

Carta
Restaurante
2025

KABAÑA
Mediterranean Food



Visita nuestra tienda gourmet



TOMATI&Co



MG
masGusó



Bocados

	PVP
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>	4,90 €
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>	4,10 €
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>	4,00 €
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>	4,20 €
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>	2,50 €/Ud.
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>	7,20 €

Para compartir

	PVP
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>	11,00 €
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>	9,50 €
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>	14,00 €
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>	17,00 €

Ensaladas

	PVP
Rama de cherrys Tomati&Co y pan cristal, escamas de sal y AOVE Cuadrat Valley 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	3,50 €
Rama de cherrys Tomati&Co y tomate de la tierra con ventresca y AOVE Cuadrat Valley El equilibrio entre la frescura del tomate, la suavidad de la ventresca y un toque de AOVE Cuadrat Valley	12,00 €
Ensalada César con gambas crujientes Mezclum de lechugas, tomates frescos, picatostes especiados y gambas crujientes en panko, aliñada con salsa César y parmesano rallado	14,30 €
Ensalada Kabaña Mix de lechugas, tomate del terreno, cebolla fresca, maíz, huevo, espárragos, zanahoria y tronco de atún	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 (brocoli, colíflor, zanahoria, alcachofa y setas)	15,00 €
Arroz seco de pescado de roca (lomitos de salmonete y sepia)	17,30 €
Arroz seco de carne y setas de temporada (Tataki de vaca Dry Aged) (laminas de vaca madurada y setas de temporada)	19,50 €
Arroz de carabineros con gamba blanca y gamba roja (carabineros, gamba blanca y roja)	24,80 €
Arroz seco de pulpo de roca del sur de Francia (sepia y pulpo)	26,50 €

A fuego lento

	PVP
Cola de vaca estofada al vino tinto Cola de vaca estofada lentamente con vino tinto con patatas paja fritas	19,00 €
Meloso de ternera con patatas panadera Carrillera de ternera cocinada a baja temperatura con una textura melosa, servida con patatas a la panadera, suaves y sabrosas	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 €
Lomo de salmon a la brasa con salteado de verduras oriental	24,00 €
Lubina a la espalda ahumada con escalibada de pimientos asados	18,00 €
Dorada a la brasa con escalibada de pimientos asados	18,00 €
Rodaballo a la brasa con salteado de ajos y gambas	30,00 €

Todos nuestros pescados se cocinan y ahúman en horno de brasa

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



Restaurant Menu 2025



KABAÑA

Mediterranean Food



Visit our gourmet store



TOMATI&Co



MG
masGusó



Appetizers

PVP

Smoked sardine toast, blue cheese cream, and balsamic jelly on crispy seaweed

4,90 €

The smokiness of the sardine and the creaminess of the cheese come together on a crispy base, balanced by the sweet touch of balsamic

Caramelized escalivada toast, blow-torched goat cheese, and Pedro Ximénez reduction

4,10 €

Cristal bread with caramelized roasted peppers, gratinated goat cheese, and a touch of Pedro Ximénez reduction

Our marinera served on a crispy anchovy toast

4,00 €

A sea-flavored bite, where the crisp texture and the salty essence of anchovy blend in perfect harmony

Gratinated zamburiña with béarnaise sauce infused with Iberian bacon

4,20 €

The succulent zamburiña is elevated by the béarnaise gratin and the delicate flavor of Iberian bacon

Confit artichoke flower, flame-grilled and served with duck ham and truffle sauce

7,20 €

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.

Gourmet croquette filled with Iberian ham, roasted chicken, baby squid in its ink, and boletus mushrooms

2,50€ / ud.

Each with its unique character and a smooth, creamy filling

To share

PVP

Grilled vegetable platter with herb-infused olive oil. Finished with your choice of foie gras, goat cheese, or fresh truffle shavings (+€4)

11,00 €

Assortment of vegetables from the Murcian garden, cooked over charcoal and finished with infused olive oil

Kabaña potatoes with MG brava sauce and roasted garlic aioli

9,50 €

Crispy hand-cut potatoes with our sweet and spicy Mas Gusò brava sauce and roasted garlic aioli

Broken eggs with garlic shrimp and potatoes

14,00 €

Free-range eggs broken over a bed of potatoes, served with garlic shrimp. Tradition and the sea in one plate

Dry-aged beef tenderloin carpaccio

17,00 €

Beef steak, dry-aged for 60 days, seasoned with Elixir Despiñolada DOP Les Garrigues extra virgin olive oil and delicate salt flakes

Salads

	PVP
Tomati&Co cherry tomato vine with cristal bread, salt flakes, and Cuadrat Valley extra virgin olive oil The perfect and healthy snack: a vine of Tomati&Co cherry tomatoes, served with crispy cristal bread, salt flakes, and a touch of Cuadrat Valley extra virgin olive oil	3,50 €
Cherry tomato vine Tomati&Co and local tomato with tuna belly and Cuadrat Valley extra virgin olive oil. A harmonious balance of fresh tomatoes, delicate tuna belly, and a touch of Cuadrat Valley extra virgin olive oil	12,00 €
Caesar salad with crispy prawns Mixed lettuce leaves, fresh tomatoes, spiced croutons, and crispy panko prawns, dressed with caesar sauce and grated parmesan	14,30 €
Kabaña salad Mix of lettuces, local tomato, fresh onion, corn, egg, asparagus, carrot, and tuna loin.	13,80 €

Dry rice dishes

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

	PVP
Dry rice with seasonal vegetables (broccoli, cauliflower, carrot, artichoke, and mushrooms)	15,00 €
Dry rice with rock fish (red mullet fillets and cuttlefish)	17,30 €
Dry rice with meat and seasonal mushrooms (Dry Aged Beef Tataki) (slices of dry-aged beef and seasonal mushrooms)	19,50 €
Rice with scarlet prawns, white prawns, and red prawns) (scarlet prawns, white prawns, and red prawns)	24,80 €
Dry rice with wild octopus from the rocky coasts of southern France cuttlefish and octopus	26,50 €

Slow-cooked

	PVP
Oxtail stew with red wine Slow-cooked oxtail stew in red wine, served with crispy straw potatoes.	19,00 €
Braised veal cheeks with pan-roasted potatoes Slow-cooked veal cheeks with a tender, melt-in-the-mouth texture, served with soft and flavorful baker-style potatoes	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 €
200g beef patty served in a toasted brioche bun, topped with melted brie cheese, semi-dried tomato, fresh arugula leaves, and pickled spring onion.	
Served with roasted and fried potatoes	
100% Duroc pork presa 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 salmon loin with wok-sautéed vegetables	24,00 €
Charcoal-grilled and smoked sea bass with roasted pepper escalivada	18,00 €
Charcoal-grilled gilthead bream with roasted red pepper escalivada	18,00 €
Charcoal-grilled turbot with garlic and prawn sauté	30,00 €

All our fish are cooked and smoked in a charcoal oven

**Ask for all fish and seafood options*



Children

PVP

Macaroni with KB Bolognese

Macaroni served with our slow-cooked Bolognese sauce made from minced veal, crushed tomatoes, onion, and carrot

14,00 €

Meat cannelloni

Pasta roll filled with lemon and rosemary roasted chicken, topped with béchamel sauce and oven-gratinated cheese

16,00 €

100g veal burger with fries

100g veal burger served in a burger bun with a slice of melted cheese, accompanied by French fries and vegetables of your choice

14,50 €

Croquettes (4 pieces)

Crispy on the outside and creamy on the inside, filled with Iberian ham.

12,50 €

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

Desserts

PVP

Caramelized apple tatin with Baileys ice cream and Lotus cookie crumble

6,50 €

Almond mousse with caramelized figs

5,90 €

Cheesecake with piña colada ice cream

7,30 €

Chocolate and hazelnut coulant with Sichuan pepper ice cream

6,30 €



Niños

Macarrones con Bolognesa KB

Macarrones acompañados de una salsa boloñesa hecha con carne de ternera picada, tomate triturado, cebolla y zanahoria, cocinada a fuego lento

PVP

14,00 €

Canelón de carne

Rollo de pasta relleno de pollo asado al limon y romero, cubierto con bechamel y queso gratinado al horno

16,00 €

Hamburguesa de ternera 100 g con patatas

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

14,50 €

Croquetas (4 unidades)

Croquetas de jamón ibérico, crujientes por fuera y cremosas por dentro

12,50 €

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

Postres

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 €

