



En Cabaña Bar nos especializamos en carnes y vinos. Ofrecemos una variedad de entrantes, carnes de alta calidad, una selección cuidadosa de vinos y deliciosos postres caseros.

Estamos comprometidos con brindarte una experiencia gastronómica única.

¡Qué aproveche!

**CARTA**

# PARA COMENZAR...



## FINGERS 7.50 €

Tiras de pollo rebozado con salsa de miel y mostaza.

## HUEVOS ROTOS 12.50 €

Huevos con jamón serrano, pimientos de padrón con base de patatas fritas.

## MOLLEJAS 15 €

De ternera

## PULPO 17 €

Pulpo a la parrilla con base de patatas y pesto.

## PROVOLONE 9 €

Queso provolone fundido al horno con pan.

## ENSALADAS

## CABAÑA 13.50 €

Mezclum, queso de cabra, nueces, mermelada de tomate y salsa mostaza miel.

## MEDITERRÁNEA 10.5 €

Mezclum, cebolla morada, olivas negras, tomate chorro y pepino.

## CAPRESSE 14 €

Tomate Cherry al horno, queso de búfala, pesto de albahaca y aguacate.



## MORCILLA O CHORIZO 3.7 €

## EMPANADA 3 €

Empanada de pollo o de carne.

## TABLA CRIOLLA 15.5 €

Tabla con chorizo criollo, morcilla acompañado de queso provolone y pan.

## PARRILLADA DE VERDURAS 11.5 €

Verduras de temporada asadas.

## MILANESAS

### CABAÑA — 13.5€

Milanesa de ternera o pollo, sobre ella salsa napolitana, queso fundido, rúcula, queso de cabra, cebolla caramelizada y salsa mostaza y miel.

### VEGETARIANA — 8€

Convierte cualquier milanesa en Vegetariana con base de berenjen.

### NAPOLITANA — 14€

Milanesa de ternera o pollo, sobre ella salsa napolitana, queso fundido, jamón tomatos Cherry y cebolla morada.

### CAPRESSE — 14€

Milanesa de ternera o pollo, sobre ella salsa napolitana, queso fundido, mortadela, tomate, queso búfalo con pesto.

## HAMBURGUESAS

### URUGUAYA — 15€

Carne de ternera 200 gr, lechuga, tomate, queso havarti, bacon y huevo frito.

### CABAÑA — 14.5€

Carne de ternera 200 gr, rúcula, queso de cabra, cebolla caramelizada y salsa mostaza miel.

### T-BONE — 15€

Carne de ternera 200 gr, queso cheddar, queso havarti y cebolla a la plancha.

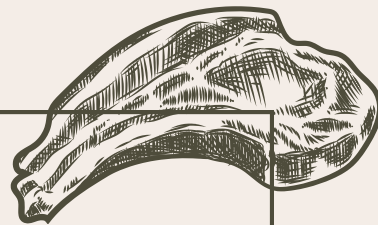
### NÓRDICA — 15€

Hamburguesa de salmón aguacate, lechuga y tomate.

### VEGETARIANA — 12€

Convierte cualquier hamburguesa en vegetariana, hecha de soja texturizada.

## CORTES



ENTRECOT URUGUAYO	—————	25 €
SOLOMILLO URUGUAYO	—————	26 €
ASADO DE TIRA	—————	13.5 €
ENTRAÑA DE TERNERA	—————	16 €
VACÍO	—————	13.5 €
MATAMBRE A LA PIZZA	—————	13.5 €

Base de ternera con queso y tomates Cherry.

# CORTES



**PREMIUM**

## **CHULETÓN GALLEGO** ————— **42€/KG**

Auténtica carne gallega de ternera, selecta entre 6 y 8 meses, se destaca por su ternura dado la juvenidad del animal.

## **CHULETÓN GALLEGO MADURADO** ——— **74€/KG**

Procedente de vacas gallegas, su carne es de alta calidad y se ha madurado durante 40 días para intensificar su sabor y suavizar su textura.

## **TOMAHAWK** ————— **74€/KG**

Se trata de un corte extraído de las costillas delanteras de la res, conservando el hueso, lo que le da la forma de hacha sioux a la que debe su nombre.

# BEBIDAS



**REFRESCO** ————— **3€**

Coca-cola, Fanta Naranja o Limón,  
Nestea...

**AGUA** ————— **2€**

1L

**CAÑA** ————— **2.7€**

Estrella Galicia

**CLARA** ————— **2€**

Con limón o casera.

**TINTO DE VERANO** — **3€**

**TERCIO**

Estrella Galicia ————— **3€**

Estrella Galicia tostada ————— **3.3€**

**Y SI...  
¿ABRIMOS UN  
VINO?**



# BODEGA



## TINTOS

**DIAZ BAYO 8** ————— 19€ / 3.5€  
Ribera del Duero

**DIAZ BAYO 15** ————— 26.5€  
Ribera del Duero

**TARIMA HILL** ————— 23€  
Ribera del Duero

**CALLEJÓN DEL CRIMEN** ——— 23€  
Malbec

**BAIGORRI** ————— 21€  
Rioja

**MARQUES DE TOMARES** ——— 22€  
Rioja

**EMILIO MORO** ————— 29€ / 4.50€  
Ribera del Duero

**MONTAÑA** ————— 19€ / 3.50€  
Rioja

**SANTA ROSA** ————— 30€  
Rioja



# BODEGA



**TARIMA MEDITERRÁNEO** — 8€  
Ribera del duero

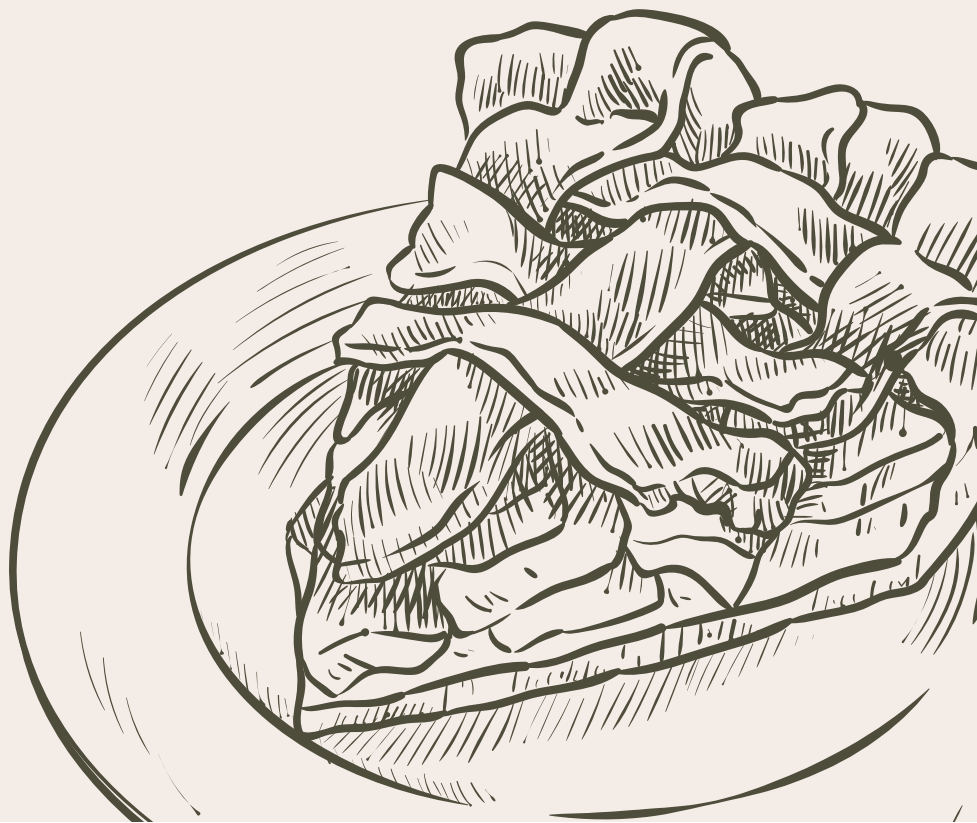
**ACONTIA** — 18€/3.5€  
Ribera del duero

**K NAIA** — 18€  
Rueda

**IDILICUM** — 19€/4€  
Cava

**CECILIA ROSÉ** — 18€/3.5€  
Rosado

# ALGO DULCE...



## CAFÉ

ESPRESSO — 1.2€

CORTADO — 1.4€

CON LECHE — 1.5€

BOMBOM — 2.2€

CARAJILLO — 2.2€



## POSTRES

**TARTA DE QUESO** — 5€

Con base crujiente de galleta y mermelada de arándanos.

**BROWNIE** — 5€

Brownie casero con nueces y una bola de helado de vainilla.

**CHAJÁ** — 5€

Típico postre uruguayo con base de galleta, melocotón en almíbar, dulce de leche y merengue.

**TARTA MANZANA** — 5€

Al estilo tradicional hecha por nosotros.

## CONTACTO



C/Navas, 18



613 32 65 48  
865 724 053



Glovo



@cabanabar.alc