

Kabaña

Mediterranean Food

Entrantes

	PVP
Tomate partío con ventresca, alcaparras, cebolleta fresca con aliño de verano	12,00€
<i>Split tomato with ventresca, capers, spring onion and summer dressing</i>	
Ensalada Kabaña: mix de lechugas, tomate del terreno, cebolla fresca, maíz, huevo, espárragos, zanahoria y tronco de atún	13,80€
<i>Kabaña salad: lettuce mix, field tomato, fresh onion, corn, egg, asparagus, carrot and tuna log.</i>	
Tosta de sardina ahumada , queso crema y gelatina de balsámico sobre crujiente de alga	4,90€
<i>Smoked sardine toast, cream cheese and balsamic pearls on crunchy seaweed.</i>	
Nuestra marinera sobre crujiente de anchoas	4,00€
<i>Our marinara on crunchy anchovies</i>	
Zamburiña gratinada con bearnesa y velo de tocino ibérico	4,20€
<i>Zamburiña au gratin with béarnaise</i>	
Buñuelos de bacalao con escalibada de pimientos caramelizados	2€/ud.
<i>Cod fritters with caramelised peppers and escabibada</i>	
Croquetón (jamón ibérico, pollo rustido, chipirón en su tinta, boletus)	2,50€/ud.
<i>Croquette (Iberian ham, roast chicken, baby squid in its own ink, boletus)</i>	
Flor de alcachofa confitada terminada en brasa con jamón de pato y salsa trufada	7,20€
<i>Candied artichoke flower finished on the grill with duck ham and truffle sauce</i>	



Kabaña

Mediterranean Food

Arroces secos

*Todos nuestros arroces son cocinados con arroz de bomba nacional
(mínimo para 2 personas)*

PVP

Arroz seco de verduras de temporada

Dry rice with seasonal vegetables

| 14,00€/pers.

Arroz seco de pescado de roca

Dried rockfish rice

| 15,50€/pers.

Arroz seco de carne y setas (Tataki de vaca Dry Aged)

Dry rice with meat and mushrooms (Dry aged beef tataki)

| 17,00€/pers.

Arroz de marisco (con carabineros)

Rice with seafood (with carabinero)

| 22,00€/pers.

Pescado

Todos nuestros pescados se cocinan y ahúman en horno de brasa

Pata de pulpo ahumada y la brasa con permantier de boniato

Smoked and grilled octopus leg with sweet potato permantier

| 26,00€

Lomo de salmón a la brasa con tempura de verduras de temporada

Grilled salmon loin with tempura of seasonal vegetables

| 24,00€

Lubina a la espalda ahumada con escalibada de pimientos

Smoked sea bass on the back with escalibada of peppers

| 18,00€

**Pregunta por todas las opciones de pescado y marisco.*

**Ask for all fish and seafood options.*



Kabaña

Mediterranean Food

Carnes

Todas nuestras carnes se cocinan y ahúman en horno de brasa

PVP

Pluma 100% duroc de batallé con pimientos del padrón y cherry's confitados <i>100% Duroc de Batallé feather with Padrón peppers and confited cherry's</i>	300gr / 21,5€
Entrecôte de lomo alto vaca frisona con maduración de 22 días Danish Crown 350gr (Escalibada y patata asada y frita) <i>Entrecôte of high sirloin steak 22 days matured Friesian beef Danish Crown 350gr (Escalibada and baked and fried potato)</i>	350gr / 28€
Chuleta de vaca frisona madurada 40 días Danish Crown 800gr <i>Danish Crown 40 days matured Friesian beef chop 350gr</i>	800gr / 65€
Burger de ternera de frisona 180gr al gusto con patatas fritas <i>Friesian beef burger 180gr to taste with French fries</i>	12,10€
Pechuga de pollo a la brasa con gajos de patata asada <i>Grilled chicken breast with jacket potato wedges</i>	14,50€

Postres

Tatín de manzada caramleizada con helado de bayleis y tierra de galleta Lotus <i>Caramelised apple tatin with bayleis ice cream and Lotus biscuit earth</i>	6,00€
Mousse de almendras e higos caramelizados <i>Caramelised almond and fig mousse</i>	6,50€
Tarta de queso Donostiarra con helado de piña colada <i>Donostiarra cheesecake with piña colada ice cream</i>	6,50€
Coulant de chocolate y avellanas con helado de pimienta seichuand <i>Chocolate and hazelnut coulant with seichuand pepper ice cream</i>	6,50€

