



BODEGÓN
La Cabaña

SOLOMILLO
GRILL
PESCA
TAPAS
PINTXOS
CERVEZAS
VINOS

Menu's



Verrassingstapasmix

ALS U NIET KUNT KIEZEN

Laat u verrassen met een heerlijke tapasmix voor minimaal 2 personen

3 rondes tapas, per ronde 4 verschillende gerechten 24,50 p.p.

4 rondes tapas, per ronde 4 verschillende gerechten 28,50 p.p.

5 rondes tapas, per ronde 4 verschillende gerechten 32,50 p.p.

Kindermenu

VOOR ONZE KLEINSTE GASTEN

keuze uit: frikandelletjes, kroket, bitterballen, kipnuggets óf mini kaasnacks geserveerd met frietjes, wedges óf tortilla de patatas met appelmoes en mayonaise 6,50

COPA DEL NIÑO 4,00
kinderijsje (vanille-ijs) ●●

COHETE 1,50
raketje (waterijsje) ●●●



Fiesta!?

IETS TE VIEREN!?

Wist je dat we achter ons restaurant verschillende ruimtes hebben om te borrelen, feesten of voor een bruiloft. Daarnaast hebben wij een gezellige tuin die uitermate geschikt is voor barbecues en borrels.

Mocht je interesse hebben dan laten wij je graag even de ruimtes zien. De verschillende ruimtes zijn geschikt voor 10 tot 200 personen.

Afhalen

Bij La Cabaña kun je van woensdag tot en met zondag eten afhalen tussen 17.00 en 18.00 uur. Daarbij heeft u keuze uit tapas die tafelklaar zijn óf tapas om zelf te bereiden.

(Geroosterd) stokbrood

PAN CON ALIOLI O MANTEQUILLA 3,80
stokbrood met alioli óf kruidenboter ●●●

PAN CON SALSA DE TOMATES SECOS Y ALIOLI 4,40
stokbrood met tomatentapenade en alioli ●●

PAN CON ACEITE 4,50
stokbrood met olijfolie en zeezout ●●

PAN 2,50
stokbrood ●●

TOSTADA AL AJILLO 4,50
stokbrood met knoflookolie ●●

TOSTADA TOMACA (Y JAMÓN SERRANO) 4,50 - 7,00
geroosterd stokbrood met verse tomaten (en met serrano ham) ●●●

TOSTADA ANCHOA CON ALIOLI 5,50
geroosterd stokbrood met ansjovis en alioli ●

TOSTADA CABRALES 5,50
geroosterd stokbrood met blauwschimmelkaas ●

TOSTADA CON QUESO Y AJILLO 4,50
geroosterd stokbrood met kaas en knoflook ●

Kazen, worsten en hammen

QUESO CON MIEL 4,80
warme geitenkaas met honing en walnoten ●●

QUESO MANCHEGO 5,80
schapenkaas uit la mancha (met kweepeergelei +0,60) ●●

QUESO MANCHEGO FRITO 4,90
gefrituurde manchego kaas ●

JAMÓN SERRANO 9,50
in de berglucht gedroogde serranoham (met meloen +1,00) ●●

JAMÓN IBÉRICO 13,50
Iberische ham ●●

CECINA DE LEÓN 13,50
smaakvol en boterzacht gerookt rundvlees ●●

PLATO DE QUESOS Y EMBUTIDOS 9,50
bordje Spaanse kazen en worsten ●

PLATO DE QUESOS Y JAMÓN SERRANO 10,00
bordje Spaanse kazen en serranoham ●●

PLATO IBÉRICO 18,00
selectie van iberische hammen en worsten ●●

PLATO DE QUESOS 10,50
bordje van 5 verschillende Spaanse kazen ●●

ACEITUNAS 3,00
gemarineerde olijven ●●●

ALMENDRAS SALADAS 2,40
gezouten amandelen ●●●

Dranken

REFRESCOS

Diversen frisdranken vanaf	2,60
Verse jus d'orange	3,20
<i>CocaCola</i> fuzetea	

AGUA

1,0L bruisend of plat	6,50
0,5L bruisend of plat	3,50

CERVEZAS

Mahou tap	2,80
Brand tap fluitje	2,40
Brand tap vaasje	2,80
San Miguel fles 33 cl	3,60
Alhambra Reserva	3,80
Er Boqueron	4,20
Imperator	3,70
Heineken 0.0	3,60
Witbier (ook als 0%)	3,60
Radler (ook als 0%)	3,60
Rosébier	3,60
Liefmans	3,60
Brand Weizen	3,60
Blond	3,70
Dubbel	3,70
Tripel	3,80
Duvel	3,90
Palm	3,60
Kriek	3,60
Sol	5,10
Desperados	5,10


LICORES

Baileys	4,00
Cointreau	4,00
Crema Catalana	4,00
Disaron Amaretto	4,00
Drambuie	4,00
Frangelico	4,00
Grand Marnier	4,00
Kahlúa	4,00
Licor 43	4,00
Limoncello	4,00
Malibu	4,00
Marie Brizard	4,00
Passoa	4,00
Ron Miel	4,00
Sambuca	4,00
Southern Comfort	4,00
Tia Maria	4,00

CAFÉ Y TÉ

Espresso	2,40
Café doble - dubbele espresso	3,50
Café cortado - espresso met een wolkje melk	2,50
Café con leche - koffie verkeerd of latte macchiato	2,80
Café Hollandés - koffie	2,60
Cappuccino	2,70
Chocolate - warme chocolademelk (met slagroom + 0,50)	2,90
Café Español - koffie met Licor 43 of Tia Maria en ongezoete room	6,30
Café Irlandés - Irish coffee met Jameson en ongezoete room	6,30
Café Carajillo - Espresso met een scheutje likeur bijvoorbeeld Licor43	3,50
Tea quiero thee - diverse smaken	2,90
Té menta fresca - verse muntthee met of zonder honing	3,20

VINOS Y SANGRIA

		0,5 L	1 L
Sangría - rode wijn	3,90	10,50	19,50
Sangría blanca - met Cava	4,00	11,00	20,50
Sangría rosada - met rosé	4,00	11,00	20,50
Tinto de Verano - rode wijn met sprite	3,90	10,50	19,50
Moezel wijn	3,90	11,00	20,50

DESTILADOS

Apfelkorn	3,00
Bessenjenever	3,20
Jonge/oude Jenever	3,00
Bacardi blanco	4,00
Havana Club anejo blanco	4,10
Havana Club anejo reserva	4,40
Havana Club 7 años	4,90
Wodka	4,00
Pernod anis	4,00
Ricard pastis	4,00

PORTO, JEREZ EN VERMOUTH

Ruby Port	3,50
Tawny Port	3,90
White Port	3,50
Sherry Dry	3,00
Sherry Medium Dry	3,80
Sherry Pedro Ximenez	3,80
Sherry Pedro Ximenez Reserva	4,50
Martini Bianco	3,50
Martini Rosso	3,50

WHISK(E)Y

Ballentines	4,10
Jameson	4,10
Johnny Walker Red Label	4,10
Chivas Regal	4,90

DIGESTIVO

Calvados Busnel	4,00
Carlos I	6,80
Martell v.s.	4,80
Rémy Martin v.s.o.p.	6,20
Torres Reserva	4,20
Torres Gran Reserva	5,30
Ponche Caballero	4,00

GIN TONIC

Bobby + Fevertree met sinaasappel	9,50
Hendricks + Fevertree met komkommer	10,50
Puerto de Indias	10,50
Fine Black Edition + Fevertree met sinaasappel	

MOUSSEREND

Espumoso	4,20	20,00
<i>Spaanse bubbels voor elke gelegenheid.</i>		

Cava Brut (750 ml)	-	29,50
Cava Brut Picolo (200 ml)	-	8,00
<i>Lekkere droge cava met body. Stuiwend fris aroma van groene appel en citrus. De afdronk is zacht en geeft een rijpe impressie.</i>		

VINOS BLANCOS (WIT)

Vino de la casa	3,90	21,50
<i>Rueda, Verdejo</i>		
<i>Een zuivere wijn met een volle smaak en een mooie afdronk.</i>		

Vina Canal	4,60	25,50
<i>Chardonnay</i>		
<i>Heldere lichtgele kleur met tonen van tropisch fruit.</i>		

Copabaco	4,60	25,50
<i>Rueda, Sauvignon blanc</i>		
<i>Kenmerkend fris aroma van citrusfruit. De smaak is lang, vol en evenwichtig.</i>		

Noble 446	-	32,50
<i>Verenigde Staten, Chardonnay</i>		
<i>Krachtige geur, lekker stevig met in de finale toch ook wat heerlijke zuren.</i>		

Mar de Ons	-	32,50
<i>Rías Baixas, Albariño</i>		
<i>Fris en romig met mooie zuren. In de afdronk wit fruit en een citrustoets.</i>		

Iduna	-	39,50
<i>Toro, Verdejo</i>		
<i>Houtgelagerde (14 mnd) Verdejo uit Toro. Rijp en toch de opwekkende frisheid.</i>		

VINOS ROSADOS (ROSÉ)

Viña Egozcue rosado	4,60	25,50
<i>Navarra, Garnacha</i>		
<i>Volle en fruitige rosé met een complexe afdronk.</i>		

Out of the Blue	-	28,50
<i>Provence Frankrijk, Grenache & Syrah</i>		
<i>Kruidig, fruitig en ondersteunde zuren. Lichte rosé. Zo hoort een rosé te zijn!</i>		

VINOS TINTOS (ROOD)

Faustino García Martínez	3,90	21,50
<i>Rioja, Tempranillo</i>		
<i>Fluweelzachte smaak, vol fris en levendig fruit, elegant en verfijnd.</i>		

Palacio de Beire	4,30	23,50
<i>Navarra, Merlot</i>		
<i>Mooie structuur, intense en sappige tannines en een ronde, aangename afdronk.</i>		

Rondan Crianza	5,00	27,50
<i>Tempranillo, Garnacha</i>		
<i>Robijnrode kleur, intense diepte, tonen van zwarte bes, fruitig en nuances van hout.</i>		

Oligitum crianza	-	27,50
<i>Navarra, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>		
<i>Boers, kruidig met een fluwelen afdronk.</i>		

Munia Carácter	-	35,00
<i>Toro, Tinta de Toro</i>		
<i>Rijke tonen van kruiden en specerijen, levendig, sappig en mooie balans tussen fruit en de 14 maanden houtlagering.</i>		

Dominio Basconillos ecológico	-	36,00
<i>Ribera del Duero, Tempranillo</i>		
<i>Het fruit en de houtoplegging zijn perfect in balans. Intense en krachtige smaak. Gouden medaille wijnconcours Bruxelles, Wine Spectator 92 punten</i>		

Symbolic 16	-	39,00
<i>Priorat, Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon</i>		
<i>Smakelijke en complexe wijn, het fruit en de houtoplegging zijn perfect in balans. Intense en zachte smaak.</i>		

Salades

ENSALADILLA DE POLLO	4,50
een combinatie van gerookte kip, appel en selderij	••
ENSALADA MIXTA	4,90
gemengde Spaanse salade met sla, tomaat, ui, ei, tonijn en olijven	••
ENSALADA CARPACCIO	9,50
salade met carpaccio, pijnboompitjes, pesto en parmezaanse kaas	•
ENSALADA QUESO DE CABRA CON MIEL	9,50
salade met geitenkaas, honing en walnoten	••
ENSALADA QUESO DE CABRA Y JAMÓN SERRANO	9,50
salade met warme geitenkaas en serrano ham	•
ENSALADA ENDIVIAS CON ROQUEFORT	4,80
kleine salade met walnoot, appel en roquefort kaas	••

Groenten/aardappel tapas

ALCACHOFAS	6,20
gegrilde verse artisjokken	••
AROS DE CEBOLLA	4,50
gefrituurde uienringen	••
CHAMPIÑONES A LA PLANCHA	4,20
gemarineerde champignons van de bakplaat	•••
JALAPEÑOS	4,50
met roomkaas gevulde, gefrituurde, Spaanse pepertjes	•
PIMIENTOS DE PADRÓN	4,50
gebakken groene Spaanse pepertjes (seizoen)	•••
PLATO DE VERDURAS	5,50
diverse gegrilde groentes	•••
PATATAS BRAVAS Y/O ALIOLI	4,00
aardappelpartjes met pikante saus en/of alioli keuze uit wedges (met schil) óf huisgeschilde aardappeltjes	••
PATATAS FRITAS FRESCAS	4,10
verse friet met mayonaise	••
TORTILLA DE PATATAS	4,50
taartje van ei, ui en aardappel	•••
NACHOS CON SALSA O SALSA DE AJÍ Y QUESO	4,50
tortillachips met salsa óf chilisaus en kaas uit de oven	••
CROQUETAS DE ESPINACAS	4,80
Spaanse spinazie-kaas kroketjes	•
ESPÁRRAGOS VERDES A LA PLANCHA	4,70
groene asperges van de bakplaat	•••
CHAMPIÑONES CON QUESO DE CABRA	5,50
champignons gevuld met geitenkaas (met serranoham +0,50)	•(•)
BERENJENAS A LA PARRILLA	3,80
gegrilde aubergine	•••

Vlees tapas

CROQUETAS CHORIZO	4,80
Spaanse chorizo kroketjes	
ALBÓNDIGAS	4,80
gekruide gehaktballetjes in een saus van tomaten	•
CHULETAS DE CORDERO	6,50
lamskoteletjes van de grill	••
EMPANADILLA DE CARNE	4,80
deeg-envelopjes gevuld met rundergehakt	•
DÁTILES CON BACON	4,80
dadels in spek gewikkeld	••
HAMBURGUESA CON MAYONESA DE TRUFA	4,00
runder hamburgertjes met truffel mayonaise	
POLLO AJILLO	6,00
kipfilet in romige saus met knoflook	•
ALITAS DE POLLO	4,60
kipvleugeltjes gemarineerd in olijfolie, citroen, knoflook en peterselie	••
PINTXO POLLO A LA PARRILLA	7,00
kippendijen van de grill	••
PINTXO SECRETO IBÉRICO A LA PLANCHA	5,40
pincho met iberico-filet van de bakplaat	••
PUNTITAS DE SOLOMILLO	7,80
gemarineerde ossenhaaspuntjes	•
COSTILLAS LA CABAÑA DULCE	7,20
huisgemarineerde spareribjes	
MI MADRE	2,90
bladerdeeg enveloppe met serranoham, geitenkaas, tijm en tomaat	
CHAMPIÑONES CON QUESO DE CABRA Y JAMÓN SERRANO	6,00
champignons gevuld met geitenkaas en serranoham	•
CALDERETA DE CORDERO	6,50
lamsstooftje	••
BAVETTE A LA PARRILLA CON MOJO VERDE	12,50
runderbavette van de grill met groene kruidensaus	••
SOLOMILLO (OSSENHAAS)	••
400 gram voor twee personen	45,50

Galicisch rundvlees



De Rubia Gallega runderen uit de streek Galicië worden steeds bekender in Nederland. De runderen hebben een robuust gestel en zijn daardoor opgewassen tegen het Atlantische klimaat. Ook hebben de dieren een natuurlijk en vrije levenswijze gehad en eten ze uitsluitend gras, klaver en kruiden. Dit alles resulteert in uitstekend vlees dat een mooie en verfijnde smaak heeft; kruidig en iets ziltig en het vlees is subtiel geaderd met vet (marmering).

Dit mooie stuk vlees wordt eerst gegrild en daarna op een hete zoutsteen aan tafel geserveerd. Verse frietjes en echte mayonaise maken het gerecht af. Bij dit vlees kun je bijvoorbeeld uit onze tapaskaart nog heerlijke groentes, aardappels of andere tapas kiezen.

Vis tapas

CALAMARES A LA ROMANA gefrituurde inktvisringen	5,80	•
EMPANADILLA DE ATÚN deeg-envelopjes gevuld met tonijn	4,80	•
ATÚN REBOZADO gemarineerde rauwe tonijn met teriyakisaus	11,50	•
GAMBAS AL AJILLO garnalen in knoflookolie	6,80	••
GAMBAS A LA PLANCHA garnalen van de bakplaat	10,00	••
GAMBAS CON BACON garnalen omwikkeld met bacon	6,80	•
GAMBAS LA CABAÑA grote gepelde in panko gearpeneerde garnalen met knoflookmayonaise	11,00	•
GAMBAS PICANTES pittige gamba's met guindilla peper	6,90	••
SARDINAS A LA PLANCHA sardientjes van de bakplaat met knoflookolie en zeezout	4,80	••
MEJILLONES CON QUESO O PICANTE mosseltjes met kaas, knoflook en witte wijn óf met pittige tomatensaus	4,80	•(•)
CROQUETAS GAMBAS Spaanse kaas-garnalen kroketjes	4,80	
ALMEJAS A LA PLANCHA venusschelpen van de bakplaat met knoflook	8,50	••
CARACOLES CON TOMATE Y MANTEQUILLA wijngaardslakken op Spaanse wijze met tomaat en kruidenboter	6,50	•
BOQUERONES witte ansjovis in vinaigrette (koud)	3,90	••
SALMÓN A LA ALBAHACA zalmfilet van de bakplaat met basilicumboter	6,50	•
LUBINA A LA DONOSTIARRA zeebaarsfilet met pepertje en knoflookolie	6,80	••
LANGOSTINOS A LA PLANCHA langoustines van de bakplaat met groene kruiden	12,50	•

Allergie?

Geef bij het bestellen uw allergie duidelijk aan in verband met de garnering.

• glutenvrij • lactosevrij • vegetarisch

Nagerechten

POSTRES DULCES

FRUTA FRESCA CON HELADO DE SORBETE (Y NATA) vers fruit met sorbetijs (met slagroom +0,50)	8,50	•(•)•
CHURROS Spaanse deegwaren met kaneelsuiker, poedersuiker en chocoladesaus	6,50	••
TARTA DE QUESO CON FRUTOS DEL BOSQUE HELADO DE YOGUR Y NATA cheesecake met bosvruchten, yoghurtijs met slagroom tip: heerlijk met een dessert wijntje	7,50	•
COPA DEL NIÑO kinderijsje (vanille-ijs)	4,00	••
COHETE raketje (waterijsje)	1,50	•••
COPA BARCELONA vanille-ijs met licor 43 en sinaasappelsap	6,90	••
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO NUECES Y NATA warm chocoladetaartje met walnotenijs en slagroom	6,80	•
CREMA CATALANA specialiteit uit de streek Catalonië	5,80	••
GUIRLACHE CON HELADO NUECES Y NATA kletsoppen met walnotenijs en slagroom	7,50	•
HELADO DE NARANJA CON NATA sinaasappelijs met slagroom	5,80	••
MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y/O MARRÓN Y NATA witte en/of bruine chocolademousse met kletsop, walnotenijs en slagroom	7,50	•(•)
SEÑORITA BLANCA vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom	5,50	••
PASTEL DE NATA lauwwarm roomgebakje met vanille-ijs en slagroom	5,50	•
TRUFA chocoladetruffel (per stuk)	0,65	••

QUESOS

PLATO DE QUESOS bordje van 5 verschillende Spaanse kazen (halve portie 6,00)	10,50	••
--	-------	----

DESSERTWIJNEN

CARREDUEÑAS DULEE rosé dessertwijn	5,00	
OLIGITUM MOSCATEL witte dessertwijn	5,00	
MOSCATEL D'ORO rode dessertwijn	5,00	

KOFFIE EN THEE STAAN
OP DE VOLGENDE PAGINA
BIJ HET KOPJE DRANKEN

La Cabaña

Academielaan 73
5037 EV Tilburg
013 467 33 84
info@lacabanatilburg.nl

Reserveren?

Reserveer gemakkelijk
via couverts, op
www.lacabanatilburg.nl
of bel 013 467 33 84

Open

Geniet 5 dagen per week van
heerlijke Spaanse tapas
en gerechten van de grill!
Op maandag en dinsdag gesloten.

WWW.LACABANATILBURG.NL