



ENTRANTES PARA PICAR

PAN DE CRISTAL CON TOMATE 8€



Pan cristal con tomate, aceite de oliva virgen y sal de Es Trenc

HUMMUS 12€



Crema de garbanzos y remolacha con verduritas de temporada y tostas de focaccia

TABLA DE QUESOS DE BALEARES 16€



Tabla de quesos variados de las Baleares con miel y mermelada

JAMÓN IBÉRICO 22€

Jamón ibérico de bellota al corte

BRAVAS KABO 10€



Patató chafado con salsa brava en estilo Kabo y alioli

CROQUETAS DE IBÉRICO 13€

Croquetas caseras de jamón Ibérico y bechamel

CROQUETAS DE ESPINACAS 12€

Croquetas caseras de espinacas y piñones

CALAMARES A LA ANDALUZA 18€

Calamar patagonico fresco rebozado con salsa tártara casera y limón cítrico

TARTAR DE SALMÓN 17€

Salmón fresco cortado a cubitos con aguacate y tostas crujientes

BAO "PULLED PORK" (2UN.) 14€

Pan japonés al vapor relleno de cerdo deshuesado con salsa bbq, cebolla crujiente y pico de gallo

GYOZAS DE VERDURAS 13€



Ravioli japonés de verduras con salsa sweet chili y teriyaki

TACOS "SAN LUCAS" 16€ (2UN.)

Taco de gambas salteadas en estilo chipotle, pico de gallo, aguacate y crema agria

TACOS "VEGANOS" 14€ (2UN.)



Taco de no-pollo con sweet chili mayo, cebolla encurtida y mezclum

TACOS "PULLED PORK" 14€ (2UN.)

Taco de pulled pork con salsa bbq, cebolla crujiente y pico de gallo

GAMBAS CRUJIENTES 16€

Gambas frescas crujientes en panko con salsa sweet chili

BURRATINA 16€



Burrata con tomate cherry, aceitunas, pesto casero, albahaca y rucula

ENSALADA KABO 14€



Pollo rebozado con mezclum, croutons, cherry confitados, cebolla caramelizada, col morada y lascas parmesano,

MEDITERRANEA BOWL 14€



Queso feta griega con pepino, tomate cherry, aceitunas negras, mezclum y salsa Tzatziki

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

Vegetariano & Vegano

Producto de Baleares

Info & reservas: 971 863 652

PESCADOS

FILETE DE LUBINA 21€

Lubina nacional a la plancha con verduras de temporada y aliño de salsa verde

PARRILLADA DE GAMBAS 19€

Gambas a la plancha con sal de Es Trenc

CEVICHE 20€

Lubina nacional y gambas marinados en leche de tigre con mango, maíz crujiente y cebolla encurtida

TARTAR DE ATÚN 21€

Atún bluefin fresco con vinagreta de soja exótico

SUPREMA DE SALMÓN 20€

Salmón a la plancha con verduras salteadas de temporada

TATAKI DE ATÚN 24€

Atún bluefin ligeramente marcado a la plancha en costra de sésamo y soja citrica

CARNES Y BURGERS

ENTRECOT 28€

Carne de vaca (350gr./400gr.) a la plancha fileteada con patatas fritas

COSTILLAS DE CERDO 20€

En estilo bbq, cocidas a baja temperatura con patatò al horno y mazorca de maiz

KABO BURGER 17€

100% ternera, queso gouda, guacamole, pico de gallo, jalapeños y mayo de siracha

CLASSIC BURGER 17€

100% ternera, queso gouda, bacon, cebolla caramelizada y salsa KABO

VEGAN BURGER 16€

Pan bretzel, falso pollo rebozado con tomate, lechuga, cebolla y salsa vegana

RISOTTOS Y PASTAS

RISOTTO FRUTTI DEL MARE 21€

Arroz meloso con gambas, calamares, mejillones y almejas

RISOTTO NERO DI SEPPIA 23€

Arroz en tinta de sepia con carpaccio de gamba y alioli de azafrán

TORTIGLIONI AL RAGÚ 15€

Pasta al Ragú de ternera con tomate fresco cocinado a fuego lento

FUSILLI AL PESTO 14€

Espirales de pasta con pesto casero de albahaca y piñones

FUSILLI TRICOLORE 17€

Espirales de pasta con pesto casero de albahaca, tomates semi secos y straciatella de burrata

GUARNICIONES

VERDURAS SALTEADAS 6€

ENSALADA MIXTA 6€

PATATAS FRITAS 5€

PATATAS BONIATO 7€

PAN Y ALIOLI CON ACEITUNAS 3.5€

VINOS BLANCOS



VERDEJO "VID WOMEN" RUEDA	5.00 €	23.00 €
SAUVIGNON "VALDECUEVAS" RUEDA	6.00 €	26.00 €
BINISALLEM "BINIAGUAL" MALLORCA	6.50 €	33.00 €
VERDEJO "JOSÉ PARIENTE" RUEDA		30.00 €
ALBARIÑO "SEGREL"		32.00 €
CHARDONNAY "MACON VILAGES".		38.00 €

VINOS TINTOS

RIOJA "EL MAQUINISTA"	5.00 €	23.00 €
RIBERA DEL DUERO "VAL ARANDA"	6.00 €	27.00 €
BINISALLEM "BINIAGUAL" MALLORCA	6.50 €	33.00 €
TORO "DAMALISCO"	6.50 €	33.00 €
RIBERA DEL DUERO "DOMINIO DEL SOTO"		42.00 €
RIOJA "RAMÓN BILBAO" EDICION LIMITADA		38.00 €

VINOS ROSADOS

ROSADO "DE BOCA EN BOCA" RIOJA	5.00 €	23.00 €
ROSÉ "PIQUDET" CÔTES DE PROVENCE	6.50 €	27.00 €
BINISALLEM "BINIAGUAL" MALLORCA	6.50 €	33.00 €
ROSÉ "STUDIO BY MIRAVAL" CÔTES DE PROVENCE		38.00 €

CAVAS & CHAMPAGNE

CAVA "PEDREGOSA" BRUT	6.00 €	25.00 €
CAVA "PEDREGOSA" ROSÉ BRUT	6.00 €	25.00 €
CAVA "PEDREGOSA" RESERVA MILLESIME		33.00 €
CHAMPAGNE "LAURENT PERIER" BRUT		85.00 €
CHAMPAGNE "MÖET & CHANDON" ICE		85.00 €





CAFÉS

ESPRESO / SOLO 1.9€
CORTADO 2.2€
CON LECHE 2.5€
CAPPUCCINO 4€

CARAJILLO 3€
LATTE MACCHIATO 4.5€
ICED LATTE 5€
ICED COFFEE 5€

REFRESCOS

COCA COLA / ZERO 3€
FANTA LIMÓN / NARANJA 3€
SPRITE 3€
AQUARIUS LIMÓN/NARANJA 3€
NESTEA LIMÓN/MARACUYÁ 3€

FEVER TREE TÓNICA 3.5€
FEVER TREE GINGER BEER 3.5€
FEVER TREE GINGER ALE 3.5€
FEVER TREE GRAPEFRUIT 3.5€
FEVER TREE LEMONADE 3.5€

CERVEZAS

CAÑA 30 CL. ESTRELLA DAMM 3€
COPA 40 CL. ESTRELLA DAMM 4€
PINTA 50 CL. ESTRELLA DAMM 5€
ESTRELLA DAMM BOT. 33 CL. 3€
ESTRELLA DAMM FREE 33 CL. 3€

ESTRELLA GALICIA 33 CL. 3.5€
CIDER BOT. 33 CL. 5€
CORONITA BOT. 33 CL. 4€
ERDINGER BOT. 50 CL. 6€
DAURA SIN GLUTEN 33CL. 3.5€

SANGRÍAS



COPA SANGRÍA TINTO 7€
COPA SANGRÍA BLANCO 7€
COPA SAGRÍA CAVA 8€

SANGRÍA TINTO 1.5L 25€
SANGRÍA BLANCO 1.5L 25€
SANGRÍA CAVA 1.5L 27€

KABO

BEACH HOUSE



STARTERS

CRISTAL BREAD WITH TOMATOE 8€



Pan cristal with ramallet tomatoe, extra virgin olive oil and Es Trenc sea salt

HUMMUS 12€



Chickpea & Beetroot cream with seasonal vegetables and focaccia toasts

BALEARIC CHEESE PLATTER 16€



Assorted cheeses from the Balearic Islands with honey and jam

IBERIAN HAM 22€

Acorn-fed Iberian ham

BRAVAS KABO 10€



Crushed potatoes with spicy Kabo style sauce and aioli

SPINACH CROQUETTES 12€



Homemade spinach and pine nut croquettes

IBERIAN HAM CROQUETTES 13€

Homemade Iberian ham and bechamel croquettes

ANDALUSIAN FRIED CALAMARI 18€

Fresh breaded squid with homemade tartar sauce and citrus lemon

SALMON TARTAR 17€

Fresh salmon diced with avocado and side of crispy toasts

BAO "PULLED PORK" (2UN.) 14€

Japanese steamed bread filled with pulled pork, crunchy onion and pico de gallo

VEGETABLE GYOZAS 13€



Japanese style ravioli filled with vegetables, topped with sweet chili and teriyaki sauce

TACOS "SAN LUCAS" 16€ (2UN.)

Tacos with sautéed shrimp in chipotle style, pico de gallo, avocado, and sour cream

TACOS "VEGAN" 14€ (2UN.)



Chickenless taco with sweet chili mayo, lettuce and pickled onions

TACOS "PULLED PORK" 14€ (2UN.)

Tacos pulled pork with bbq sauce, crunchy onion and pico de gallo

KRISPY PRAWNS 16€

Fresh king prawns in a crunchy panko with a sweet chili sauce

BURRATINA 16€



Burrata with cherry tomatoes, olives, homemade pesto, basil, dried fruits and nuts

ENSALADA KABO 14€



Breaded chicken with mixed greens leaves, croutons, caramelized onions and cherry tomatoes, purple cabbage and parmesan

MEDITERRANEA BOWL 14€



Greek feta cheese with cucumber, cherry tomatoes, black olives, mixed green leaves and Tzatziki dressing

For information regarding the presence of a food allergen on the menú, please contact our staff.

ALL RATES INCLUDE VAT

Vegetarian & Vegan

Balearic product

Info & reservations: 971 863 652

FISH

SEA BASS FILET 21€

Grilled national sea bass with seasonal vegetables and green sauce dressing

GRILLED PRAWNS 19€

Grilled king prawns with Es Trenc sea salt

CEVICHE 20€

National sea bass marinated in tiger milk, with mango, crispy corn, and red onion

TUNA TARTAR 21€

Fresh raw bluefin tuna with a exotic soy vinaigrette

SALMON SUPREME 20€

Grilled salmon with sautéed vegetables

TUNA TATAKI 24€

Lightly seared bluefin tuna in a sesame crust with citric soy sauce

MEAT & BURGERS

ENTRECOTE STEAK 28€

Grilled steak with French fries

PORK RIBS 20€

BBQ style ribs cooked at low temperature with potatoes and grilled corn

KABO BURGER 17€

100% beef, gouda cheese, guacamole, pico de gallo, jalapeños and sriracha mayo

CLASSIC BURGER 17€

100% beef, gouda cheese, bacon, caramelized onion, and KABO sauce

VEGAN BURGER 16€

Pretzel bread, crunchy vegan chicken with tomatoe, lettuce, caramelized onion and vegan mayo

RISOTTOS & PASTAS

RISOTTO FRUTTI DEL MARE 21€

Risotto with fresh prawns, calamari and clams

RISOTTO NERO DI SEPPIA 23€

Cuttlefish ink rice with a red prawn Carpaccio and azafrán alioli

TORTIGLIONI BOLOÑESA 15€

Pasta with homemade boloñesa sauce

FUSILLI AL PESTO 14€

Fusilli with homemade basil and pine nut pesto

FUSILLI TRICOLORE 17€

Fusilli with homemade basil pesto, semi dried tomatoes and straciatella of burrata

SIDES

SAUTÉED VEGETABLES 6€

MIXED SALAD 6€

FRENCH FRIES 5€

SWEET PATATOE FRIES 7€

BREAD, ALIOLI & OLIVES 3.5€



COFFEE

ESPRESO / SOLO 1.9€
CORTADO 2.2€
CON LECHE 2.5€
CAPPUCCINO 4€

CARAJILLO 3€
LATTE MACCHIATO 4.5€
ICED LATTE 5€
ICED COFFEE 5€

SOFT DRINKS

COCA COLA / ZERO 3€
FANTA LEMON / ORANGE 3€
SPRITE 3€
AQUARIUS LEMON/ORANGE 3€
NESTEA LEMON/MARACUYÁ 3€

FEVER TREE TONIC 3.5€
FEVER TREE GINGER BEER 3.5€
FEVER TREE GINGER ALE 3.5€
FEVER TREE GRAPEFRUIT 3.5€
FEVER TREE LEMONADE 3.5€

BEER

CAÑA 30 CL. ESTRELLA DAMM 3€
COPA 40 CL. ESTRELLA DAMM 4€
PINTA 50 CL. ESTRELLA DAMM 5€
ESTRELLA DAMM BOT. 33 CL. 3€
ESTRELLA DAMM FREE 33 CL. 3€

ESTRELLA GALICIA 33 CL. 3.5€
CIDER BOT. 33 CL. 5€
CORONITA BOT. 33 CL. 4€
ERDINGER BOT. 50 CL. 6€
DAURA SIN GLUTEN 33CL. 3.5€

SANGRIAS



COPA SANGRÍA TINTO 7€
COPA SANGRÍA BLANCO 7€
COPA SAGRÍA CAVA 8€

SANGRÍA TINTO 1.5L 25€
SANGRÍA BLANCO 1.5L 25€
SANGRÍA CAVA 1.5L 27€

WHITE WINES



VERDEJO "VID WOMEN" RUEDA	5.00 €	23.00 €
SAUVIGNON "VALDECUEVAS" RUEDA	6.00 €	26.00 €
BINISALLEM "BINIAGUAL" MALLORCA	6.50 €	33.00 €
VERDEJO "JOSÉ PARIENTE" RUEDA		30.00 €
ALBARIÑO "SEGREL"		32.00 €
CHARDONNAY "MACON VILAGES".		38.00 €

RED WINES

RIOJA "EL MAQUINISTA"	5.00 €	23.00 €
RIBERA DEL DUERO "VAL ARANDA"	6.00 €	27.00 €
BINISALLEM "BINIAGUAL" MALLORCA	6.50 €	33.00 €
TORO "DAMALISCO"	6.50 €	33.00 €
RIBERA DEL DUERO "DOMINIO DEL SOTO"		42.00 €
RIOJA "RAMÓN BILBAO" EDICION LIMITADA		38.00 €

ROSÉ WINES

ROSADO "DE BOCA EN BOCA" RIOJA	5.00 €	23.00 €
ROSÉ "PIQUDET" CÔTES DE PROVENCE	6.50 €	27.00 €
BINISALLEM "BINIAGUAL" MALLORCA	6.50 €	33.00 €
ROSÉ "STUDIO BY MIRAVAL" CÔTES DE PROVENCE		38.00 €

CAVAS & CHAMPAGNE

CAVA "PEDREGOSA" BRUT	6.00 €	25.00 €
CAVA "PEDREGOSA" ROSÉ BRUT	6.00 €	25.00 €
CAVA "PEDREGOSA" RESERVA MILLESIME		33.00 €
CHAMPAGNE "LAURENT PERIER" BRUT		85.00 €
CHAMPAGNE "MÖET & CHANDON" ICE		85.00 €

A detailed line-art illustration of a bunch of grapes, showing individual grapes and the leaves of the bunch, rendered in a light brown color.