

CARTA
Restaurante
-2026-

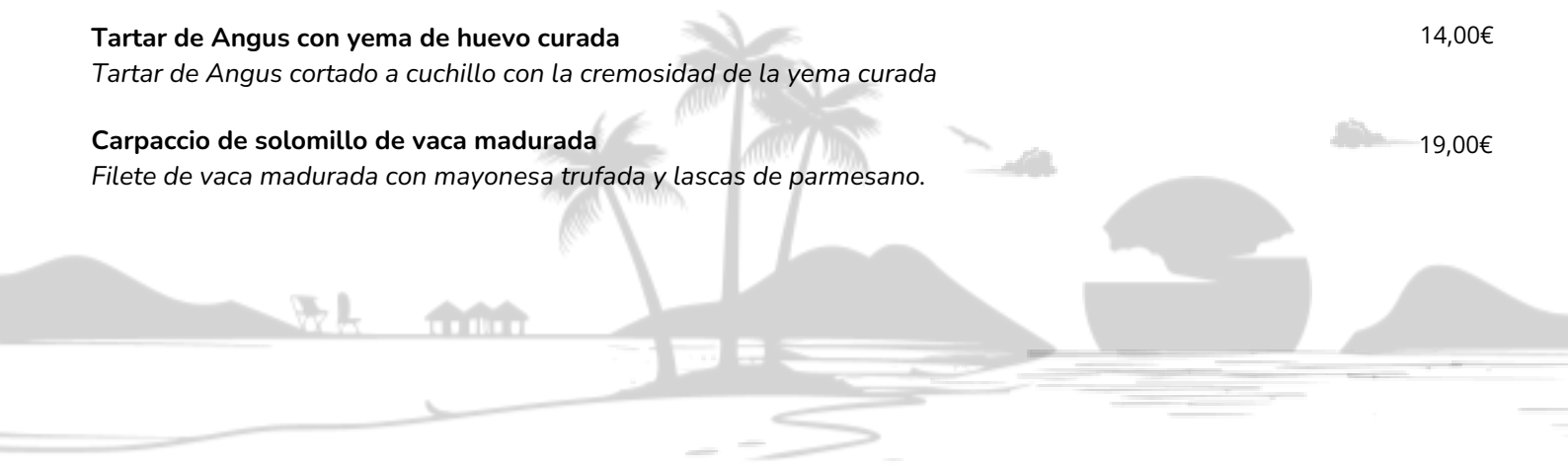


KABAÑA
Mediterranean Food



Para abrir boca

	PVP
Tosta de sardina ahumada, crema de queso azul y huevas de tobiko sobre crujiente de alga <i>El ahumado de la sardina y la cremosidad del queso se encuentran en una base crujiente con sabor a mar.</i>	5,00€
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>	4,50 €
Nuestra marinera sobre crujiente de anchoas y perlas de yuzu <i>Un bocado con sabor a mar, donde la textura crujiente y el toque salino de la anchoa se combinan con el cítrico del yuzu en equilibrio.</i>	4,10 €
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>	4,50 €
Zamburiña con mahonesa de kimchi, lima y alga wakame <i>Emulsión de kimchi picante coronado con jugosa zamburiña a la plancha con un toque salino y cítrico.</i>	4,50 €
Croquetón (Jamón ibérico, puchero, chipirón en su tinta o boletus) <i>Cada una con su propio carácter y una textura cremosa en su interior</i>	2,70 €/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>	7,50 €
Torta de camarones artesanal con salsa de piña y chiles <i>Torta casera de camarones con salsa agri dulce y picante.</i>	5,00€
Tataki de salmón con crema de aguacate y crujiente de wonton <i>Salmón fresco curado en soja acompañados de una base cremosa de aguacate aliñado y crujiente de wonton.</i>	15,00€
Patatas KB, con salsa brava casera y alioli de ajo negro asado <i>Patatas cascadas y fritas con nuestra salsa especial brava (dulce y picante) y nuestro alioli de ajo negro.</i>	9,50€
Provolone fundido al horno sobre pisto murciano con nueces tostadas y miel <i>Queso italiano fundido sobre pisto murciano con toques dulces y tostados.</i>	12,00€
Sandwich brioche relleno de solomillo de cerdo en salsa hoisin <i>Tierno pan brioche relleno de solomillo a la brasa bañado en salsa hoisin, puerro frito y un toque de salsa coreana.</i>	9,50€
Tartar de Angus con yema de huevo curada <i>Tartar de Angus cortado a cuchillo con la cremosidad de la yema curada</i>	14,00€
Carpaccio de solomillo de vaca madurada <i>Filete de vaca madurada con mayonesa trufada y lascas de parmesano.</i>	19,00€



De la huerta

	PVP
Tomate de la tierra con ventresca de atún, alcaparras y aceitunas <i>El equilibrio entre la frescura del tomate, la suavidad de la ventresca y el punto de las alcaparras.</i>	12,50€
Ensalada Kabaña <i>Mix de lechugas, tomate del terreno, cebolla fresca, maíz, huevo, espárragos, zanahoria y tronco de atún</i>	14,00€
Ensalada César con gambas crujientes <i>Mezclum de lechugas, tomates frescos, picatostes especiados y gambas crujientes en panko, aliñada con salsa César y parmesano rallado</i>	14,50€
Parrillada de verduras a la brasa con aceite de hierbas. Termina con foie o queso de cabra (+4) <i>Surtido de verduras de la huerta murciana cocinadas en brasa y terminadas con aceite infusionado.</i>	11,50€

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>	15,00€
Arroz seco de pescado <i>Lomitos de salmonete, sepia y gambas.</i>	18,00€
Arroz seco con Tataki de atún <i>Lomos de atún y mix de algas.</i>	21,50€
Arroz seco carabineros y gambas <i>Carabineros, sepia y gambas.</i>	24,80€
Arroz seco con carrillera de ternera al vino tinto <i>Carrillera de ternera al vino tinto y verduras de temporada.</i>	19,00€
Arroz seco con Tataki de ternera madurada y setas de temporada <i>Láminas de vaca madurada y setas de temporada.</i>	19,90€



Carnes

	PVP
Meloso de ternera con patatas panadera <i>Carrillera de ternera cocinada a baja temperatura con una textura melosa, servida con patatas panaderas, suaves y sabrosas.</i>	18,50€
Solomillo de vaca a la brasa con salsa bourbon y foie	28,50€
Entrecot de lomo alto de vaca con maduración de 30 días a la brasa	28,00€
Chuleta de vaca frisona madurada 40 días a la brasa 800gr	65,50€
Picaña de Angus Miguel Vergara a la brasa 250gr	25,50€
Hamburguesa de ternera 200g con queso cheddar, pepinillo y mahonesa de chipotle	16,50€
Pluma 100% Duroc de Batallé a la brasa	22,00€
Pechuga de pollo a la brasa con patatas fritas caseras	15,00€

De nuestros mares

	PVP
Pata de pulpo ahumada y la brasa con permantier de boniato	26,00€
Calamar nacional a la brasa con alioli de ajo negro	19,00€
Lubina a la espalda ahumada con escalibada de pimientos asados	18,00€
Parpatana de atún Gadira con verduras de temporada a la brasa	24,00€
Rodaballo a la brasa con salteado de ajos y gambas	30,00€

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



Para nuestros peques

PVP

Pasta con salsa boloñesa

Pasta acompañada de salsa boloñesa casera hecha con carne de ternera picada, tomate, cebolla y zanahoria.

10,00€

Fingers de pollo caseros con patatas fritas

Tiras de pechuga de pollo empanadas con patatas fritas caseras

9,50€

Hamburguesa de ternera 200g con patatas

Hamburguesa de carne de ternera de 200gramos, servida con queso fundido, acompañada de verdura al gusto y patatas fritas.

13,00€

Un último bocado

PVP

Tatín de manzada caramelizada con helado de baileys y tierra de galleta Lotus

7,00€

Mousse de almendras y frambuesa liofilizada

6,50€

Tarta de queso con helado de piña colada

7,80€

Tarta coulant de chocolate con helado de pimienta de Sichuan

7,00€

Tarta de pistacho y chocolate blanco

7,50€

Brownie de chocolate rubí con helado de cuajada de oveja

7,50€

