

DESDE 1990

LA CABAÑA

PUERTO ALCÚDIA

CAT

ESP

ENG

DEU

SWE

FRA

ITA

Nuestra carta

Clique en el apartado que desee para su visualización.



Recomendaciones

Entrantes

Frituras

Ensaladas

Paellas

Pastas

Carnes a la brasa

Hamburguesas

Pescados

Pizzas



Información del establecimiento por si usted es alérgico a algún alimento, por favor hágalo saber a nuestro personal. Algunos de nuestros platos, contienen alérgenos (cereales con gluten, crustáceos, huevo, pescado, moluscos, cacahuètes, leche, frutos secos con cáscara, apio, mostaza, productos a base de granos de sésamo, dióxido de azufre, productos a base de altramuces,...)

Recomendaciones del chef

Pescado del día:
Gallo / Caproig / Lubina salvaje **s.p.m.**

Tartar de atún rojo macerado
con tomate, aguacate, cebolla
morada, soja y lima **22.50**

Tartar de salmón con cebollino, lima,
queso crema, aguacate y sésamo **21.50**

Pollo Thai al curry amarillo,
cilantro, verduras temporada,
leche de coco y arroz jazmín **19.95**

Huevos rotos de la Abuela **15.75**

Huevos rotos con foie
y aceite de trufa **16.95**



IVA INCLUIDO

Entrantes

Pulpo a la gallega	23.00
Mejillones a la marinera	15.50
Mejillones al vapor con vinagreta de limón	14.50
Gambas al ajillo 'La Cabaña'	19.50
Parrillada de verduras	16.50
Pimientos de padrón	8.00 13.50
Ración de patatas fritas caseras	7.00
Patatas bravas	8.50
Bruschette de pan casero, tomates variados y pesto de albahaca	7.50
Pan sin gluten	3.00
Pan, alioli y aceitunas	4.00
Pan de ajo	4.50
Pan con tomate y aceite de oliva virgen	4.00 6.50



IVA INCLUIDO

Ensaladas

Todas van acompañadas de su vinagreta.

Ensalada de tomates con mozzarella de buffala y albahaca **14.75**

Ensalada de queso de cabra, panceta, cebolla crujiente y miel **16.75**

Ensalada de pollo, manzana, nueces, parmesano y salsa Cesar **16.75**

Ensalada de salmón marinado en casa, aguacate, salsa de mostaza y eneldo **17.50**

Ensalada de gambas con aguacate, mango, vinagreta de fruta de la pasión y cilantro **17.50**



IVA INCLUIDO

Frituras

Calamares fritos

9.00 17.50

Nuestras croquetas: pollo
campero, jamón Ibérico de
Guijuelo, setas temporada

8.00 13.00

Chipirones

8.50 16.00

Frituras variadas con gambas,
calamares y chipirones

9.50 17.50



IVA INCLUIDO

Paellas

El arroz es 'Bomba' pobler. Todas las paellas pueden convertirse en fideuas. Sin gluten ni lactosa.

Paella mixta con carne y marisco.
Cerdo de duroc, conejo, gamba roja, patas de cangrejo, mejillones, judía fresca y pimientos a la brasa

20.95
por persona

Paella de marisco.
Sofrito de sepia mallorquina y cebolla, gamba roja, cigalas y mejillones

21.50
por persona

Paella ciega de marisco.
Sofrito de cebolla con sepia mallorquina, gamba pelada, mejillón sin concha, anillas de calamar y caldo de gambas

20.50
por persona

Paella de la huerta.
Sofrito de verduras, alcachofa, guisantes, espàrragos, judías y pimientos a la brasa

19.50
por persona

Paella de cerdo ibèrico.
Setas, romero y pimentón de la Vera.

23.50
por persona

Arroz negro.
Sofrito de cebolla y sepia en su tinta, gamba roja, mejillón sin concha, pimiento rojo a la brasa y alioli

20.95
por persona

Arroz de bogavante.
(Paella, meloso o caldoso)
Sofrito de cebolleta y tomate de ramillete, gamba roja, patas de cangrejo, fumet de pescado y mariscos

33.00
por persona

Arroz meloso de pulpo y cangrejo.
Sofrito de cebolleta con tomate de ramillete, espàrragos, pulpo a la brasa y caldo de cangrejos

23.50
por persona



IVA INCLUIDO

Pastas

Frescas y auténticas

Lasaña ragu boloñesa **17.00**

Espagueti o tagliatelle ragu boloñesa **15.00**

Espagueti carbonara con cebolla, panceta italiana, huevo campero, parmesano y pimienta negra **16.00**

Espaguetis con verduras, salsa teriyaki, soja y cebollino **15.00**

Espagueti Frutti di Mare **22.00**

Tagliatelle con pesto a la Genovese con tomate confitado y parmesano **17.00**

Tagliatelle con setas en salsa de trufa negra **19.95**

Tagliatelle con gambas, ajos tiernos, guindilla picante y aceite de oliva virgen **18.95**



IVA INCLUIDO

Carnes a la brasa

Maduración mínima de 40 días cocinadas en carbón de quebraxo. Se sirven con guarnición de temporada.

Txuleta Vasca 1kg aprox.
Recomendación para
compartir con 2 pers. **60.00**

Chuletón 650gr. **33.00**

Entrecotte a la parrilla 300gr. **26.00**

Entrecotte Tagliata con rúcula
y queso parmesano **27.00**

Picanha de angus USA 250gr. **26.00**

Pluma ibérica "Joselito" 250gr. **25.50**

Pechuga de pollo campero **18.50**

Salsas a elegir: **3.50**
Pimienta, roquefort, tàrtara



IVA INCLUIDO

Hamburguesas

100% caseras. Acompañadas de patatas fritas, lechuga, tomate y salsa tártara.

Hamburguesa de vaca madurada con cebolla confitada y salsa tártara

17.95

Hamburguesa especial de vaca madurada con panceta italiana, queso scamorza y salsa tártara

18.95

Hamburguesa de vaca madurada con queso cheddar, salteado de setas y mayonesa de trufa

19.95



IVA INCLUIDO

Del mar a la parrilla

Pescados frescos a la plancha servidos con guarnición de temporada.

Filete de lubina de estero a la plancha	24.50
Salmón noruego a la plancha	24.50
Calamar nacional a la plancha	23.50
Bacalao con alioli y sobrasada	25.50
Rodaballo a la plancha	24.50
Pescado del día: Gallo / Caproig / Lubina salvaje	s.p.m.



IVA INCLUIDO

Pizzas

Preparamos la auténtica pizza Napolitana al horno de leña. Utilizando productos artesanos 100% italianos. Nuestras pizzas son producto de un laborioso proceso, en el que utilizamos harina molida a la piedra y tiempos de reposo desde 48 horas con 80% de hidratación.

MARINERA Tomate, ajo, albahaca y orégano	11.00
MARGARITA Tomate, mozzarella y albahaca	12.50
CAPRICHOSA Tomate, jamón, champiñones, alcachofas, mozzarella, aceitunas negras y albahaca	17.50
DIABLO Tomate, salami picante, mozzarella y albahaca	15.50
BOLOGNESA Tomate, mozzarella, carne picada, ricotta, parmesano, pimienta y albahaca	16.75
CALZONE Ricotta, salami, mozzarella, tomate, pimienta negra y albahaca	17.00
BUFALINA Tomate, mozzarella de bufala y albahaca	16.50
PARMIGIANA Tomate, mozzarella, huevo duro, berenjena frita, jamón york y escamas de parmesano	17.00
VENTRESCA DE ATÚN Tomate, mozzarella de búfala, atún, rúcula, tomate cherry, cebolla morada y orégano	17.75
DEL MAR Tomate Datterini, ajo, orégano, pulpo, mejillones, calamares y albahaca	20.95
5 QUESOS Mozzarella, pecorino, gorgonzola, nube de ricotta y parmesano con pimienta negra y verde	17.50
GOLOSA Mozzarella, panceta, queso mahonès, cebolla frita, nueces, miel, pimienta negra y albahaca	17.00
POLLO LOCO Mozzarella, pollo, aguacate, lechuga, cebolla, tomate cherry, picante y salsa barbacoa	17.00
RUCOLINA Mozzarella, rúcula, tomate cherry, parmesano, jamón ibérico cortado a cuchillo y albahaca	18.95
CABAÑA Mozzarella, mortadela, crema de pistachos, granos de pistacho y albahaca	18.50
TREMENDA Jamón ibérico cortado a cuchillo, berenjena a la plancha, mozzarella, parmesano, pimienta negra y albahaca	18.95
VEGETARIANA Mozzarella, verdura variada de temporada con albahaca	17.50
CARBONARA Huevo campero, panceta, mozzarella, parmesano, pecorino romano, pimienta negra y albahaca	17.95
DELICIOSA Crema de burrata, tàrtar de atún rojo, crema de pistacho, grano de pistacho y albahaca	22.50
NAPOLI Tomate, mozzarella, ricota, salami napolí, pimienta, parmesano y albahaca	18.50



Our menu

Click on the section you want to view.



Chef recommendations

Starters

Frieds

Salads

Paellas

Homemade pastas

Grilled meats BBQ

Hamburgers

From the sea

Pizzas



Establishment information if you are allergic to any foods, please let our staff know. Some of our dishes contain allergens (cereals with gluten, crustaceans, egg, fish, molluscs, peanuts, milk, nuts with shell, celery, mustard, products based on grains, sugar diesel , ...)

Chefs recommendations

Fish of the day: John Dory / Red scorpion fish / Wild sea bass

s.p.m.

Tuna tartare with tomato, avocado, spring onions, soja marina and lime

22.50

Salmon tartar with chives, cream cheese and avocado

21.50

Thai chicken with yellow curry, coriander, seasonal vegetables, coconut milk and jazmin rice

19.95

Spanish brokened eggs

15.75

Spanish “brokened” eggs with foie gras and truffle oil

16.95



TAX INCLUDED

Starters

Octopus “a la gallega”		23.00
Mussels “Marinera”		15.50
Steamed mussels with lemon vinaigrette		14.50
‘La Cabaña’ garlic prawns		19.50
Grilled vegetables		16.50
‘Padron’ peppers	8.00	13.50
Homemade portion of chips		7.00
Spicy potatoes ‘bravas’		8.50
Bruschette. Homemade bread, assorted tomatoes and basil pesto		7.50
Gluten-free bread		3.00
Bread, ‘alioli’ and olives		4.00
Garlic bread		4.50
Bread with tomato and olive oil	4.00	6.50



TAX INCLUDED

Salads

All salads are accompanied by vinagrette

Tomatoe salad with buffalo mozzarella and basil **14.75**

Goat cheese salad, bacon, crispy onion and honey **16.75**

Breaded chicken salad, apple, nuts, parmesan and Cesar sauce **16.75**

Homemade marinated salmon salad, avocado, mustard sauce with dill **17.50**

Prawn salad with avocado, mango, passion fruit vinagrette and coriander **17.50**



TAX INCLUDED

Frieds

Fried squid rings

9.00 17.50

Our homemade croquettes:
chicken, 'Guijuelo' iberic ham,
season mushrooms

8.00 13.00

Chipirones (small squids)

8.50 16.00

Fried fish with prawn, squid
and baby squids

9.50 17.50



TAX INCLUDED

Paellas

All our paellas can be converted into noodles.
With rice 'Bomba Poblador'. Gluten and lactose free.

Mixed paella with meat and seafood.
Pork, rabbit, red shrimp, crab legs,
mussels, fresh beans and
grilled peppers

20.95
per person

Seafood paella. Sautéed of
Majorcan cuttlefish and onion, red
shrimp, crayfish and mussels

21.50
per person

Paella ciega (seafood without
shell). Sautéed onion with
cuttlefish Majorcan,
peeled prawn, mussel without shell,
squid rings and prawn broth

20.50
per person

Vegetables paella. Sautéed
vegetables, artichoke, peas,
asparagus, grilled beans and peppers

19.50
per person

Iberic pork paella. Mushrooms,
rosemary and paprika from la Vera

23.50
per person

Black rice. Sautéed onion and
cuttlefish in its ink, red prawn,
mussel without shell, grilled
red pepper and aioli

20.95
per person

Lobster rice. (Paella, mellow or soupy)
Sautéed chives and tomato bouquet,
red prawn, legs of crab,
fish stock and seafood

33.00
per person

Creamy rice with octopus and crab.
Sautéed chives with tomato bouquet,
asparagus, grilled octopus
and crab broth

23.50
per person



TAX INCLUDED

Homemade pastas

Fresh and authentic

Ragu bolognese lasagne **17.00**

Ragu spaghetti or tagliatelle bolognese **15.00**

Spaghetti carbonara with onion,
Italian bacon, free-range egg,
parmesan and black pepper **16.00**

Spaghetti with vegetables,
sauce teriyaki, soy and chives **15.00**

Spaghetti Frutti di Mare **22.00**

Tagliatelle with pesto Genovese with
candied tomatoe and parmesan **17.00**

Tagliatelle with mushrooms
in black truffle sauce **19.95**

Tagliatelle with prawns, spring garlic,
spicy chilli and virgin olive oil **18.95**



TAX INCLUDED

Grilled meats BBQ

Minimum maturation of 40 days grilled in quebrax charcoal are served with seasonal garnish.

“Basque” T-bone steak 1kg aprox.
Recommendation 2 people **60.00**

T-bone steak 650gr **33.00**

Entrecotte grilled 300gr. **26.00**

Entrecotte Tagliata with rocket
salad & parmesan cheese **27.00**

Picanha from Angus USA 250gr **26.00**

Iberian pen steak 250gr **25.50**

Farm owned chicken breast **18.50**

Sauces: Pepper, roquefort, tartar **3.50**



TAX INCLUDED

Hamburgers

100% homemade. homemade french fries, lettuce, tomato and tartar sauce.

Matured beef burger, candied onion and tartar sauce

17.95

Matured special beef burger, italian bacon, tartar sauce and scamorza cheese

18.95

Matured beef burger with cheddar cheese, sauteed mushrooms and truffle mayonnaise

19.95



TAX INCLUDED

From the sea

Grilled fresh fish served with seasonal garnish.

Grilled estuary sea bass	24.50
Grilled Norway salmon	24.50
Grilled National squid	23.50
Cod with aioli and sobrasada	25.50
Grilled turbot	24.50
Fish of the day: John Dory / Red scorpion fish / Wild sea bass	S.p.m.



TAX INCLUDED

Pizzas

We prepare the authentic napolitan pizza in the wood oven. Using 100% italian handmade products. Our pizzas are the product of a laborious process, in which we use stone-grounded flour and standing times

MARINERA Tomato, garlic, basil and oregano	11.00
MARGARITA Tomato, mozzarella and basil	12.50
CAPRICHOSA Tomato, ham, mushrooms, artichokes, mozzarella, olives black and basil	17.50
DIABLO Tomato, spicy salami, mozzarella and basil	15.50
BOLOGNESE Tomato, mozzarella, minced meat, ricotta, parmesan, pepper and basil	16.75
CALZONE Ricotta, salami, mozzarella, tomato, black pepper and basil	17.00
BUFALINA Tomato, mozzarella di bufala and basil	16.50
PARMIGIANA Tomato, mozzarella, hard-boiled egg, fried aubergine, york ham and parmesan flakes	17.00
VENTRESCA DE ATÚN Tomato, buffalo mozzarella, tuna, arugula, cherry tomato, red onion and oregano	17.75
DEL MAR Datterini tomato, garlic, oregano, octopus, mussels, squid and basil	20.95
5 QUESOS Mozzarella, pecorino, gorgonzola, cloud of ricotta and parmesan with black and green pepper	17.50
GOLOSA Mozzarella, bacon, mahonès cheese, fried onion, walnuts, honey, black pepper and basil	17.00
POLLO LOCO Mozzarella, chicken, avocado, lettuce, onion, cherry tomato, spicy and barbecue sauce	17.00
RUCOLINA Mozzarella, arugula, cherry tomato, parmesan, sliced Iberian ham cut with knife and basil	18.95
CABAÑA Mozzarella, mortadella, pistacho cream, pistachio kernels and basil	18.50
TREMENDA Iberian ham cut with knife, grilled aubergine, mozzarella, parmesan, black pepper and basil	18.95
VEGETARIANA Mozzarella, assorted seasonal vegetables with basil	17.50
CARBONARA Free-range egg, bacon, mozzarella, parmesan, pecorino Romano, black pepper and basil	17.95
DELICIOSA Burrata cream, red tuna tartare, pistachio cream, pistachio grain and basil	22.50
NAPOLI Tomato, mozzarella, ricotta, salami napoli, pepper, parmesan and basil	18.50



TAX INCLUDED