



CABANA

CLUB MALTA

PRANZO

MENU PISCINA



CABANA

CLUB MALTA

PRANZO

MENU PISCINA

Abbandonati a un menu mediterraneo curato secondo la stagionalità presso Cabana Club, dove la creatività raffinata incontra una fusione moderna e giocosa. Celebrando i migliori ingredienti regionali – dalle coste meridionali a quelle orientali e occidentali – ogni piatto esalta sapori vivaci e prodotti locali d'eccezione. Un'esperienza gastronomica lussuosa ma rilassata, da assaporare perfettamente sotto il cielo del Mediterraneo.



SELEZIONE DI PROSCIUTTI IBERICI

‘Tradizione, eredità e sapore dal cuore dell'Iberia.’

Selezione di Jamón Caballero.

Il Jamón Ibérico è un prosciutto raro e pregiato, ottenuto da maiali iberici allevati allo stato brado che si nutrono di ghiande in Spagna e Portogallo.

Ibérico Bellota 100% – Caballero Pata Negra € 18

Chorizo de Bellota Ibérico – Extra Caballero € 15

Salchichón de Bellota Ibérico – Extra Caballero € 15

Cecina de Vaca Curada – Cecina di Manzo Stagionata € 15



Tagliere Iberico da Condividere € 26

Servito con Pane Pita, Grissini Artigianali, Sottaceti e Olive



CRUDI

Ostriche Gillardeau Stile ‘Cabana’ (1 pezzo)
Condimento al Gin con Aneto, Cetriolo e Scalogno
€ 8 ciascuna

Tartare di Tonno Rosso € 19

Cipolle Rosse Sottaceto, Capperi, Erbe Aromatiche Fresche e Croccanti Crackers di Pane Piatto

Tiradito di Branzino € 18

Pompelmo, Olive Nere e Aceto Balsamico Bianco

CONSIGLIO: Il pesce e i frutti di mare crudi o marinati dovrebbero essere consumati entro 10 minuti dal servizio per garantirne la massima freschezza e sicurezza.

VI PREGHIAMO DI INFORMARE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA IN CASO DI ALLERGIE PRIMA DI ORDINARE. NON TUTTI GLI INGREDIENTI POSSONO ESSERE ELENCATI E NON SIAMO IN GRADO DI GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI NEI NOSTRI PIATTI.

PICCOLI PIATTI

'Piccoli assaggi, grandi sapori'

Scegli un minimo di 3 piccoli piatti da condividere
come antipasto al prezzo di € 42

I piatti contrassegnati con ✱ sono di ispirazione locale.

Tempura di Gamberi (4 pezzi) € 20

Pastella Croccante Aromatizzata alla Birra IPA, Maionese alla
Sriracha, Lime Fresco

Tacos (3 pezzi) ✱ € 16

Coppa di Maiale Sfilacciata, Mojo Verde all'Avocado, servita in
una Morbida Tortilla di Grano, Cipolle e Chayote in Agrodolce,
Peperoncini Locali Fermentati 'Felfel' e Salsa allo Yogurt di Capra

Crocchette di Merluzzo, Chorizo e Patate (4 pezzi) € 17.5

Merluzzo Sfaldato, Chorizo, Patate, Aioli allo Yuzu e Aglio Nero

'Pan con Tomate' € 14.5

Pomodori di Gozo Schiacciati, Carne Essiccata di Manzo Stagionata,
Olio Extravergine d'Oliva, Pane a Lievitazione Naturale

'Escabeche' di Peperoni Arrosto ^{ve} € 14.5

Peperoni Rossi Locali Stufati, Paprika Affumicata, Crema di Ceci,
Pane a Lievitazione Naturale

Salsicce Maltesi Grigliate della Casa ✱ € 16.5

Lamelle di Finocchio, Composta di Pomodoro e Datteri,
Senape al Dragoncello Edmond Fallot

Patatine di Halloumi (4 pezzi) ^v € 15

Pesche Conservate ed Endivia, Harissa

'Kofta' di Agnello (3 pezzi) € 18.5

Spiedini di Agnello al Za'atar, Melassa di Melograno, Mandorle Tostate,
Labneh con Cetriolo e Olive Verdi, Pane Pita

INSALATE

Caesar Salad con Pollo Ruspante alla Griglia € 22

Petto di Pollo alla Griglia, Lattuga Baby Gem, Acciughe del Cantabrico,
Pancetta Croccante, Salsa Caesar, Scaglie di Parmigiano e Crostini Dorati

Insalata di Ġbejna Fresca di Capra 'Ġbejna ta' l-Ilma' ^v ✱ € 18

Formaggella Fresca di Capra Locale 'Ġbejna', Pomodori Antichi, Rucola,
Basilico, Pinoli e Olio Extravergine d'Oliva

Superfood ^{ve} € 17

Cavolo Riccio e Spinacini Freschi, Zucca Locale, Quinoa con Miscela
di Spezie 'Vadouvan', Noci, Avocado, Melograno, Semi Soffiati,
Condimento al Miele Locale e Yogurt al Cocco

Insalata Cabana € 22.5

Insalata di gamberi in stile 'Pil-Pil', Gamberi, Chorizo,
Patate Novelle, Pomodori Semi-Secchi, Olive Nere,
Misticanza, Condimento allo Zafferano e Arancia Locale



..... PANINI E BURGER

Tutti serviti con Patatine Fritte.

Burger Vegetale 'Beyond'  € 22

Avocado Schiacciato, Pomodoro Plum, Lattuga Baby Gem,
Confettura di Cipolle Rosse, Rucola e Pan Brioche Vevano

Burger di Manzo Black Angus 200g € 23.5

Cheddar Stagionato al Tartufo, Confettura di Cipolle,
Lattuga Baby Gem, Pan Brioche e Salsa Cabana Club

Burger di Pollo Impanato con Mais e Panko € 22.5

Pancetta, Formaggio Affumicato Applewood, Pomodoro,
Lattuga Baby Gem, Pan Brioche e Salsa Cabana Club

Panino con Prosciutto Affumicato e Gruyère € 19

Fonduta di Mela e Porro, servito in Pane Ciabatta Tostato

..... 'IL-FTIRA'

LA TRADIZIONALE FTIRA MALTESE

Impasto artigianale Maltese e Gozitano, cotto alla perfezione nel forno a pietra. La **Ftira** è più spessa della pizza Italiana, con un interno soffice e bordi dorati e croccanti, generosamente guarnita con ingredienti di prima qualità per offrire un autentico assaggio delle isole.

THE CLASSICS

Margherita  € 14.5

Salsa di Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Olio Extravergine
d'Oliva di Gozo e Basilico Fresco

Capricciosa € 17

Prosciutto Cotto Italiano, Salsa di Pomodoro, Mozzarella Fior di
Latte, Carciofi, Uovo, Funghi Champignon e Olive

Tartufo  € 17.5

Mozzarella Fior di Latte, Funghi Portobello e Champignon,
Crema al Tartufo, Olio all'Aglione e Scaglie di Parmigiano

Tricolore € 16.5

Mortadella Italiana, Crema Tiepida di Pistacchio e Basilico, Completata
con Burrata Fresca, Pomodorini e Olio Extravergine d'Oliva

✱ LE NOSTRE FTIRE 'SIGNATURE' LOCALI ✱

Mġarr ✱ € 18.5

Ragù di Pancia di Coniglio Locale, Salsa di Pomodoro,
Patate Arrosto a Fette, Piselli e Formaggio Provolone
'Nel Nord – Mġarr, il cuore Maltese degli stufati di
coniglio e dei prodotti stagionali freschi.'

Marsaxlokk ✱ € 20.5

Stufato di Polpo con Aglio e Pomodori Antichi, Cipolle, Gamberi e
Cozze Marinate, Acciughe, Patate Arrosto, Olio al Basilico e Menta
'Un omaggio al celebre villaggio di pescatori di Malta e alle sue tradizioni.'

Haż-Żebbuġ ✱ € 17.5

Coppa di Maiale Locale, Salsiccia Maltese, Bacon Affumicato, Mozzarella
Fior di Latte, Formaggio di Capra Locale 'Ġbejna' e Semi di Sesamo
'Celebriamo il villaggio degli ulivi e dei vigneti, da cui provengono
anche tutti i nostri prodotti suini: carne di maiale allevata
localmente da William's Farm Meat.'

Rabat – Ftira Chiusa  ✱ € 16.5

Mozzarella Fior di Latte, Funghi Champignon,
Noci, Gorgonzola e Miele di Gozo

'Il fascino storico di Rabat, con funghi di provenienza
locale e miele maltese selezionato dai nostri fornitori.'

Aggiunte:

Qualsiasi ingrediente extra comporterà un supplemento di prezzo.

VI PREGHIAMO DI INFORMARE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA IN CASO DI ALLERGIE PRIMA
DI ORDINARE. NON TUTTI GLI INGREDIENTI POSSONO ESSERE ELENCATI E NON SIAMO IN
GRADO DI GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI NEI NOSTRI PIATTI.

SPIEDINI CABANA



Spiedini alla brace stile
'KABAB'



EDIZIONE 'SPICE ROUTE'

Ispirati all'eredità Arabo-Mediterranea di Malta, i nostri **'Kabab'** sono grigliati alla perfezione sulla brace. Ogni porzione di carne selezionata viene condita con la nostra esclusiva miscela di spezie Arabe e infilzata con zucchini, creando un perfetto incontro tra i sapori del Medio Oriente e quelli del Mediterraneo.



Ideale da condividere o come piatto principale.

Tutti i nostri Spiedini sono serviti con Patatine Fritte, Lime, Pane Pita e Insalata di Stagione.

Kabab di Cosce di Pollo Ruspante (2 pezzi) € 28.5

Miscela di Spezie Arabe, 'Labneh' al Limone e Cetriolo

Kabab di Manzo Black Angus (2 pezzi) € 36

Miscela di Spezie Arabe, Salsa 'Mojo Rojo'

Kabab di Maiale Ibérico (2 pezzi) € 32.5

Miscela di Spezie Arabe, 'Salsa Aioli'

'Festa Kabab' (1 pezzo di ciascun tipo) € 40

Tris di Pollo, Manzo e Maiale

VI PREGHIAMO DI INFORMARE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA IN CASO DI ALLERGIE PRIMA DI ORDINARE. NON TUTTI GLI INGREDIENTI POSSONO ESSERE ELENCATI E NON SIAMO IN GRADO DI GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI NEI NOSTRI PIATTI.

CONTORNI

Patatine Fritte della Casa  € 6.5
Sale Fleur de Sel

Patatine Fritte di Patata Dolce  € 7

Insalata Cabana  € 6
Con Condimento della casa Cabana

Insalata di Rucola, Pomodorini e Formaggio
di Capra Locale 'Gbejna'   € 6



DOLCI

Piatto di Frutta Stagionale (per 2 persone)  € 18
*Anguria, Melone, Fragole, Papaya, Ananas, Kiwi,
Dragon Fruit, Mirtilli, Frutto della Passione, Mango*

Semifreddo Millefoglie al Cioccolato  € 9
Fetta di Semifreddo, Ganache Montata al Cocco, Lime, Scaglie di Cocco

Imqaret   € 8
Frittella di Datteri e Fior d'Arancio, Briciole di Halva, Gelato alla Vaniglia

Sinizza   € 8
Roulade di Ricotta Locale, Mandorle Caramellate, Fragole Macerate

Melone Compresso  € 7.5
Fichi, Pinoli Tostati, Sorbetto al Limone

Gelati e Sorbetti € 4.5 a pallina
Vi preghiamo di chiedere al personale di sala per i gusti disponibili.

VI PREGHIAMO DI INFORMARE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA IN CASO DI ALLERGIE PRIMA
DI ORDINARE. NON TUTTI GLI INGREDIENTI POSSONO ESSERE ELENCATI E NON SIAMO IN
GRADO DI GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI ALLERGENI NEI NOSTRI PIATTI.



CABANA

CLUB MALTA

PRESTIAMO PARTICOLARE ATTENZIONE ALLE NOSTRE SCELTE DI
APPROVVIGIONAMENTO E IL NOSTRO OBIETTIVO RIMANE QUELLO DI RIDURRE
LE DISTANZE PERCORSE DAGLI ALIMENTI. I NOSTRI CHEF E IL TEAM ACQUISTI
PRIVILEGIANO SEMPRE PIÙ INGREDIENTI LOCALI, STAGIONALI E SOSTENIBILI.
TÈ, CAFFÈ E PESCE PROVENGONO DA FONTI SOSTENIBILI.



PAGA QUI CON PUNTI
MELIÁREWARDS

Per informazioni aggiuntive chiedere in reception. 250  = 1€/€

cabanaclubmt.com

  [cabanaclubmt](#)