

Carta  
Restaurante  
2025



**KABAÑA**  
Mediterranean Food



**Visita nuestra tienda gourmet**



**TOMATI&Co**



**MG**  
masGusó



## Bocados

	PVP
<p><b>Tosta de sardina ahumada, crema de queso azul y gelatina de balsámico sobre crujiente de alga</b> <i>El ahumado de la sardina y la cremosidad del queso se encuentran en una base crujiente con el contrapunto dulce del balsámico</i></p>	4,90 €
<p><b>Tosta de escalibada caramelizada, queso de cabra sopleteado y reducción de PX</b> <i>Pan cristal con pimientos asados caramelizados, queso de cabra gratinado y un toque de reducción de Pedro Ximenez</i></p>	4,10 €
<p><b>Nuestra marinera sobre crujiente de anchoas</b> <i>Un bocado con sabor a mar, donde la textura crujiente y el toque salino de la anchoa se combinan en equilibrio</i></p>	4,00 €
<p><b>Zamburiña gratinada con bearnesa de tocino ibérico</b> <i>La jugosidad de la zamburiña se potencia con el gratinado de bearnesa y la sutileza del tocino ibérico</i></p>	4,20 €
<p><b>Flor de alcachofa confitada terminada en brasa con jamón de pato y salsa trufada</b> <i>La alcachofa en su mejor versión, confitada y terminada a la brasa, con el matiz ahumado del jamón de pato y el perfume de la trufa</i></p>	7,20 €
<p><b>Croquetón (jamón ibérico, pollo rustido, chipirón en su tinta, boletus)</b> <i>Cada una con su propio carácter y una textura cremosa en su interior</i></p>	2,50€ / ud.

## Para compartir

	PVP
<p><b>Plato de jamón ibérico cortado a cuchillo con su rama de cherrys Tomati&amp;Co y pan cristal, escamas de sal y AOVE Cuadrat Valley</b> <i>150gr de jamón ibérico acompañado de tomates cherry de máxima calidad en su punto justo de maduración, acompañados de pan crujiente, escamas de sal y un excelente aceite de oliva virgen extra</i></p>	21,00 €
<p><b>Parrillada de verduras a la brasa con aceite de hierbas. Termina con foie, queso de cabra o laminas de trufa fresca (+4€)</b> <i>Surtido de verduras de la huerta murciana cocinadas en brasa y terminadas con aceite infundado</i></p>	11,00 €
<p><b>Patatas Kabaña, con salsa brava MG y ali-oli de ajo asado</b> <i>Patatas cascadas y fritas con nuestra salsa especial brava (dulce y picante) de Mas Gusò y nuestro Ali-oli de ajo asado</i></p>	9,50 €
<p><b>Tartar de solomillo de vaca madurada</b> <i>Tartar de vaca madurada 60 días al natural, cortado a cuchillo, sin aderezos aliñado con aceite de oliva virgen extra Elixir Despiñolada DOP Les Garrigues y sal en escamas</i></p>	14,00 €
<p><b>Carpaccio de solomillo de vaca madurada</b> <i>Filete de vaca madurada 60 días, aliñado con aceite de oliva virgen extra Elixir Despiñolada DOP Les Garrigues y sal en escamas</i></p>	17,00 €

## Ensaladas

	PVP
<b>Rama de cherrys Tomati&amp;Co y pan cristal, escamas de sal y AOVE Cuadrat Valley</b> <i>El snack perfecto y saludable, rama de tomates cherry Tomati&amp;Co, acompañada de pan cristal crujiente, escamas de sal y un toque de AOVE Cuadrat Valley</i>	3,50 €
<b>Rama de cherrys Tomati&amp;Co y tomate de la tierra con ventresca y AOVE Cuadrat Valley</b> <i>El equilibrio entre la frescura del tomate, la suavidad de la ventresca y un toque de AOVE Cuadrat Valley</i>	12,00 €
<b>Ensalada Kabaña</b> <i>Mix de lechugas, tomate del terreno, cebolla fresca, maiz, huevo, espárragos, zanahoria y tronco de atún</i>	13,80 €

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

	PVP
<b>Arroz seco de verduras de temporada</b> <i>(brocoli, coliflor, zanahoria, alcachofa y setas)</i>	14,00 €
<b>Arroz seco de pescado de roca</b> <i>(lomitos de salmonete y almejas)</i>	15,80 €
<b>Arroz seco de carne y setas de temporada ( Tataki de vaca Dry Aged )</b> <i>(laminas de vaca madurada y trompetas de la muerte)</i>	17,00 €
<b>Arroz de carabineros con gamba blanca y gamba roja</b> <i>(carabineros, gamba blanca y roja)</i>	22,00 €

## A fuego lento

	PVP
<b>Cola de vaca estofada al vino tinto</b> <i>Cola de vaca estofada lentamente con vino tinto con patatas paja fritas</i>	19,00 €
<b>Meloso de ternera con patatas panadera</b> <i>Carrillera de ternera cocinada a baja temperatura con una textura melosa, servida con patatas a la panadera, suaves y sabrosas</i>	18,00 €



## Carnes



*Todas nuestras carnes son de origen Nacional se cocinan y ahúman en horno de brasa*

PVP

Txuletón de vaca Nacional de 1 Kg madurado 60 días	69,00 €
Txuletón de vaca Nacional 0,5 Kg madurado 60 días	35,00 €
Entrecot de ternera Nacional con hueso de 0,5 Kg reposado 20 días	27,50 €
Solomillo de ternera Nacional la brasa	28,00 €
Hamburguesa de vaca 200gr con queso brie y tomate semiseco	16,00 €
<i>200g de carne de vaca servida en un pan bollo tostado y cubierta con una rodaja de queso brie fundido, tomate semiseco, hojas de rúcula fresca y cebolleta encurtida, acompañada de patatas asadas y fritas</i>	
Pluma 100% duroc de batallé	21,50 €
Pechuga de pollo a la brasa con gajos de patata asada	14,50 €

## Pescado

PVP

Pata de pulpo ahumada y la brasa con permantier de boniato	26,00 €
Lubina a la espalda ahumada con escalibada de pimientos asados	18,00 €
Lomo de salmón a la brasa con tempura de verduras de temporada	24,00 €

*Todos nuestros pescados se cocinan y ahúman en horno de brasa*

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



## Niños

	PVP
<b>Macarrones con Bolognesa KB</b>	14,00 €
<i>Macarrones acompañados de una salsa boloñesa hecha con carne de ternera picada, tomate triturado, cebolla y zanahoria, cocinada a fuego lento</i>	
<b>Hamburguesa de ternera 100 g con patatas</b>	14,50 €
<i>Hamburguesa de carne de ternera de 100 gramos, servida con una rodaja de queso fundido en un panecillo de hamburguesa y acompañada de patatas fritas y vegetales al gusto</i>	
<b>Croquetas (4 unidades)</b>	12,50 €
<i>Croquetas de jamón ibérico, crujientes por fuera y cremosas por dentro</i>	

Todos los platos de esta página salen acompañados de un zumo de manzana de Mooma y un helado de postre

## Postres

	PVP
<b>Tatín de manzada caramelizada con helado de baileys y tierra de galleta Lotus</b>	6,50 €
<b>Mousse de almendras e higos caramelizados</b>	5,90 €
<b>Tarta de queso con helado de piña colada</b>	7,30 €
<b>Coulant de chocolate y avellanas con helado de pimienta seichuand</b>	6,30 €



# Restaurant Menu 2025



# KABAÑA

Mediterranean Food



Visit our gourmet store



TOMATI&Co



MG  
masGusó



## Appetizers

	PVP
<p><b>Smoked sardine toast, blue cheese cream, and balsamic jelly on crispy seaweed</b> <i>The smokiness of the sardine and the creaminess of the cheese come together on a crispy base, balanced by the sweet touch of balsamic</i></p>	4,90 €
<p><b>Caramelized escalivada toast, blow-torched goat cheese, and Pedro Ximénez reduction</b> <i>Cristal bread with caramelized roasted peppers, gratinated goat cheese, and a touch of Pedro Ximénez reduction</i></p>	4,10 €
<p><b>Our marinera served on a crispy anchovy toast</b> <i>A sea-flavored bite, where the crisp texture and the salty essence of anchovy blend in perfect harmony</i></p>	4,00 €
<p><b>Gratinated zamburiña with béarnaise sauce infused with Iberian bacon</b> <i>The succulent zamburiña is elevated by the béarnaise gratin and the delicate flavor of Iberian bacon</i></p>	4,20 €
<p><b>Confit artichoke flower, flame-grilled and served with duck ham and truffle sauce</b> <i>Artichoke in its finest form-slow-cooked confit and flame-grilled, complemented by the smoky nuance of duck ham and the delicate fragrance of truffle.</i></p>	7,20 €
<p><b>Gourmet croquette filled with Iberian ham, roasted chicken, baby squid in its ink, and boletus mushrooms</b> <i>Each with its unique character and a smooth, creamy filling</i></p>	2,50€ / ud.

## To share

	PVP
<p><b>Hand-carved Iberian ham served with Tomati&amp;Co cherry tomatoes on the vine, cristal bread, salt flakes, and Cuadrat Valley extra virgin olive oil</b> <i>150g of Iberian ham, paired with top-quality cherry tomatoes at peak ripeness, crispy bread, salt flakes, and a superb extra virgin olive oil</i></p>	21,00 €
<p><b>Grilled vegetable platter with herb-infused olive oil. Finished with your choice of foie gras, goat cheese, or fresh truffle shavings (+€4)</b> <i>Assortment of vegetables from the Murcian garden, cooked over charcoal and finished with infused olive oil</i></p>	11,00 €
<p><b>Kabaña potatoes with MG brava sauce and roasted garlic aioli</b> <i>Crispy hand-cut potatoes with our sweet and spicy Mas Gusò brava sauce and roasted garlic aioli</i></p>	9,50 €
<p><b>Dry-aged beef tenderloin tartare</b> <i>Dry-aged beef tartare, matured for 60 days, hand-cut and served in its purest form with Elixir Despiñolada DOP Les Garrigues extra virgin olive oil and delicate salt flakes</i></p>	14,00 €
<p><b>Dry-aged beef tenderloin carpaccio</b> <i>Beef steak, dry-aged for 60 days, seasoned with Elixir Despiñolada DOP Les Garrigues extra virgin olive oil and delicate salt flakes</i></p>	17,00 €

## Salads

	PVP
<b>Tomati&amp;Co cherry tomato vine with cristal bread, salt flakes, and Cuadrat Valley extra virgin olive oil</b> <i>The perfect and healthy snack: a vine of Tomati&amp;Co cherry tomatoes, served with crispy cristal bread, salt flakes, and a touch of Cuadrat Valley extra virgin olive oil</i>	3,50 €
<b>Cherry tomato vine Tomati&amp;Co and local tomato with tuna belly and Cuadrat Valley extra virgin olive oil.</b> <i>A harmonious balance of fresh tomatoes, delicate tuna belly, and a touch of Cuadrat Valley extra virgin olive oil</i>	12,00 €
<b>Kabaña salad</b> <i>Mix of lettuces, local tomato, fresh onion, corn, egg, asparagus, carrot, and tuna loin.</i>	13,80 €

## Dry rice dishes *All our rice dishes are made with premium Spanish bomba rice (minimum order for 2 people)*

	PVP
<b>Dry rice with seasonal vegetables</b> <i>(broccoli, cauliflower, carrot, artichoke, and mushrooms)</i>	14,00 €
<b>Dry rice with rock fish</b> <i>(red mullet fillets and clams)</i>	15,80 €
<b>Dry rice with meat and seasonal mushrooms (Dry Aged Beef Tataki)</b> <i>(slices of dry-aged beef and black trumpet mushrooms)</i>	17,00 €
<b>Rice with scarlet prawns, white prawns, and red prawns)</b> <i>(scarlet prawns, white prawns, and red prawns)</i>	22,00 €

## Slow-cooked

	PVP
<b>Oxtail stew with red wine</b> <i>Slow-cooked oxtail stew in red wine, served with crispy straw potatoes.</i>	19,00 €
<b>Braised veal cheeks with pan-roasted potatoes</b> <i>Slow-cooked veal cheeks with a tender, melt-in-the-mouth texture, served with soft and flavorful baker-style potatoes</i>	18,00 €





## Meats



*All our meats are of national origin and are cooked and smoked in a charcoal oven*

PVP

1kg National dry-aged beef Txuletón matured for 60 days	69,00 €
0.5kg National dry-aged beef Txuletón, matured for 60 days	35,00 €
0.5kg National bone-in veal entrecôte, rested for 20 days	27,50 €
National veal tenderloin grilled over charcoal	28,00 €
200g beef burger with brie cheese and semi-dried tomato	16,00 €
<i>200g beef patty served in a toasted brioche bun, topped with melted brie cheese, semi-dried tomato, fresh arugula leaves, and pickled spring onion.</i>	
<i>Served with roasted and fried potatoes</i>	
100% Duroc pork pluma from Batallé	21,50 €
Grilled chicken breast with roasted potato wedges	14,50 €

## Fish

PVP

Charcoal-grilled and smoked octopus leg with sweet potato parmentier	26,00 €
Charcoal-grilled and smoked sea bass with roasted pepper escalivada	18,00 €
Charcoal-grilled salmon fillet with seasonal vegetable tempura	24,00 €

*All our fish are cooked and smoked in a charcoal oven*

*\*Ask for all fish and seafood options.*



## Children

---

	PVP
<b>Macaroni with KB Bolognese</b> <i>Macaroni served with our slow-cooked Bolognese sauce made from minced veal, crushed tomatoes, onion, and carrot</i>	14,00 €
<b>100g veal burger with fries</b> <i>100g veal burger served in a burger bun with a slice of melted cheese, accompanied by French fries and vegetables of your choice</i>	14,50 €
<b>Croquettes (4 pieces)</b> <i>Crispy on the outside and creamy on the inside, filled with Iberian ham.</i>	12,50 €

*All dishes on this page are served with Mooma apple juice and a dessert ice cream*

## Desserts

---

	PVP
<b>Caramelized apple tatin with Baileys ice cream and Lotus cookie crumble</b>	6,50 €
<b>Almond mousse with caramelized figs</b>	5,90 €
<b>Cheesecake with piña colada ice cream</b>	7,30 €
<b>Chocolate and hazelnut coulant with Sichuan pepper ice cream</b>	6,30 €

