

EXCLUSIVE MENU

by Dani Garcia





OCTOPUS
CARPACCIO

OCTOPUS CARPACCIO WITH GREEN APPLE AND FENNEL
CARPACCIO DE PULPO CON MANZANA VERDE E HINOJO

fresco e MEDITERRANEO

OYSTER

Natural oyster (half a dozen) Ostra natural (media docena) 44
Single oyster served with 5 g of caviar - Ostra servida con 5 g de caviar 19

SEA BREAM CRUDO, TRUFFLE VINAIGRETTE AND VANILLA OIL 28
Crudo de dorada, vinagreta de trufa y aceite de vainilla

SCALLOP CEVICHE WITH PARMESAN 28
Ceviche de vieiras con parmesano

VITELLO TONNATO WITH CAPERS AND TUNA SAUCE 30
Vitello Tonnato, alcaparras y salsa de atún

TUNA TARTARE, STRACCIATELLA AND TANGERINE 39
Tartar de atún, stracciatella y mandarina

OCTOPUS CARPACCIO WITH GREEN APPLE AND FENNEL 22
Carpaccio de pulpo con manzana verde e hinojo

WATERMELON, TOMATO AND FETA SALAD WITH MINT 25
Ensalada de sandía, tomate, feta y menta

BROCCOLINI AND SPINACH SALAD, CITRUS VINAIGRETTE AND BLACK SESAME 20
Ensalada de broccolini y espinacas, vinagreta cítrica y sésamo negro

ANDALUSIAN TOMATO SALAD WITH GREEN HERB PESTO 24
Ensalada de tomate andaluza con pesto de finas hierbas verdes

LOBSTER SALAD WITH PICKLED MANGO AND RASPBERRY VINEGAR 69
Ensalada de bogavante con mango encurtido y vinagreta de frambuesa

VIOLETTA ARTICHOKES SALAD, MINT AND CAESAR PISTACHIO SAUCE 22
Ensalada corazones de alcachofas baby, menta y salsa César de pistacho

VEAL CARPACCIO WITH FOIE GRAS AND ARUGULA 34
Carpacho de ternera con foie gras y rúcula

BURRATA CAPRESE WITH FRESH AND SUN-DRIED TOMATO TARTARE 24
Caprese de burrata con tartar de tomate fresco y secado al sol

BURRATA WITH CAVIAR AND OLIVE OIL 48
Burrata con caviar y aceite de oliva



LINGUINE *del*
CAPITANO

LINGUINE WITH LOBSTER, BISQUE AND CHERRY TOMATOES
LINGUINE CON BOGAVANTE, BISQUE Y TOMATES CHERRY

PASTA ^e RISÒ

SPAGHETTINI ALLE VONGOLE WITH CLAMS 39

Spghettini alle Vongole con almejas

LINGUINE DEL CAPITANO WITH LOBSTER, BISQUE AND CHERRY TOMATOES 69

Linguine del Capitán con bogavante, bisque y tomates cherry

MEZZE MANICHE WITH ALFREDO SAUCE AND CAVIAR 69

Mezze Maniche con salsa Alfredo y caviar

GNOCCHI DELLA DOMENICA WITH VEAL RAGÙ AND PARMESAN 32

Gnocchi de patata con ragù de ternera y parmesano

TROFIE WITH PISTACHIO PESTO AND SWEET PECORINO 26

Trofie con pesto verde de pistacho y pecorino dulce

RISOTTO AL TARTUFO WITH TRUFFLE 49

Risotto cremoso de trufa

LASAGNA DI VITELLO, TUSCAN-STYLE VEAL LASAGNA 32

Lasaña de ternera al estilo toscano

TAGLIOLINI WITH SICILIAN LEMON, SAFFRON AND RED PRAWNS 39

Tagliolini con limón siciliano, azafrán y gambas rojas

FESTA MEDITERRANEA, PACCHERI WITH LOBSTER, MUSSELS, CLAMS, RED PRAWNS AND SCALLOPS 120/pp

Paccheri con bogavante, mejillones, almejas, gambas rojas y vieiras

FRITTURA

GAMBERONI CROCCANTI, CRISPY KING PRAWNS WITH BASIL (6 UNID.) 32

Langostinos crujientes con albahaca (6 unid.)

FRIED SQUID AND ZUCCHINI WITH PINK SAUCE 24

Calamares y calabacín fritos con salsa rosa

BASTONCINI, MOZZARELLA NUGGETS WITH CAVIAR AND SOUR CREAM 48

Bastoncini, nuggets de mozzarella con caviar y crema agria



RIB EYE

RIB - EYE (600 G) WITH MARSALA SAUCE AND CRISPY SHIITAKES
RIB - EYE (600 G) CON SALSA MARSALA Y SHIITAKES CRUJIENTES

sapori di MARE *e* TERRA

LUCIANA-STYLE OCTOPUS WITH CHICKPEA HUMMUS 35

Pulpo a la Luciana con hummus de garbanzos

ANDALUSIAN GRILLED PRAWNS WITH HERB OIL 49

Langostinos de Sanlúcar a la brasa

SOLE MEUNIÈRE, SICILIAN LEMON 55

Lenguado a la meunière con limón siciliano

ROASTED SEA BREAM WITH GREMOLATA AND GRILLED BROCCOLINI 48

Dorada asada con gremolata y broccolini a la parrilla

GRILLED SIRLOIN PICCATA WITH GREEN ASPARAGUS AND LEMON SAUCE 48

Piccata de solomillo a la brasa con espárragos verdes y salsa de limón

RIB-EYE (600 G) WITH MARSALA SAUCE AND CRISPY SHIITAKES 62

Rib-eye (600 g) con salsa Marsala y shiitakes crujientes

GRILLED WAGYU BURGER WITH BULL SAUCE 42

Hamburguesa de wagyu a la parrilla con salsa Bull

WHITE VEAL MILANESE WITH SHOESTRING POTATOES 69

Milanesa de ternera blanca con patatas paja

BUTTERFLIED SEABASS WITH LA CABANE'S SPECIAL OLIVE OIL 41

Lubina abierta con aceite de oliva especial de La Cabane

GRILLED RED LOBSTER 220

Langosta roja a la brasa

FIORENTINE-STYLE TOMAHAWK STEAK 1 KG 110

Tomahawk de 1 kg al estilo fiorentino

GRILLED MARINATED CHICKEN IN RED PESTO 34

Pollo marinado a la parrilla con pesto rojo





PORTOFINO

PIZZA WITH ZUCCHINI CREAM, ZUCCHINI SLICES AND GENOVESE PESTO
PIZZA CON CREMA DE CALABACÍN, LÁMINAS DE CALABACÍN Y PESTO GENOVÉS

pizza NAPO LETANA

MARGHERITA WITH FIOR DI LATTE, TOMATO SAUCE, BASIL AND OLIVE OIL 36

Margarita con fior di latte, salsa de tomate, albahaca y aceite de oliva

DIAVOLA WITH FIOR DI LATTE, TOMATO SAUCE, SPICY SALAMI, BASIL AND PEPERONCINO 36

Diavola con fior di latte, salsa de tomate, salami picante, albahaca y peperoncino

PORTOFINO WITH ZUCCHINI CREAM, ZUCCHINI SLICES AND GENOVESE PESTO 38

Portofino con crema de calabacín, láminas de calabacín y pesto genovés

FUNGHI E TARTUFO, MUSHROOMS, TALEGGIO, SCAMORZA, PARMIGIANO REGGIANO AND BLACK TRUFFLE 60

Funghi e Tartufo, setas, taleggio, scamorza, parmesano Reggiano y trufa negra

BIANCA WITH PUGLIAN BURRATA, BASIL AND PARMA HAM 38

Bianca con burrata de Puglia, albahaca y jamón de Parma

SMOKED SALMON AND CAVIAR WITH MOZZARELLA 72

Salmón ahumado y caviar con mozzarella

MINI BURRATA FRIED PIZZA AND TRUFFLE 32

Mini pizza frita con burrata y trufa

PANZEROTTO WITH MORTADELLA FROM BOLOGNA, FRESH RICOTTA, BRONTE PISTACHIO AND SOUR LEMON 42

Panzerotto relleno de mortadela de Bolonia, ricotta fresca, pistacho de Bronte y limón agrio

SIDES

FRENCH FRIES 8

Patatas fritas

MASHED POTATOES 8

Puré de patatas

SMOKED EGGPLANT SALAD 10

Ensalada de berenjena ahumada

FRENCH FRIES, TRUFFLE AND PARMIGIANO 14

Patatas fritas, trufa y parmesano

MUSHROOMS COOKED IN OLIVE OIL, PARSLEY AND GARLIC 12

Setas cocinadas en aceite de oliva, perejil y ajo

ROASTED BIMBI WITH ROMESCO SAUCE 10

Bimi asado con salsa romesco



DOLCE
& ORO

APRICOT HEART WITH WHITE CHOCOLATE AND VANILLA MOUSSE
NÚCLEO DE ALBARICOQUE Y MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y VAINILLA

DOLCE ROOM

TIRAMISÙ, MASCARPONE CREAM WITH COFFEE AND COCOA 19

Tiramisù, crema de mascarpone con café y cacao

FIOR DI LATTE ICE CREAM WITH CHOCOLATE CHIPS, AMARENA CHERRIES AND TOASTED ALMONDS 15

Helado de fior di latte con trocitos de chocolate, cerezas amaranas y almendra tostada

PISTACHIO ICE CREAM WITH PRALINE AND TOASTED PISTACHIO 15

Helado de pistacho con praliné y pistacho tostado

LEMON WHIPPED CREAM WITH BASIL CENTRE AND WHITE CHOCOLATE GLAZE 17

Nata montada de limón con corazón de albahaca y glaseado de chocolate blanco

LA ROSA NEGRA, CREAMY YOGHURT WITH RASPBERRY, LIQUORICE AND WHITE CHOCOLATE 24

La Rosa Negra, yogur cremoso con frambuesa, regaliz y chocolate blanco

CHOCOLATE TARTLET WITH ALMONDS AND AMARENA CHERRY 26

Tartaleta de chocolate, almendras y cereza amarena

DOLCE D'ORO, APRICOT HEART WITH WHITE CHOCOLATE AND VANILLA MOUSSE 26

Dolce d'Oro, núcleo de albaricque y mousse de chocolate blanco y vainilla



