMÓN EN COSTRA DE SESAMO | €21.90

Servido con verduras salteadas al curry rojo y arroz bastati

TATAKI DE ATÚN | €21.90

Tataki de atún rojo marinado en soja y sésamo sobre una base de brotes tiernos y alga wakame

FILETE DE DORADA | €22.90

Dorada a la plancha guarnecida con verduras y salsa Sa Cabana (nata, cebolla, bacon y shitake)

PULPO SALTEADO | €24.90

Pulpo a la plancha salteado con botifarrón mallorquín y texturas de patata con sobrasada

CORTADOS A CUCHILLO

STEAK TARTAR | €22.90

Tartar de solomillo de ternera al estilo tradicional

TARTAR DE ATÚN | €22.90

Tartar de atún rojo acompañado de aguacate, tomate, cebollino, sésamo, alga wakame y aliñado con una vinagreta casera

TARTAR DE SALMÓN | €22.90

Tartar de salmón acompañado con cebolla morada, cebollino, aguacate fresas y sésamo.

LA PARTE CARNÍVORA

PECHUGA DE SOBRASADA | €20.90

Solomillo de pollo cocinado a baja temperatura, relleno de sobrasada mallorquina y guarnecido con texturas de patata y miel

MAGRET DE PATO | €22.90

Magret de pato con verduras salteadas y salsa de naranjas de Sa Cabana

SOLOMILLO FILETEADO | €23.90

Solomillo de ternera fileteado con salsa strogonoff

SOLOMILLO AL FOIE | €25.90

Solomillo de ternera con base de texturas de patata, reducción de Pedro Ximenez, foie y queso mahonés



LO MÁS DULCE

LA CREME | €5.90

Crema Catalana Brûlée al estilo Sa Cabana

TARALETA DE LIMÓN | €5.90

Pastel de limón

CÓCTEL DE FRUTAS | €6.90

Ensalada de fruta con helado de mango

COULANT DE CHOCOLATE | €6.90

Pastel de chocolate caliente con helado de coco y fruta

RECOMENDACIÓN VINOS MALLORQUINES

PADRÍ SA CABANA | €17.00

Tinto, Syrah, Ecológico (aromas a especias, cuerpo y carácter)

SES NINES NEGRE | €22.00

Tinto, Manto negro, Merlot, Callet, Syrah, Cabernet Sauvignon (aroma afrutado, floral)

KM 1 BLANCO | €26.00

Blanco, Prensal, Ecológico (aromas fruta blanca con notas cítricas)

MACIA BATLE BLANC DE BLANCS | €28.00

Blanco, Prensal, Moscatell, Chardonnay (aromas frutas tropicales y blancas)

PADRINA SA CABANA | €17.00

Rosado, Syrah, Ecológico (aromas afrutados, extracto seco)

KM 1 ROSADO | €26.00

Rosado, Callet, Ecológico (aromas frutillos rojos acídulos, almendra amarga)