

Carta  
Restaurante  
2025



**KABAÑA**  
Mediterranean Food



Vísita 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>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.
<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 €

## Para compartir

	PVP
<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 infusionado</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
<p><b>Rama de cherrys Tomati&amp;Co y pan cristal, escamas de sal y AOVE Cuadrat Valley</b> 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</p>	3,50 €
<p><b>Rama de cherrys Tomati&amp;Co y tomate de la tierra con ventresca y AOVE Cuadrat Valley</b> El equilibrio entre la frescura del tomate, la suavidad de la ventresca y un toque de AOVE Cuadrat Valley</p>	12,00 €
<p><b>Ensalada César con gambas crujientes</b> Mezclum de lechugas, tomates frescos, picatostes especiados y gambas crujientes en panko, aliñada con salsa César y parmesano rallado</p>	14,30 €
<p><b>Ensalada Kabaña</b> Mix de lechugas, tomate del terreno, cebolla fresca, maíz, huevo, espárragos, zanahoria y tronco de atún</p>	13,80 €

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

	PVP
<p><b>Arroz seco de verduras de temporada</b> (brocoli, coliflor, zanahoria, alcachofa y setas)</p>	15,00 €
<p><b>Arroz seco de pescado de roca</b> (lomitos de salmonete y sepia)</p>	17,30 €
<p><b>Arroz seco de carne y setas de temporada ( Tatakí de vaca Dry Aged )</b> (laminas de vaca madurada y setas de temporada)</p>	19,50 €
<p><b>Arroz de carabineros con gamba blanca y gamba roja</b> (carabineros, gamba blanca y roja)</p>	24,80 €
<p><b>Arroz seco de pulpo de roca del sur de Francia</b> (sepia y pulpo)</p>	26,50 €

## A fuego lento

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



## Carnes



*Provincia de Segovia*

*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.*



## Niños

---

	PVP
<b>Macarrones con Bolognesa KB</b> <i>Macarrones acompañados de una salsa boloñesa hecha con carne de ternera picada, tomate triturado, cebolla y zanahoria, cocinada a fuego lento</i>	14,00 €
<b>Canelón de carne</b> <i>Rollo de pasta relleno de pollo asado al limon y romero, cubierto con bechamel y queso gratinado al horno</i>	16,00 €
<b>Hamburguesa de ternera 100 g con patatas</b> <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>	14,50 €
<b>Croquetas (4 unidades)</b> <i>Croquetas de jamón ibérico, crujientes por fuera y cremosas por dentro</i>	12,50 €

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 €

