



U1969
CONTEMPORARY KITCHEN

COCKTAILS

SIGNATURES

✦ Mai Tai 1969

Ron blanco y oscuro, triple sec, licor de almendra, zumo de lima, zumo de piña
White rum, dark rum, orange liqueur, almond liqueur (orgeat), lime juice, pineapple juice
Weißer Rum, dunkler Rum, Orangenlikör, Mandellikör (Orgeat), Limettensaft, Ananassaft

8,95

✦ Pornstar Martini

Vodka, vainilla, fruta de la pasión, Passoã, zumo de limón, un chupito de cava
Vodka, vanilla syrup, passion fruit, Passoã, lemon juice, a shot of cava
Wodka, Vanillesirup, Passionsfrucht, Passoã, Limettensaft, ein Schuss Sekt

8,95

✦ Espresso Martini

Vodka, vainilla, licor de café, espresso
Vodka, vanilla syrup, coffee liqueur, espresso
Wodka, Vanillesirup, Kaffeeликör, Espresso

8,95

✦ Moscow Mule

Vodka, zumo de lima, Ginger Beer
Vodka, lime juice, Ginger Beer
Wodka, Limettensaft, Ginger Beer

8,95

✦ Cabot Cocktail

Vodka negro, blackcurrant, zumo de naranja, azúcar líquido
Black vodka, blackcurrant, orange juice, liquid sugar
Schwarzer Wodka, Johannisbeerlikör, Orangensaft, Zuckersirup

8,50

MEDITERRANEAN SPRITZ & APERITIVOS

Negroni

Gin, campari, vermut rojo
Gin, Campari, red vermouth
Gin, Campari, roter Wermut

8,95

Manhattan

Bourbon, vermut rojo, angostura
Bourbon, red vermouth, Angostura bitters, orange twist
Bourbon, roter Wermut, Angostura-Bitter, Orangenze

8,60

Old Fashioned

Bourbon, azúcar, angostura, twist de naranja
Bourbon, sugar, Angostura bitters, orange twist
Bourbon, Zucker, Angostura-Bitter, Orangenze

8,95

Aperol Spritz

Aperol, cava, soda
Aperol, Sekt, Soda

7,80

Hugo Spritz

Flor de saúco, lima, Prosecco, hierbabuena
Elderflower, lime, Prosecco, mint
Holunderblüte, Limette, Prosecco, Minze

8,50

Canonita Spritz

Canonita, cava
Canonita, Sekt

8,50



COCKTAILS

CLÁSICOS Y TROPICALES

Frozen Daiquiri ♦

Ron, zumo de limón, puré de sabor
Rum, lemon juice, fruit purée
Rum, Limettensaft, Fruchtputee

8,60

Margarita ♦

Tequila, triple sec, zumo de limón
Tequila, triple sec, lemon juice
Tequila, Triple Sec, Zitronensaft

8,60

Mojito ♦

Ron, lima, hierbabuena, azúcar, soda
Rum, lime, mint, sugar, soda
Rum, Limette, Minze, Zucker, Soda

8,60

Caipirinha ♦

Cachaça, lima, azúcar
Cachaça, lime, sugar
Cachaça, Limette, Zucker

8,60

Piña Colada

Ron, zumo de piña, puré de coco
Rum, pineapple juice, coconut purée
Rum, Ananassaft, Kokospüree

8,60

Sex on the Beach

Vodka, licor de melocotón, zumo de naranja,
zumo de arándanos
Vodka, peach liqueur, orange juice, cranberry juice
Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Cranberrysaft

8,35

Tequila Sunrise

Tequila, zumo de naranja y granadina
Tequila, orange juice, grenadine
Tequila, Orangensaft, Grenadine

8,35

0.0 MOCKTAILS

Virgin Aperol Spritz 0,0

Spritz sin alcohol, Freixenet 0,0, soda
Non-alcoholic spritz, Freixenet 0.0, soda
Alkoholfreier Spritz, Freixenet 0,0, Soda

8,90

Virgin Mojito ♦

Zumo de lima, hierbabuena, azúcar
Lime juice, mint, sugar
Limettensaft, Minze, Zucker

7,95

San Francisco

Zumo de piña, zumo de naranja, granadina
Pineapple juice, orange juice, grenadine
Ananassaft, Orangensaft, Grenadine

7,45

Baby Colada

Zumo de piña, puré de coco
Pineapple juice, coconut purée
Ananassaft, Kokospüree

7,45

♦ Extra puré de fresa, coco o fruta de la pasión +1,00
Extra strawberry, coconut or passion fruit purée +1,00
Extra Erdbeer-, Kokosnuss- oder Passionsfruchtpüree +1,00



SANGRÍAS

Jarra de sangría de 1 litro

Jug of Sangria 1 litre
Sangria (Krug) 1 liter

13,90

Jarra de sangría de cava de 1 litro

Jug of Cava Sangria 1 litre
Cava-Sangria (Krug) 1 liter

14,90

Copa de sangría

Glass of Sangria
Sangria (Glas)

5,95

Copa de sangría de cava

Glass of Cava Sangria
Cava-Sangria (Glas)

6,95

VINO · WINE · CAVA

BLANCO / WHITE

Sa Marineta

V.T. Mallorca · Sauvignon Blanc, Malvasía,
Giró Ros

copa / glass 5,70

Bienbebido Pulpo

Sin D.O. · Albariño

copa / glass 5,50

Arnegui

D.O. La Rioja · Viura

copa / glass 4,90

ROSADO / ROSÉ

Sa Marineta

V.T. Mallorca · Callet, Manto Negro, Merlot,
Syrah

copa / glass 5,70

Arnegui

D.O. La Rioja · Tempranillo, Garnacha

copa / glass 4,90

TINTO / RED

Condado de Oriza Roble

D.O. Ribera del Duero · Tempranillo

copa / glass 5,90

Sa Marineta

V.T. Mallorca · Manto Negro, Callet, Merlot

copa / glass 5,70

Arnegui

D.O. La Rioja · Tempranillo

copa / glass 4,90

CAVA

Freixenet Blanc de Blancs

D.O. Cava · Macabeo, Xarel·lo, Parellada

copa / glass 4,90

Freixenet O,O

España

copa / glass 5,50



REFRESCOS SOFT DRINKS

Coca-Cola	2,95
Coca-Cola Zero	2,95
Fanta Naranja <i>Fanta Orange</i>	2,95
Fanta Limón <i>Fanta Lemon</i>	2,95
Sprite	2,95
Tónica <i>Tonic Water</i>	2,95
Tónica light <i>Light Tonic Water</i>	3,00
Zumo de fruta <i>Fruit Juice / Fruchtsaft</i>	2,50
Laccao	2,50
Agua 50 cl <i>Still Water 50 cl</i> <i>Stilles Wasser 50 cl</i>	2,65
Agua con gas 50 cl <i>Sparkling Water 50 cl</i> <i>Sprudelwasser 50 cl</i>	2,95

CERVEZAS BEER

Llop IPA, Mallorca	4,80
Broll Pale Ale, Mallorca	4,80
Erdinger Weissbier	5,65
Erdinger Weissbier O/O	5,65
Magners	5,80
Kwaremont Blonde	4,90
Estrella Galicia	3,60
Alhambra Reserva 1925	3,95
Corona	4,10
Cerveza de barril 30 cl <i>Draft beer 30 cl</i> <i>Fassbier 30 cl</i>	3,30
Cerveza de barril 50 cl <i>Draft beer 50 cl</i> <i>Fassbier 50 cl</i>	4,90
Cerveza sin alcohol <i>Non-Alcoholic Beer</i> <i>Alkoholfreies Bier</i>	3,20

APERITIVOS · LICORES APERITIFS & LIQUEURS

Martini	4,35
Pernod	4,25
Hierbas Mallorquinas	4,25
Ramazzotti	4,50
Jägermeister	4,00
Amaretto	4,15
Baileys	4,90
Drambuie	4,90

Cointreau	4,80
Palo, Mallorca	4,15
Tía María	4,35
Campari	4,65
Anís Tres Caires, Mallorca	4,00
Canonita	4,50
Grappa	5,00
Southern Comfort	4,75

GINEBRA

		
Hendrick's	10,50	13,45
Nordés	9,00	11,95
Gin Cabraboc	8,50	11,45
Bombay Sapphire	6,80	9,75
Obsession Gin Rosa	6,50	9,45
Obsession Gin	5,50	8,45
Seagram's	6,50	9,45
Beefeater	6,00	8,95
Xoriguer	5,90	8,85
Gordon's	5,50	8,45

WHISKY

		
Cardhu	9,45	12,40
Glenfiddich	8,75	11,70
Bulleit Bourbon	6,35	9,30
Jack Daniel's	6,90	9,85
Jameson	6,65	9,60
Ballantine's	5,85	8,80
Famous Grouse	6,15	9,10



Servido como combinado con refresco

Served as a mixed drink with soft drink · Als Longdrink mit Softdrink serviert

VODKA

		
Grey Goose	11,80	14,75
Belvedere	8,15	11,10
Absolut	6,15	9,10
Obsession Vodka	6,50	9,45
Smirnoff	5,50	8,45

RON

		
Zacapa 23	12,50	15,45
Barceló Añejo	6,15	9,10
Captain Morgan	6,50	9,45
Havana Club 3 años	5,90	8,85
Obsession Ron	5,90	8,85
Bacardí	5,65	8,60

BRANDY

		
Courvoisier	8,95	11,90
Suau	6,50	9,45
Soberano	4,45	7,40
Carlos III	5,40	8,35

CAFES E INFUSIONES COFFEES & TEAS

Café irlandés	6,90	Café cortado	2,30
<i>Irish Coffee</i>		Café americano	2,50
<i>Irischer Kaffee</i>		Café con leche	2,80
Latte macchiato	4,20	Espresso doble	2,95
Cappuccino	3,70	Infusiones	2,50
Carajillo	3,75	<i>Selection of Teas and Infusions</i>	
Café espresso	2,10	<i>Auswahl an Tees und Aufgüssen</i>	



Por un consumo consciente y conforme a la normativa vigente,
no se sirven bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

In accordance with current regulations and mindful consumption practices,
alcoholic beverages are not served to guests under 18 years of age.

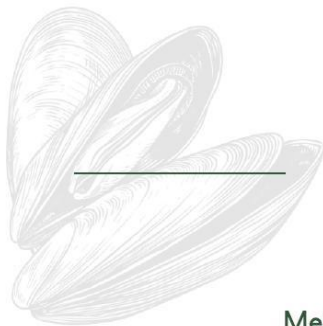
Gemäß den geltenden Vorschriften und einem bewussten Umgang mit
Alkohol werden alkoholische Getränke nicht an Personen unter 18 Jahren ausgeschenkt.

€ · IVA incluido · VAT included · IVA Inklusive

U1969
CONTEMPORARY KITCHEN

by
cabot

ME NU SNACKS



ENTRANTES

STARTERS / VORSPEISEN

Mejillones en salsa marinera de la casa

House-style mussels in marinara sauce

Miesmuscheln in hausgemachter Marinara-Sauce

15,25

Calamares crujientes al estilo andaluz

Crispy Andalusian-style calamari

Knusprige Calamari nach andalusischer Art

16,90

Gambas al ajillo tradicional

Traditional garlic prawns

Garnelen in Knoblauchöl, traditionell

16,50

Croquetas artesanas de rabo de toro

Homemade oxtail croquettes

Hausgemachte Ochsenchwanzkroketten

3,50 p.u.

Pimientos de padrón

Padrón peppers

Padrón-Paprika

10,50

Tabla de jamón ibérico y queso mallorquín

Iberian ham and Mallorcan cheese platter

Iberischer Schinken und mallorquinischer Käse

16,35

Carpaccio de ternera con champiñones, tomatitos cherry, parmesano y rúcula fresca

Beef carpaccio with mushrooms, cherry tomatoes, parmesan and fresh rocket

Rinder-Carpaccio mit Champignons, Kirschtomaten, Parmesan und frischem Rucola

18,30

Bravas con carácter

Patatas bravas with homemade spicy sauce

Patatas Bravas mit hausgemachter scharfer Sosse

10,80

Pan, alioli y aceitunas

Bread, aioli and olives

Brot, Aioli und Oliven

1,95 p.p.



ENSALADAS

SALADS / SALATE

Caprese clásica con un toque de pesto

Classic Caprese with a touch of pesto
Klassischer Caprese mit einem Hauch Pesto

14,50

César especial con pollo y anchoas

Special Caesar salad with chicken and anchovies
Caesar-Salat Spezial mit Hähnchen und Anchovis

13,80

Ensalada U1969, un bocado de frescura. Lechuga fresca, tomate cherry, cebolla morada, pepino, melón, jamón crujiente, salsa de menta vegana

U1969 salad, a bite of freshness: fresh lettuce, cherry tomatoes, red onion, cucumber, melon, crispy ham and vegan mint dressing

U1969-Salat, ein Hauch von Frische: frischer Salat, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Gurke, Melone, knuspriger Schinken und veganes Minzdressing

14,95

PASTA



Pappardelle Alfredo con jamón y crema de leche

Pappardelle Alfredo with ham and single cream
Pappardelle Alfredo mit Schinken und Sahnesauce

16,75

Tagliatelle al pesto con toque de nueces

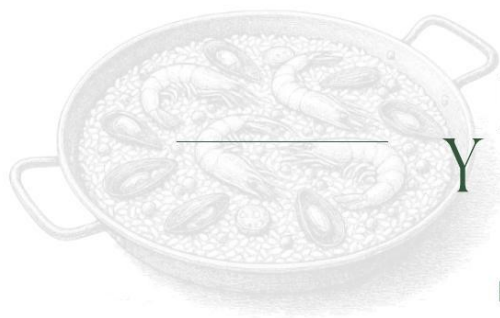
Tagliatelle with pesto and a touch of walnuts
Tagliatelle mit Pesto und einem Hauch Walnüssen

15,80

Noodles de arroz con verduras y pollo con salsa teriyaki casera

Rice noodles with vegetables and chicken in homemade teriyaki sauce
Reisnudeln mit Gemüse und Hähnchen in hausgemachter Teriyaki-Sauce

16,50



PAELLAS Y ARROCES

Paella de la huerta *

Vegetable paella

Gemüsepaella

17,40 p.p.

Paella mixta de mar y montaña *

Mixed seafood and meat paella

Paella mit Fleisch und Meeresfrüchten

18,50 p.p.

Paella Marinera *

Seafood paella

Meeresfrüchte-Paella

19,65 p.p

* Mín. 2 pax · Min. 2 people · Mind. 2 Personen

p.p.: por persona · per person · pro Person

SÁNDWICHES



Sándwich clásico de jamón y queso *

Classic ham and cheese sandwich

Klassisches Schinken-Käse-Sandwich

7,80

Sándwich Club *

Club sandwich

11,90

Sándwich vegetal *

Vegetable sandwich

Vegetarisches Sandwich

9,50

* Todos los Sándwiches van servidas con patatas fritas

All sandwiches are served with French fries

Alle Sandwiches werden mit Pommes frites serviert



HAMBURGUESAS CASERAS

Hamburguesa vegana de lentejas con toque de curry

Vegan lentil burger with a hint of curry
Veganer Linsenburger mit einem Hauch Curry

15,25

Hamburguesa Tradicional. Lechuga, tomate, cebolla caramelizada, beicon, queso

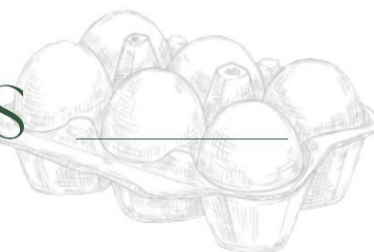
Traditional burger. Lettuce, tomato, caramelized onion, bacon and cheese
Traditioneller Burger. Salat, Tomate, karamellisierte Zwiebeln, Bacon und Käse

16,50

* Todas las Hamburguesas van servidas con patatas fritas

All burgers are served with French fries
Alle Burger werden mit Pommes frites serviert

TORTILLAS OMELETES



Tortilla francesa con patatas fritas y ensalada fresca

French omelette with French fries and fresh salad
Französisches Omelett mit Pommes frites und frischem Salat

10,20

Tortilla con jamón y queso fundido con patatas fritas y ensalada fresca

Ham and melted cheese omelette with French fries and fresh salad
Omelett mit Schinken und geschmolzenem Käse, dazu Pommes frites und frischer Salat

12,00

Tortilla de verduras con patatas fritas y ensalada

Vegetable omelette with French fries and salad
Gemüseomelett mit Pommes frites und Salat

11,30



MENÚ NIÑOS

KIDS MENU / FÜR KINDER

**Incluye un plato principal a elegir, bebida (zumo o refresco)
y una bola de helado**

Includes a choice of main course, a drink (juice or soft drink)
and one scoop of ice cream

Menü beinhaltet ein Hauptgericht nach Wahl, Getränk (Saft oder Softdrink)
und eine Kugel Eis

11,95

Espaguetis con salsa recién hecha a elegir entre Boloñesa o Pomodoro

Spaghetti with freshly made sauce: bolognese or pomodoro
Spaghetti mit frisch zubereiteter Sauce: Bolognese oder Pomodoro

Pizza Margarita o Prosciutto

Margherita or prosciutto pizza
Pizza Margherita oder Prosciutto

Pollo "Crispy & Fun" empanado casero con patatas fritas

"Crispy & Fun" homemade breaded chicken with fries
Hausgemachtes paniertes Hähnchen „Crispy & Fun“ mit Pommes frites

Boti - Hamburguesa casera con queso y patatas fritas

Homemade Boti cheeseburger with fries
Hausgemachter Boti-Cheeseburger mit Pommes frites.

Todo se prepara al momento, con ingredientes frescos y el cariño de nuestro chef.

Casero, sabroso y pensado para que los peques se sientan como en casa.

Everything is freshly prepared with quality ingredients and our chef's care.

Homemade, tasty and designed to make kids feel at home.

The menu includes juice or soft drink and one scoop of ice cream.

Alles wird frisch zubereitet mit hochwertigen Zutaten und viel Liebe unseres

Küchenchefs. Hausgemacht, lecker und ideal für Kinder.

Das Menü beinhaltet Saft oder Softdrink sowie eine Kugel Eis.



POSTRES CASEROS

HOMEMADE DESSERTS

Tarta de queso con puré de fresa

Cheesecake with strawberry purée

Käsekuchen mit Erdbeerpüree

5,95

Tiramisú U1969 con crema de mascarpone y café

U1969 Tiramisu with mascarpone cream and coffee

U1969 Tiramisu mit Mascarponecreme und Kaffee

6,50

Brownie de chocolate con helado de vainilla

Chocolate brownie with vanilla ice cream

Schokoladenbrownie mit Vanilleeis

6,30

Sorbete de limón con Gin Xoriguer

Lemon sorbet with Gin Xoriguer

Zitronensorbet mit Gin Xoriguer

5,95

Helado (1 bola, sabor a elegir)

Ice cream (1 scoop, flavour of your choice)

Eis (1 Kugel, Sorte nach Wahl)

1,95

Copa de 3 helados (sabores a elegir)

Trio of ice creams (flavours of your choice)

Eisbecher mit 3 Kugeln (Sorten nach Wahl)

5,85

En Cabot cuidamos de ti y de los tuyos. Nuestro equipo estará encantado de facilitarte información sobre alérgenos.
At Cabot, we care about you and your loved ones. Our team will be happy to provide you with information about allergens.
Bei Cabot kümmern wir uns um Sie und Ihre Lieben. Unser Team gibt Ihnen gerne Auskunft über Allergene.

€ · IVA incluido · VAT included · IVA Inklusive

COCINA CASERA CON SABOR A MEDITERRANEO.
PLATOS QUE NACEN DEL PRODUCTO FRESCO.
LA CALMA DEL ENTORNO Y LAS GANAS DE DISFRUTAR.

HOMEMADE COOKING WITH A MEDITERRANEAN TOUCH.
DISHES INSPIRED BY FRESH INGREDIENTS.
A RELAXED PACE. AND THE JOY OF GOOD FOOD.

HAUSGEMACHTE KÜCHE MIT MEDITERRANEM CHARAKTER.
GERICHTE, INSPIRIERT VON FRISCHEN ZUTATEN.
ENTSPANNTER ATMÖSPHÄRE UND ECHTER LEBENSFREUDE.



CONTEMPORARY KITCHEN

by
cabot

ME NU NIGHTS


CONTEMPORARY KITCHEN

SIGNATURES

— NUESTROS IMPRESCINDIBLES —
OUR ESSENTIALS · UNSERE HIGHLIGHTS

Ñoquis al tartufo U1969 con salsa de setas salvajes

U1969 Truffle gnocchi with mushroom sauce

U1969 Trüffel-Gnocchi mit Pilzsauce

18,30



Paletilla de cordero mallorquín U1969

Mallorcan lamb shoulder U1969

Mallorquinische Lammschulter U1969

25,65



Atún U1969 a la plancha con ensalada tibia de col aliñada y salsa de mango

U1969 Grilled tuna with warm cabbage salad and mango sauce

U1969 Ge grillter Thunfisch mit warmem Krautsalat und Mangosauce

24,30



Lasaña vegetal al horno U1969 con salsa de tomate casera

Oven-baked U1969 vegetable lasagna with homemade tomato sauce

U1969 Vegetarische Lasagne aus dem Ofen mit hausgemachter Tomatensauce

18,35

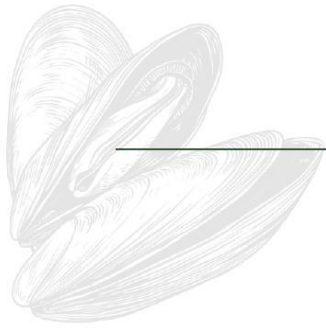


Tiramisú U1969 con crema de mascarpone y café

U1969 Tiramisu with mascarpone cream and coffee

U1969 Tiramisu mit Mascarponecreme und Kaffee

6,50



ENTRANTES

STARTERS / VORSPEISEN

Mejillones en salsa marinera de la casa

House-style mussels in marinara sauce
Miesmuscheln in hausgemachter Marinara-Sauce
15,25

Calamares crujientes al estilo andaluz

Crispy Andalusian-style calamari
Knusprige Calamari nach andalusischer Art
16,90

Gambas al ajillo tradicional

Traditional garlic prawns
Garnelen in Knoblauchöl, traditionell
16,50

Croquetas artesanas de rabo de toro

Homemade oxtail croquettes
Hausgemachte Ochsenschwanzkroketten
3,50 p.u.

Pimientos de padrón

Padrón peppers
Padrón-Paprika
10,50

Tabla de jamón ibérico y queso mallorquín

Iberian ham and Mallorcan cheese platter
Iberischer Schinken und mallorquinischer Käse
16,35

Carpaccio de ternera con champiñones, tomatitos cherry, parmesano y rúcula fresca

Beef carpaccio with mushrooms, cherry tomatoes, parmesan and fresh rocket
Rinder-Carpaccio mit Champignons, Kirschtomaten, Parmesan und frischem Rucola
18,30

Bravas con carácter

Patatas bravas with homemade spicy sauce
Patatas Bravas mit hausgemachter scharfer Sosse
10,80

Pan, alioli y aceitunas

Bread, aioli and olives
Brot, Aioli und Oliven
1,95 p.p.



ENSALADAS

SALADS / SALATE

Ensalada U1969, un bocado de frescura. Lechuga fresca, tomate cherry, cebolla morada, pepino, melón, jamón crujiente, salsa de menta vegana

U1969 salad, a bite of freshness: fresh lettuce, cherry tomatoes, red onion, cucumber, melon, crispy ham and vegan mint dressing

U1969-Salat, ein Hauch von Frische: frischer Salat, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Gurke, Melone, knuspriger Schinken und veganes Minzdressing

14,95

Caprese clásica con un toque de pesto

Classic Caprese with a touch of pesto

Klassischer Caprese mit einem Hauch Pesto

14,50

César especial con pollo y anchoas

Special Caesar salad with chicken and anchovies

Caesar-Salat Spezial mit Hähnchen und Anchovis

13,80

PASTA



Pappardelle Alfredo con jamón y crema de leche

Pappardelle Alfredo with ham and single cream

Pappardelle Alfredo mit Schinken und Sahnesauce

16,75

Tagliatelle al pesto con toque de nueces

Tagliatelle with pesto and a touch of walnuts

Tagliatelle mit Pesto und einem Hauch Walnüssen

15,80

Noodles de arroz "Mar y Wok"

Rice noodles with shrimps and vegetables

Reisnudeln mit Garnelen und Gemüse

17,50

Noodles de arroz con verduras y pollo con salsa teriyaki casera

Rice noodles with vegetables and chicken in homemade teriyaki sauce

Reisnudeln mit Gemüse und Hähnchen in hausgemachter Teriyaki-Sauce

16,50



PAEILAS Y ARROCES

Paella de la huerta *

Vegetable paella

Gemüsepaella

17,40 p.p.

Paella Marinera *

Seafood paella

Meeresfrüchte-Paella

19,65 p.p.

Paella mixta de mar y montaña *

Mixed seafood and meat paella

Paella mit Fleisch und Meeresfrüchten

18,50 p.p.

Risotto cremoso de gambas y setas

Creamy prawn and mushroom risotto

Cremiges Garnelen-Pilz-Risotto

18,70

* Mín. 2 pax · Min. 2 people · Mind. 2 Personen

p.p.: por persona · per person · pro Person

VEGETARIAN^Q VEGGIE CORNER



Risotto cremoso de setas y espárragos frescos

Creamy mushroom and fresh asparagus risotto

Cremiges Risotto mit Pilzen und frischem Spargel

17,30

Noodles de arroz con seitán y salsa teriyaki

Rice noodles with seitan and teriyaki sauce

Reisnudeln mit Seitan und Teriyaki-Sauce

16,50

Hamburguesa vegana de lentejas con toque de curry

Vegan lentil burger with a touch of curry

Veganer Linsburger mit einem Hauch Curry

15,25

Faláfel especiado con salsa de leche de coco, menta y lima

Spiced falafel with coconut milk, mint and lime sauce

Würziges Falafel mit Kokosmilch-, Minz- und Limettensauce

17,65

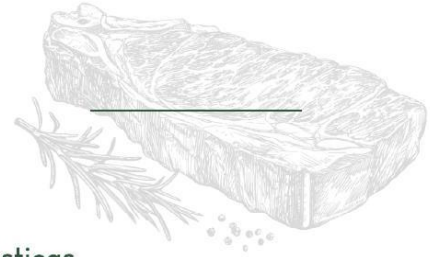
Elaboración propia con recetas del chef y producto fresco 100% vegano

Homemade dishes with the chef's recipes and 100% fresh vegan products

Hausgemachte Gerichte nach Rezepten des Küchenchefs mit 100 % frischen veganen Produkten

CARNES

MEATS / FLEISCH



Entrecot de cebón con patatas rústicas

Grilled beef entrecote with rustic potatoes
Gegrilltes Rinder-Entrecôte mit rustikalen Kartoffeln

29,50

Brocheta de pollo a la plancha con verduras adobadas

Grilled chicken skewer with marinated vegetables
Gegrillter Hähnchenspieß mit mariniertem Gemüse

19,30

Chuletitas de cordero mallorquín

Mallorcan lamb chops
Mallorquinische Lammkoteletts

23,80

Hamburguesa tradicional. Lechuga, tomate, cebolla caramelizada, bacon, queso

Perfect Classic burger with lettuce, tomato, caramelised onion, bacon and cheese
Klassischer Burger: Salat, Tomato, karamellisierte Zwiebeln, Bacon und Käse

16,50

Todas las carnes se sirven con patata natural y verduras frescas

All meats are served with natural potatoes and fresh vegetables

Alle Fleischgerichte werden mit Naturkartoffeln und frischem Gemüse serviert

Sugerencia del chef: Añade salsa de pimienta, queso azul o champiñones +3,50

Chef's suggestion: Pair your meat with pepper sauce, blue cheese or mushrooms +3,50

Empfehlung des Küchenchefs: Serviere dein Fleisch mit Pfeffersauce, Blauschimmelkäse oder Champignons +3,50

PESCADOS

FISH / FISCH



Lubina con puré y selección de verduras frescas de temporada

Sea bass with mashed potatoes and seasonal fresh vegetables
Wolfsbarsch mit Kartoffelpüree und einer Auswahl an frischem Gemüse der Saison

22,70

Salmón a la toscana con almejas y espinacas frescas

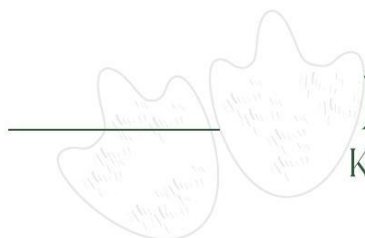
Tuscan-style salmon with clams and fresh spinach
Lachs nach toskanischer Art mit Venusmuscheln und frischem Spinat

23,60

Delicia de bacalao gratinado con alioli y salsa marinera

Oven-baked cod with aioli and marinara sauce
Überbackener Kabeljau mit Aioli und Marinara-Sauce

22,40



MENÚ NIÑOS

KIDS MENU / FÜR KINDER

Incluye un plato principal a elegir, bebida (zumo o refresco) y una bola de helado

Includes a choice of main course, a drink (juice or soft drink) and one scoop of ice cream

Menü beinhaltet ein Hauptgericht nach Wahl, Getränk (Saft oder Softdrink) und eine Kugel Eis

11,95

Espaguetis con salsa recién hecha a elegir entre Boloñesa o Pomodoro

Spaghetti with freshly made sauce: bolognese or pomodoro

Spaghetti mit frisch zubereiteter Sauce: Bolognese oder Pomodoro

Pizza Margarita o Prosciutto

Margherita or prosciutto pizza

Pizza Margherita oder Prosciutto

Pollo "Crispy & Fun" empanado casero con patatas fritas

"Crispy & Fun" homemade breaded chicken with fries

Hausgemachtes paniertes Hähnchen „Crispy & Fun“ mit Pommes frites

Boti - Hamburguesa casera con queso y patatas fritas

Homemade Boti cheeseburger with fries

Hausgemachter Boti-Cheeseburger mit Pommes frites.

POSTRES CASEROS

HOMEMADE DESSERTS



Tarta de queso con puré de fresa

Cheesecake with strawberry purée

Käsekuchen mit Erdbeerpüree

5,95

Crema catalana

Catalan cream (Crema Catalana)

Katalanische Creme (Crema Catalana)

6,30

Brownie de chocolate con helado de vainilla

Chocolate brownie with vanilla ice cream

Schokoladenbrownie mit Vanilleeis

6,30

Sorbete de limón con Gin Xoriguer

Lemon sorbet with Gin Xoriguer

Zitronensorbet mit Gin Xoriguer

5,95

Helado (sabor a elegir)

Ice cream (flavour of your choice)

Eiscreme (Sorte nach Wahl)

1 bola · 1 scoop · 1 Kugel 1,95

3 bolas · 3 scoops · 3 Kugeln 5,85

Tiramisú U1969 con crema de mascarpone y café

U1969 Tiramisu with mascarpone cream and coffee

U1969 Tiramisu mit Mascarponecreme und Kaffee

6,50

En Cabot cuidamos de ti y de los tuyos. Nuestro equipo estará encantado de facilitarte información sobre alérgenos.
At Cabot, we care about you and your loved ones. Our team will be happy to provide you with information about allergens.
Bei Cabot kümmern wir uns um Sie und Ihre Lieben. Unser Team gibt Ihnen gerne Auskunft über Allergene.

€ · IVA incluido · VAT included · IVA Inklusive



COCINA CASERA CON SABOR A MEDITERRÁNEO.
PLATOS QUE NACEN DEL PRODUCTO FRESCO.
LA CALMA DEL ENTORNO Y LAS GANAS DE DISFRUTAR.

HOMEMADE COOKING WITH A MEDITERRANEAN TOUCH.
DISHES INSPIRED BY FRESH INGREDIENTS.
A RELAXED PACE. AND THE JOY OF GOOD FOOD.

HAUSGEMACHTE KÜCHE MIT MEDITERRANEM CHARAKTER.
GERICHTE, INSPIRIERT VON FRISCHEN ZUTATEN.
ENTSPANNTER ATMÖSPHÄRE UND ECHTER LEBENSFREUDE.



CONTEMPORARY KITCHEN

by
cabot

VINO BLANCO WHITE WINE

Castell Miquel "Starway to Heaven" · V.T. Mallorca · Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc intenso con carácter mediterráneo y persistencia aromática.
Intense Sauvignon Blanc with Mediterranean character and long aromatic finish.
Intensiver Sauvignon Blanc mit mediterranem Charakter und langem aromatischem Nachhall.

39,60

Sa Marineta · V.T. Mallorca · Sauvignon Blanc, Malvasía, Giró Ros

Blanco mallorquín con aromas tropicales y equilibrio entre dulzor y acidez.
Mallorcan white with tropical aromas and balanced sweetness and acidity.
Mallorquinischer Weißwein mit tropischen Aromen und ausgewogener Säure.

22,80 copa / glass 5,70

Alba Martín · D.O. Rías Baixas · Albariño

Albariño fresco y floral con acidez equilibrada y final cítrico.
Fresh floral Albariño with balanced acidity and citrus finish.
Frischer blumiger Albariño mit ausgewogener Säure und Zitrusabgang.

29,20

Bardos · D.O. Rueda · Verdejo

Verdejo expresivo con aromas de manzana verde y heno fresco.
Expressive Verdejo with green apple and freshly cut hay aromas. Great for food pairings.
Ausdrucksstarker Verdejo mit grünen Apfelnoten und frischem Heuaroma.

27,00

Finca Valdelagunde · D.O. Rueda · Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc moderno con perfil tropical y frescura vibrante.
Modern Sauvignon Blanc with tropical character and vibrant freshness.
Moderner Sauvignon Blanc mit tropischem Profil und lebhafter Frische.

26,00

Casar de Burbia · D.O. Bierzo · Godello

Godello elegante de cuerpo medio con notas florales y final mineral.
Elegant Godello with medium body, floral notes and mineral finish.
Eleganter Godello mit mittlerem Körper, floralen Noten und mineralischem Abgang.

35,60

Bienbebido Pulpo · Sin D.O. · Albariño

Albariño vibrante y fresco con acidez marcada y notas salinas.
Vibrant Albariño with crisp acidity and delicate saline notes.
Frischer Albariño mit lebendiger Säure und salzigen Noten.

22,80 copa / glass 5,50

Son Prim Es Blanc · V.T. Mallorca · Chardonnay

Chardonnay mallorquín con fruta blanca, buena estructura y paso sedoso.
Mallorcan Chardonnay with white fruit notes and smooth elegant palate.
Mallorquinischer Chardonnay mit weißen Fruchtaromen und geschmeidigem Mundgefühl.

31,60

Son Juliana Cuvée #1 · V.T. Mallorca · Giró Ros, Prensal Blanc, Moscatel

Blanco seco con notas florales y frutales, fresco y aromático.
Dry white with floral and fruity notes, fresh and aromatic.
Trockener Weißwein mit floralen und fruchtigen Noten, frisch und aromatisch.

33,20

L'Insomni Blanc · V.T. Mallorca · Malvasía, Giró Ros

Blanco complejo con notas de melocotón, almendra y mineralidad salina.
Complex white with peach, almond and subtle saline minerality.
Komplexer Weißwein mit Pfirsich, Mandelnoten und salziger Mineralität.

42,40

Arnegui · D.O. La Rioja · Viura

Blanco joven y afrutado con notas cítricas y toque herbal refrescante.
Young fruity white with citrus notes and refreshing herbal hints.
Junger fruchtiger Weißwein mit Zitrusnoten und erfrischender Kräuternote.

19,60 copa / glass 4,90

VINO ROSADO

ROSÉ WINE

Nabal · D.O. Ribera del Duero · Tempranillo, Garnacha, Albillo Mayor

Rosa pálido brillante con aromas de fresa y notas florales de rosa.

Bright pale rosé with strawberry aromas and floral hints of rose.

Leuchtend blassrosa mit Erdbeeraromen und floralen Rosen-Noten.

28,80

Sa Marineta · V.T. Mallorca · Callet, Manto Negro, Merlot, Syrah

Rosado intenso con frutos rojos y toque especiado.

Bold rosé with red berry notes and a hint of spice.

Kräftiger Rosé mit roten Beeren und würziger Note.

22,80 copa / glass 5,70

Pigoudet Première · AOC Coteaux d'Aix en Provence · Garnacha, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Syrah

Rosado provenzal refinado, floral y delicado.

Refined Provençal rosé, floral and delicate.

Eleganter Rosé im Provence-Stil, blumig und fein.

31,80

Ca Sa Padrina · D.O. Binissalem, Mallorca · Manto Negro, Merlot

Rosado elegante con fruta madura y buena estructura.

Elegant rosé with ripe fruit and balanced structure.

Eleganter Rosé mit reifer Frucht und guter Struktur.

25,95

Chivite · I.G.P. 3 Riberas · Garnacha Tinta, Tempranillo

Rosado clásico equilibrado con acidez fresca y perfil refrescante.

Classic balanced rosé with crisp acidity and refreshing profile.

Klassischer Rosé mit frischer Säure und belebendem Charakter.

30,10

Valeria · D.O. La Rioja · Garnacha, Tempranillo, Viura

Rosado joven con notas de cereza y gran frescura.

Young rosé with cherry notes and vibrant freshness.

Junger Rosé mit Kirschanklängen und frischer Art.

25,80

Brutus · V.T. Mallorca · Gargollassa

Rosado potente y seco de variedad autóctona, carácter gastronómico.

Bold dry rosé from native grapes with strong gastronomic character.

Kräftiger trockener Rosé aus autochthonen Rebsorten, gastronomisch.

40,90

Arnegui · D.O. La Rioja · Tempranillo, Garnacha

Rosado fresco con aromas de fresa y grosella y perfil ligero.

Fresh rosé with strawberry and redcurrant aromas, light and vibrant.

Frischer Rosé mit Erdbeer- und Johannisbeeraromen, leicht und lebendig.

19,60 copa / glass 4,90

VINO TINTO

RED WINE

Selvàtic · V.T. Mallorca · Syrah, Monastrell, Cabernet Sauvignon

Vino de autor complejo con mezcla de variedades nobles.
Signature blend of noble grapes, complex and long-lasting.
Autorenwein aus edlen Rebsorten, komplex und mit langem Finale.

44,80

Bardos Viñedos de Altura · D.O. Ribera del Duero ·

Tinta Fina, cepas sueltas de Albillo Mayor, Garnacha

Tinto de altura con buena acidez, mineralidad y complejidad.
Mountain red with vibrant acidity, minerality and aromatic complexity.
Bergwein mit lebendiger Säure, Mineralität und aromatischer Tiefe.

33,60

Altanza Club Reserva · D.O. La Rioja · Tempranillo

Reserva clásico con cereza negra, cuero y especias dulces.
Classic reserva with black cherry, leather and sweet spice notes.
Klassische Reserva mit Schwarzkirsche, Leder und süßen Gewürzen.

45,30

Prima San Román Crianza · D.O. Toro · Garnacha, Tempranillo

Tinto robusto con taninos firmes y final largo.
Bold red with firm tannins and long finish.
Kräftiger Rotwein mit festen Tanninen und langem Abgang.

37,35

Juan Gil Etiqueta de Plata · D.O. Jumilla · Monastrell

Monastrell intenso con fruta madura y gran persistencia.
Intense Monastrell with ripe fruit and persistent finish.
Intensiver Monastrell mit reifer Frucht und langem Nachhall.

31,80

Suara · V.T. Mallorca · Cabernet Sauvignon

Cabernet potente con carácter y notas balsámicas.
Powerful Cabernet with strong character and balsamic notes.
Ausdrucksstarker Cabernet mit balsamischen Noten.

31,80

Son Juliana Cuvée #2 · V.T. Mallorca · Cabernet Sauvignon, Merlot

Tinto elegante con taninos suaves y largo final.
Elegant red with smooth tannins and long finish.
Eleganter Rotwein mit sanften Tanninen und langem Abgang.

49,00

Condado de Oriza Roble · D.O. Ribera del Duero · Tempranillo

Tempranillo con paso por roble y aromas de fruta negra.
Oak-aged Tempranillo with black fruit aromas and toasted hints.
Im Holz gereifter Tempranillo mit dunkler Frucht und Röstaromen.

23,60 copa / glass 5,90

Sa Marineta · V.T. Mallorca · Manto Negro, Callet, Merlot

Tinto mediterráneo de cuerpo medio con notas especiadas.
Mediterranean red with medium body and spicy notes.
Mediterraner Rotwein mit mittlerem Körper und würzigen Noten.

22,80 copa / glass 5,70

Arnegui · D.O. La Rioja · Tempranillo

Tinto joven con fruta roja madura y elegantes notas de regaliz.
Young red with ripe red fruit and elegant liquorice hints.
Junger Rotwein mit reifer roter Frucht und Lakritznote.

19,60 copa / glass 4,90

CAVAS & CHAMPAGNES

Moët & Chandon Brut Impérial · Champagne · Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

Champagne elegante con manzana, brioche y burbuja fina.
Elegant Champagne with apple, brioche and fine bubbles.
Eleganter Champagner mit Apfel, Brioche und feiner Perlage.

92,30

Castellroig Brut Nature · D.O. Corpinnat · Xarel·lo, Macabeo, Parellada

Cava seco con notas cítricas y pan tostado.
Dry cava with citrus notes and toasted bread hints.
Trockener Cava mit Zitrus- und Toastnoten.

35,60

Freixenet Prosecco · D.O. Prosecco · Glera

Color pajizo con aromas de pera, manzana y flores blancas.
Straw yellow with pear, apple and white flower aromas.
Strohgelb mit Aromen von Birne, Apfel und weißen Blüten.

26,60

Freixenet Blanc de Blancs · D.O. Cava · Macabeo, Xarel·lo, Parellada

Amarillo pálido con burbuja fina y notas de manzana y cítricos.
Pale yellow with fine bubbles and notes of apple and citrus.
Blassgelb mit feiner Perlage und Apfel- sowie Zitrusnoten.

19,80 copa / glass 4,90

Follador Cuvée Rosé · D.O.C. Treviso · Glera, Moscato Rosa

Espumoso rosado con frutos rojos y pétalos de rosa.
Rosé sparkling wine with red berries and rose petals.
Rosé-Schaumwein mit roten Früchten und Rosenblüten.

37,90

Freixenet O,O · España

Aromático y refrescante con notas tropicales y cítricas.
Fresh and fruity with tropical and citrus notes.
Frisch und fruchtig mit tropischen und zitrischen Noten.

22,30 copa / glass 5,50

Por un consumo consciente y conforme a la normativa vigente,
no se sirven bebidas alcohólicas a menores de 18 años.
In accordance with current regulations and mindful consumption practices,
alcoholic beverages are not served to guests under 18 years of age.
Gemäß den geltenden Vorschriften und einem bewussten Umgang mit
Alkohol werden alkoholische Getränke nicht an Personen unter 18 Jahren ausgeschenkt.

€ · IVA incluido · VAT included · IVA Inklusive