

Carta
Restaurante
2025



KABAÑA
Mediterranean Food



Visita nuestra tienda gourmet



TOMATI&Co



MG
masGusó



Bocados

	PVP
<p>Tosta de sardina ahumada, crema de queso azul y gelatina de balsámico sobre crujiente de alga <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>Tosta de escalibada caramelizada, queso de cabra sopleteado y reducción de PX <i>Pan cristal con pimientos asados caramelizados, queso de cabra gratinado y un toque de reducción de Pedro Ximenez</i></p>	4,10 €
<p>Nuestra marinera sobre crujiente de anchoas <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>Zamburiña gratinada con bearnesa de tocino ibérico <i>La jugosidad de la zamburiña se potencia con el gratinado de bearnesa y la sutileza del tocino ibérico</i></p>	4,20 €
<p>Flor de alcachofa confitada terminada en brasa con jamón de pato y salsa trufada <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>Croquetón (jamón ibérico, pollo rustido, chipirón en su tinta, boletus) <i>Cada una con su propio carácter y una textura cremosa en su interior</i></p>	2,50€ / ud.

Para compartir

	PVP
<p>Plato de jamón ibérico cortado a cuchillo con su rama de cherrys Tomati&Co y pan cristal, escamas de sal y AOVE Cuadrat Valley <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>Parrillada de verduras a la brasa con aceite de hierbas. Termina con foie, queso de cabra o laminas de trufa fresca (+4€) <i>Surtido de verduras de la huerta murciana cocinadas en brasa y terminadas con aceite infusionado</i></p>	11,00 €
<p>Patatas Kabaña, con salsa brava MG y ali-oli de ajo asado <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>Tartar de solomillo de vaca madurada <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>Carpaccio de solomillo de vaca madurada <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
Rama de cherrys Tomati&Co y pan cristal, escamas de sal y AOVE Cuadrat Valley <i>El snack perfecto y saludable, rama de tomates cherry Tomati&Co, acompañada de pan cristal crujiente, escamas de sal y un toque de AOVE Cuadrat Valley</i>	3,50 €
Rama de cherrys Tomati&Co y tomate de la tierra con ventresca y AOVE Cuadrat Valley <i>El equilibrio entre la frescura del tomate, la suavidad de la ventresca y un toque de AOVE Cuadrat Valley</i>	12,00 €
Ensalada Kabaña <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
Arroz seco de verduras de temporada <i>(brocoli, coliflor, zanahoria, alcachofa y setas)</i>	14,00 €
Arroz seco de pescado de roca <i>(lomitos de salmonete y almejas)</i>	15,80 €
Arroz seco de carne y setas de temporada (Tataki de vaca Dry Aged) <i>(laminas de vaca madurada y trompetas de la muerte)</i>	17,00 €
Arroz de carabineros con gamba blanca y gamba roja <i>(carabineros, gamba blanca y roja)</i>	22,00 €

A fuego lento

	PVP
Cola de vaca estofada al vino tinto <i>Cola de vaca estofada lentamente con vino tinto con patatas paja fritas</i>	19,00 €
Meloso de ternera con patatas panadera <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
Macarrones con Bolognesa KB	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>	
Hamburguesa de ternera 100 g con patatas	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>	
Croquetas (4 unidades)	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
Tatín de manzada caramelizada con helado de baileys y tierra de galleta Lotus	6,50 €
Mousse de almendras e higos caramelizados	5,90 €
Tarta de queso con helado de piña colada	7,30 €
Coulant de chocolate y avellanas con helado de pimienta seichuand	6,30 €

