

KVBO

ENTRANTES • STARTERS

PAN CRISTAL CON TOMATE MALLORQUÍN 10€

- Pan cristal con tomate fresco, aceite de albahaca y flor de sal de Es Trenc
- Pan cristal with fresh tomatoe, basil olive oil and flor de sal d'Es Trenc

HUMMUS CLÁSICO CON FALAFEL 14€

- Crema de garbanzos con Falafel de Remolacha y pan pita
- Chickpea hummus with beetroot Falafel and pita bread

BRAVAS KABO 12€

- Patató chafado con salsa brava en estilo Kabo y alioli
- Smashed crispy potatoes with spicy Kabo style sauce and alioli

CROQUETAS DE IBÉRICO 15€

- Croquetas caseras de jamón Ibérico
- Homemade iberian ham croquettes

LANGOSTINOS CRUJIENTES 17€

- Langostinos crujientes en panko acompañado con salsa chili agridulce
- Crispy panko coated king prawns served with sweet chili sauce

FOCACCIA 18€

- Focaccia con mortadella D.O.P., straciatella de burrata y albahaca
- Focaccia with mortadella D.O.P., burrata straciatella and basil

JAMÓN IBÉRICO 24€

- Jamón Ibérico de bellota; cortado a cuchillo
- 100% Acorn-fed Iberian ham, hand sliced

GAMBAS AL AJILLO 17€

- Gambones peladas y salteadas con ajo, guindilla y aceite de oliva
- King prawns, peeled and sautéed with garlic cloves and olive oil

BAO "PULLED PORK" (2UN.) 15€

- Pan japonés al vapor relleno de cerdo deshuesado con salsa bbq y cebolla encurtida
- Japanese bao bun filled with pulled pork, bbq sauce and pickled onion

GYOZAS DE POLLO Y VERDURAS 15€

- Ravioli japonés de pollo y verduras con salsa chili agridulce
- Japanese ravioli filled with chicken & vegetables, served with sweet chili sauce

TACOS SAN LUCAS (3UN.) 17€

- Taco de gambas en estilo chipotle, cebolla encurtida, guacamole, pico de gallo y crema agria
- Chipotle style shrimp tacos with pickled onions, guacamole, pico de gallo and sour cream

CALAMARES A LA ANDALUZA 18€

- Calamar patagónico rebozado con mayo citrica
- Fried Calamari served with a homemade citrus mayo

TARTARES

TARTAR DE SALMÓN 19€

- Salmón fresco marinado con vinagreta cítrica, aguacate, tostas crujientes de tapioca y caviar de soja
- Fresh salmon marinated in a citrus vinaigrette, served with avocado, crispy toasts of tapioca and soy caviar

TARTAR DE ATÚN EN BRIOCHE (3UN.) 22€

- Mini brioche de tartar de atún bluefin con vinagreta asiática y caviar de wasasbi
- Mini brioche bun with premium bluefin tuna tartare, marinated with asian vinaigrette and wasabi caviar

ENSALADAS • SALADS

ENSALADA KABO 15€

- Pollo rebozado, mezclum, croutons, tomate cherry, escamas de parmesano y salsa de mostaza y miel en cuenco de tortilla
- Crispy chicken with mixed greens, croutons, cherry tomatoes, parmesan shavings, dressed with honey mustard vinaigrette and served in a tortilla bowl

BURRATINA 17€

- Burrata, tomate cherry, olivas esféricas, aceitunas calamata, aceite de albahaca y crujiente de pistacho
- Creamy Burrata, cherry tomatoes, olive spheres, calamata olives, basil olive oil & crunchy pistachio

ENSALADA QUESO DE CABRA 15€

- Queso de cabra caramelizada, mezclum, nueces, pasas y arandanos con vinagreta de frutos rojos
- Caramelised goat cheese with mixed greens, walnuts, raisins, blueberries, and dressed with a red fruits vinaigrette

RICE BOWLS

- Arroz basmati con aguacate, edamame, mango, pepino, tomate cherry, wakame, col encurtida y mayo kimchi
- Basmati Rice with avocado, edamame, mango, cucumber cherry tomatoe, wakame, pickled cabbage & kimchi mayo

POLLO 16€

▪ CHICKEN

- ~POLLO REBOZADO
- ~CRISPY CHICKEN

SALMÓN 17€

▪ SALMON

- ~SALMÓN FRESCO MARINADO CON VINAGRETA CÍTRICA
- ~FRESH SALMON MARINATED WITH A CITRUS VINAGRET

FALAFEL 16€

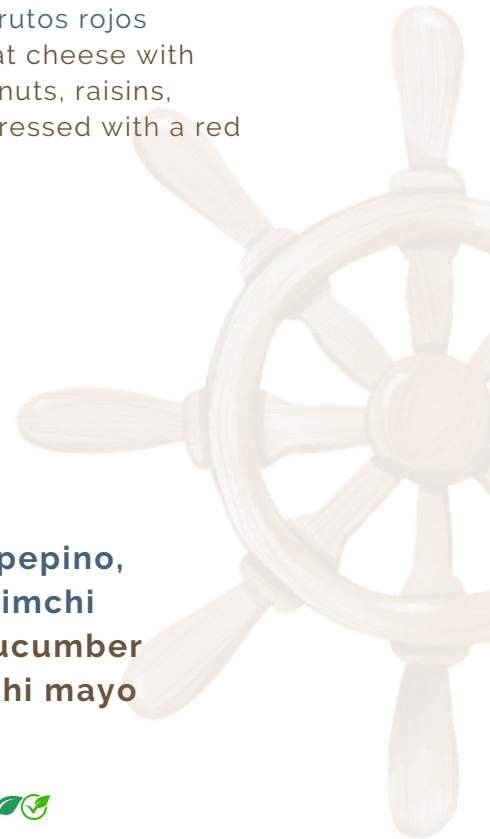
▪ FALAFEL

- ~FALAFEL DE REMOLACHA
- ~BEETROOT FALAFEL

ATÚN (BLUEFIN) 18€

▪ TUNA (BLUEFIN)

- ~ATÚN BLUEFIN FRESCO MARINADO CON VINAGRETA ASIÁTICA
- ~FRESH BLUEFIN TUNA MARINATED WITH A ASIATIC VINAGRET



ARROCES Y PASTAS · RICE & PASTAS

ARROZ A LA LLAUNA DE MARISCO (MIN.2PRS) 24€P.P.

- Arroz en bandeja hecho al horno con calamares, cigalas, gambones y alioli
- Oven baked paella with calamari, langoustines and king prawns, served with traditional creamy garlic alioli

ARROZ A LA LLAUNA DE ENTRECOT (MIN.2PRS) 22€P.P.

- Arroz en bandeja hecho al horno con Entrecôt de vaca fileteada, corazones de alcachofas y alioli
- Oven baked paella with thinly sliced prime beef Entrecôt, tender artichoke hearts and traditional creamy garlic alioli

RAVIOLI BURRO Y SALVIA 20€

- Ravioli caseros rellenos de queso ricotta y espinacas con salsa de mantequilla y salvia crujiente
- Fresh Ravioli filled with ricotta cheese and spinach in a butter sauce and crispy sage

SPAGHETTI CAPRI 18€

*ANADIR GAMBAS +6€ [ADD SHRIMP]

- Pasta fresca con tomate cherry pachino rojo y amarillo, asparagos, ajo, escamas de parmesano y albahaca
- Fresh Spaghetti with red & yellow pachino cherry tomatoes, garlic, asparagus, fresh basil and parmesan shavings

GARGANELLI AL RAGÚ 18€

- Pasta Boloñesa con Ragú de ternera casera
- Pasta bolognese with homemade beef ragú

PESCADOS · FISH

FILETE DE LUBINA 24€

- Lubina nacional a la plancha con verduras salteadas de temporada al curry y aceite de oliva aromatica de naranja
- Grilled fresh Sea Bass with seasonal sautéed vegetables with curry and a aromatic citrus olive oil vinaigrette

CEVICHE 21€

- Lubina marinada en leche de tigre exótica, mango, maíz crujiente, cebolla roja, cilantro y caviar de mango
- Sea Bass marinated in exotic leche de tigre vinaigrette with mango, crispy corn, red onion, coriander and mango caviar

SUPREMA DE SALMÓN 22€

- Salmón a la plancha lacado en teriyaki y verduras de temporada salteadas con soja
- Grilled Salmon glazed with teriyaki and served with seasonal sautéed vegetables

TATAKI DE ATÚN 25€

- Atún Bluefin premium, sellado a alta temperatura, cortado en finas láminas con salsa de coco y remolacha y caviar de wasabi
- Lightly seared premium Bluefin Tuna, thinly sliced with a delicate coconut and beetroot sauce and wasabi caviar

PARRILLADA DE GAMBAS 20€

- Gambas a la plancha con ralladura de lima y flor de sal d'Es Trenc
- Grilled King prawns with fresh lime zest and flor de sal d'Es Trenc

CARNES Y BURGERS · BURGERS & MEAT

[BURGERS: CON PATATAS / WITH FRIES]

KABO: DOUBLE SMASH BURGER 18€

- 100% ternera, queso cheddar, guacamole, cebolla roja, jalapeños y mayo chipotle
- 100% beef, cheddar cheese, guacamole, red onion, jalapeños and mayo chipotle

CLASSIC: DOUBLE SMASH BURGER 18€

- 100% ternera, queso cheddar, bacon, cebolla caramelizada, pepino agridulce y salsa clasica kabo
- 100% beef, cheddar cheese, bacon, caramelized onions and Kabo sauce

VEGAN BURGER 18€

- Pan bretzel, falso pollo rebozado, lechuga, cebolla caramelizada y mayo vegana
- Bretzel brioche bun, vegan chicken, lettuce, caramelized onions & vegan mayo

KRISPY CHICKEN BURGER 18€

- Pechuga de pollo rebozado crujiente, pepinillos agridulce y salsa bbq casera
- Krispy chicken breast, sweet and sour pickles and homemade bbq sauce

ENTRECÔT 29€

- Carne de vaca (350gr./400gr.) a la plancha fileteada acompañado de setas shiitake, patató asado y salsa a la pimienta
- Grilled beef Entrecôt steak (350gr./400gr.) thinly sliced and served with shiitake mushrooms, potatoes and peppercorn sauce

COSTILLAS DE CERDO 22€

- Costillas a baja temperatura con salsa bbq japonesa, mazorca de maíz y coleslaw
- Short Ribs, slow cooked with Japanese bbq sauce, corn on the cob and creamy coleslaw

GYRO GRIEGO 19€

- Pinchos de pollo a la plancha, acompañado de ensalada griega, salsa tzatziki y pan pita
- Greek style Chicken skewers marinated and grilled, served with greek salad, tzatziki sauce and pita bread

NIÑOS · KIDS MENU

CHEESEBURGER CON PATATAS 15€

- CHEESEBURGER WITH FRIES

SPAGHETTI BOLOÑESA 15€

- SPAGHETTI BOLOGNESE

TIRAS DE POLLO CON PATATAS 14€

- CHICKEN FINGERS WITH FRIES

IVA incluido - VAT included - Mwst. inkl.



GUARNICIONES • SIDES

VERDURAS SALTEADAS 8€

- SAUTÉED VEGETABLES

ENSALADA MIXTA 7€

- MIXED SALAD

ARROZ BASMATI 4€

- BASMATI RICE

FALAFEL DE REMOLACHA 8€

- BEETROOT FALAFEL (5 UN.)

PATATAS FRITAS 6€

- FRENCH FRIES

PATATAS BONIATO 7€

- SWEET POTATOE FRIES

PAN, ALIOLI Y ACEITUNAS 4€

- BREAD, ALIOLI & OLIVES

PAN PITA 2€ (UN.)

- PITA BREAD

POSTRES • DESSERTS

TARTA DE QUESO 9€

- Cheesecake de queso crema con mermelada de frutos rojos
- Cheesecake with rich cream cheese filling and red berry compote

TATIN DE MANZANA 9€

- Manzanas caramelizadas al horno con hojaldre y gelato de vainilla
- Caramelized apple tatin served with vanilla ice cream

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE Y CARAMELO 9€

- Soufflé de chocolate y caramelo salado con helado de pistacho
- Chocolate and salty caramel soufflé served with pistachio ice cream

AFFOGATO AL CAFÉ 7€

- Café con gelato de vainilla y nata
- Vanilla gelato drowned in coffee and topped with whipped cream

GELATO / ICE CREAM 5€

- Vainilla
- Chocolate
- Pistachio
- Mango 🍌🍌

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

If you need information about the presence of any food allergens in the menu, please ask our staff.

 VEGETARIANO/VEGETARIAN

 VEGAN/VEGANO

 PRODUCTO DE BALEARES
BALEARIC PRODUCT

MARGARITA'S

[on the rocks]

CLASSIC 13€

- T. Patrón , cointreau, zumo de lima
- T. Patrón , cointreau, freshly squeezed lime

PASSION FRUIT 14€

- T. Patrón reposado, cointreau, pasión fruit licor, pasión fruit puré
- T. Patrón reposado, cointreau, pasión fruit licor, pasión fruit puré

SPICY MANGO 14€

- T. Patrón reposado, cointreau, spicy mango licor y puré de mango
- T. Patrón reposado, cointreau, spicy mango licor, mango puré

BLACKBERRY 14€

- T. Patrón, puré de moras, cointreau, brockman's gin, zumo de arándanos
- T. Patrón, blackberry puré, cointreau, brockman's gin, cranberry juice

SIGNATURE COCTAIL'S

PIMM'S HENDRICKS 15€

- Pimm's n.1, gin hendrick's, ginger ale, pepino, fresa, naranja y menta
- Pimm's n.1, gin hendrick's, ginger ale, cucumber, strawberry, orange & mint

KABO MULE 15€

- Vodka, passoa licor, ginger beer, vanilla
- Vodka, passoa licor, ginger beer, vanilla

TWISTED ESPRESSO MARTINI 15€

- T. Patrón xo café, bailey's , café, sirope de vanilla
- T. Patrón xo café, bailey's, coffee, vanilla syrup

GRAPEFRUIT FIZZ 15€

- Gin, zumo de limón, foamer, tónica pomelo
- Gin, fresh lemon, foamer, grapefruit tonic

CLASSIC COCTAIL'S

APEROL SPRITZ 10€

- Aperol, prosecco, soda
- Aperol, prosecco, soda

HUGO SPRITZ 10€

- Flor de sauco, prosecco, menta, soda
- Edelflower, prosecco, mint, soda

MOJITO 12€

- Ron, azúcar, hierbabuena, lima, soda
- Rum, sugar, mint, lime, soda

CAIPIRIÑA 12€

- Cachaça, azúcar, lima
- Cachaca, sugar, lime

PIÑA COLADA 12€

- Ron, licor de Coco, zumo de piña
- Rum, Coconut licor, pineapple juice

BERRY COOLER 9€

- Gin 0.0, zumo de arándanos, moras y ginger ale
- Gin 0.0, cranberry juice, blackberries and ginger ale

AMARETTO SOUR 13€

- Amaretto, zumo de limón, foamer
- Amaretto, lemon juice, foamer

MOSCOW MULE 13€

- Vodka, lima, ginger beer
- Vodka, lime, ginger beer

ESPRESSO MARTINI 14€

- Vodka, kahlua, café, s. vainilla
- Vodka, kahlua, coffee, vanilla syrup

PORNSTAR MARTINI 14€

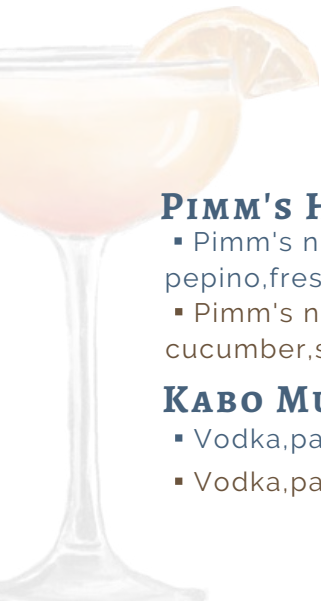
- Vodka, passoa licor, puré maracuya, cava
- Vodka, passoa licor, maracuya puree, cava

NEGRONI 14€

- Campari, vermut rojo, gin
- Campari, red vermouth, gin

TROPICAL MOCKTAIL 9€

- Gin 0.0, zumo de piña, pasión fruit, mango natural
- Gin 0.0, pineapple juice, pasión fruit, natural mango



GIN CLUB

- TANQUERAY 12€
- PALMA GIN 14€
- HENDRICKS 14€
- BOMBAY SAPPHIRE 13€
- BROCKMAN'S 14€
- GIN MARE 14€
- PUERTO D'INDIAS 13€
- TANQUERAY N.10 14€
- G'VINE 14€

SANGRIA

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

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

CERVEZAS · BEER

CAÑA 30 CL. ESTRELLA DAMM 3.5€
COPA 40 CL. ESTRELLA DAMM 4€
PINTA 50 CL. ESTRELLA DAMM 5.5€
ESTRELLA DAMM BOT. 33 CL. 3.5€
ESTRELLA DAMM FREE 33 CL. 3.5€

ESTRELLA GALICIA 33 CL. 3.5€
ROSA BLANCA BOT. 33 CL. 3.5€
CORONITA BOT. 33 CL. 4.5€
ERDINGER BOT. 50 CL. 6.5€
DAURA SIN GLUTEN 33CL. 3.5€

REFRESCOS · SOFT DRINKS

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 SUGAR FREE 3.5€

CAFÉ · COFFEE

ESPRESSO / SOLO 2€
CORTADO 2.3€
CON LECHE 2.8€
CAPPUCCINO 4€

CARAJILLO 3.5€
LATTE MACCHIATO 5€
ICED LATTE 6.5€
ICED COFFEE 6.5€

CARTA VINOS

VINOS BLANCOS - WHITE WINES

			
	VERDEJO "VID WOMAN" RUEDA	5.50€	26.00€
	PINOT GRIGIO "FOSSA MALA" FRIULI	6.00€	27.00€
	MEMORIES "BINIAGUAL" MALLORCA	6.50€	28.00€
	SAUVIGNON "VALDECUEVAS" RUEDA	6.50€	28.00€
	VERDEJO "JOSÉ PARIENTE" RUEDA		30.00€
	ALBARIÑO "SEGREL" ALBARIÑO.		34.00€
	CHARDONNAY "MÂCON VILLAGES"		42.00€

VINOS ROSADOS - ROSE WINES

			
	ROSÉ "DE BOCA EN BOCA" RIOJA	5.50€	26.00€
	ROSÉ "PIQUDET" CÔTES DE PROVENCE	6.50€	28.00€
	ROSÉ "BINIAGUAL" MALLORCA	6.50€	28.00€
	ROSÉ "MINUTY PRESTIGE" CÔTES DE PROVENCE		47.00€
	ROSÉ "BINIMARE" MALLORCA		52.00€

VINOS TINTOS - RED WINES

			
	RIOJA " EL MAQUINISTA " TEMPRANILLO	5.50€	26.00€
	RIBERA DEL DUERO " VAL ARANDA "	6.50€	28.00€
	NEGRE " BINIAGUAL " MALLORCA	6.50€	30.00€
	RIOJA " RAMON BILBAO " EDICIÓN LIMITADA		34.00€
	RIBERA DEL DUERO " DOMINIO DEL SOTO "		40.00€

CAVAS & CHAMPAGNE

			
	CAVA " PEDREGOSA " BRUT	6.00€	26.00€
	CAVA " PEDREGOSA " ROSÉ BRUT	6.50€	28.00€
	PROSECCO SUPERIORE " SARTORI " DOCG		30.00€
	CHAMPAGNE " MÖET & CHANDON " BRUT		85.00€
	CHAMPAGNE " MÖET & CHANDON " ICE		85.00€
	RUINART " BLANC DE BLANCS "		190.00€

IVA incluido - VAT included - MwSt. inkl.

**" Life is better at...
Kabo Beach "**

POWERED BY:

