

2023 Edition

# LA CÂBANE



*a beach story*

## *a beach story*

Gastronomy transcends the mere nourishment of the body, it is a vital support that revitalizes us and fulfills a deep human need for connection, well-being, delight and gratification. It invites us to savor a leisurely and serene rhythm, to indulge in hours of leisure under the Marbella sun, absorbing energy during the day and then metamorphosing into a festive celebration afterwards.

It is not necessary to elaborate eccentric or complex creations next to the Mediterranean, just focus on the product that the sea brings us every day, you will witness the exquisite balance between fresh and tasty, light and comforting, either through an al dente pasta bathed in a silky tomato sauce and herbs, or a sweet and iodized "carabinero" lightly cooked on the grill.

The gastronomic tradition of the Mediterranean, with its innate elegance and respect for authentic flavors, is a culinary treasure that has stood the test of time and continues to captivate with its timeless essence, delighting all palates and opening the doors to the magic of an unforgettable gastronomic experience.

Welcome to La Cabane.

La gastronomía trasciende la mera nutrición del cuerpo, es un soporte vital que nos envuelve, nos revitaliza y colma una profunda necesidad humana de conexión, bienestar, deleite y gratificación. Invita a saborear un ritmo pausado y sereno, a entregarnos a horas de ocio bajo el sol de Marbella, absorbiendo energía durante el día para luego metamorfosearse en una festiva celebración posterior.

No es necesario elaborar creaciones excéntricas o complejas junto al Mediterráneo, basta con centrarse en el producto que cada día nos aporta el mar, serás testigo del exquisito equilibrio entre lo fresco y lo sabroso, lo ligero y lo reconfortante, ya sea a través de una pasta al dente bañada en una salsa sedosa de tomate y hierbas, o un carabinero yodado y dulce ligeramente cocinado a la parrilla.

La tradición gastronómica del Mediterráneo, con su elegancia innata y su respeto por los sabores auténticos es un tesoro culinario que ha resistido el paso del tiempo y que sigue cautivando con su esencia atemporal, deleitando a todo tipo de paladares y abriendo las puertas a la magia de una experiencia gastronómica inolvidable.

Bienvenido a La Cabane.





Experience love. Embrace luxury. Discover paradise.  
La Cabane on the Late 60's

Experimenta el amor. Abraza el lujo. Descubre el paraíso.  
La Cabane a finales de los 60's



Lookout Magazine January 1980.  
Lookout Magazine Enero 1980.

Dani García Group and Mosh Group have joined forces to revive La Cabane, the emblematic beach club in Marbella, in collaboration with Dolce & Gabbana. The renovation of this space aims to be the best beach club in southern Europe.

The alliance between Dani García, renowned chef with three Michelin stars, and the Mosh Group, focuses on the gastronomic and entertainment transformation of La Cabane. Dolce & Gabbana, meanwhile, has brought its iconic prints to some of the most luxurious beach clubs on the Mediterranean coast, including Marbella.

La Cabane's new proposal combines the essence of Dolce & Gabbana with the vision of Dani García and the expertise of Mosh Group. The chef has been inspired by the beauty of majolica ceramics, typical of southern Italy, to create a menu capable of transporting you to the transalpine country with its flavours. The offerings include innovative dishes made with high-quality ingredients, from pasta and pizza options to fresh seafood and desserts inspired by Dolce & Gabbana prints.

Grupo Dani García y Grupo Mosh se han unido para revivir La Cabane, el emblemático beach club de Marbella, en colaboración con Dolce & Gabbana. La renovación de este espacio tiene como objetivo ser el mejor beach club del sur de Europa.

La alianza entre Dani García, reconocido chef con tres estrellas Michelin, y el Grupo Mosh, se centra en la transformación gastronómica y de entretenimiento de La Cabane. Dolce & Gabbana, por su parte, ha llevado sus icónicos estampados a algunos de los beach clubs más lujosos de la costa mediterránea, incluyendo Marbella.

La nueva propuesta de La Cabane combina la esencia de Dolce & Gabbana con la visión de Dani García y el expertise de Grupo Mosh. El chef se ha inspirado en la belleza de la cerámica majolica, típica del sur de Italia, para crear una carta capaz de transportarte con sus sabores al país transalpino. La oferta incluye platos innovadores elaborados con ingredientes de alta calidad que recuerdan a la costa siciliana, destacando los postres inspirados en los estampados de Dolce & Gabbana.



LA CABANE

LA CABANE  
DOCE GARÇONNA

## Cocktails



### Light Blue D&G

Bombay Sapphire, sherry, lemongrass, lime, soda  
roasted pineapple and vanilla smoke

Bombay Sapphire, sherry, lemongrass, lima, soda de  
piña asada y humo de vainilla

**19**



### Dolce Vita

Bombay Bramble, Martini Rubino, fresh orange juice and  
Heering cherry liqueur.

Bombay Bramble, Martini Rubino, zumo de naranja  
natural y licor de cereza Heering.

**19**



### Whisky Sour Calabaza Ahumada

The Macallan 12 years Double Cask, mixed citrus and  
ginger and smoked pumpkin sugar

The Macallan 12 years Double Cask, mix de cítricos y  
jengibre y azúcar de calabaza ahumada

**19**



### La Palomita

Patrón Silver tequila, basil, mango,  
lime juice, chili

Tequila Patrón Silver, albahaca, mango,  
zumo de lima y chile

**19 / With Clase Azul Reposado: 45 / With Don Julio 1942: 45**



### De Capri A Marbella

Belvedere, Aperol, pineapple juice, lime  
and passion fruit

Belvedere, Aperol, zumo piña, lima  
y maracuyá

**19 / With Belvedere 10: 45**



### Beach Vibes

Awards Caribbean Smooth Whisky, Passion Fruit &  
Spices, Fresh Lemon Juice & Lager Style Beer

Whisky Dewards Caribbean Smoth, maracuyá y especias,  
zumo de limón recién exprimido y cerveza estilo lager

**19**



### **Basil, Smoky & Bubbles**

Roku gin, Ardbeg, freshly squeezed lemon juice, fresh basil and Organics by RedBull bitter lemon  
Ginebra Roku, Ardbeg, zumo de limón recién exprimido, albahaca fresca y bitter lemon de Organics by RedBull

**19 / With Monkey 47 Gin: 25**



### **Jardín De Burbujas**

Belvedere, freshly squeezed grapefruit juice, St Germain liqueur, elderflower and Veuve Clicquout Champagne  
Belvedere, zumo de pomelo recién expirmido, licor St Germain, flor de sauco y Champagne Veuve Clicquout

**22 / With Belvedere 10: 48**



### **Kingston Negroni**

Bacardi Black Carta Rum, Martini Bitter Aperitif and vermouth Martini Rubino  
Ron Bacardi carta negra, aperitivo Martini Bitter y vermouth Martini Rubino

**19**



### **La Nonna**

Patron Silver Tequila, Passoa Liqueur, passion fruit, vanilla, lime juice, tajine  
Tequila Patrón Silver, Licor Passoa, fruta de pasión, vainilla, zumo de lima y tajín

**19 / With Clase Azul Reposado: 45 / With Don Julio 1942: 45**

## **Non Alcoholic Cocktails**



### **Prehistórico**

Passion fruit, lemon, yuzu and shiso honey.  
Maracuyá, limón, yuzu y miel de shiso.

**16 / With Belvedere Vodka: 20**



### **La Gran Manzana**

Lemon sorbet, apple juice, caramelized green apple and grapefruit shrub  
Sorbete de limón, zumo de manzana, manzana verde caramelizada y shrub de pomelo

**16 / With Belvedere Vodka: 20**



# La Cabane Sangria Experience

## **Red Wine Sangria / Sangría Tinta**

**75€**

Red wine, oranges, lemons and sangria mash.

Vino tinto, naranjas, limones y macerado de sangría.

## **Apple & Pear White Wine Sangria / Sangría Blanca De Manzana Y Pera**

**75€**

White wine, basil, apple, pear, triple sec and Martini Bianco vermouth.

Vino blanco, albahaca, manzana, pera, triple seco y Vermouth Martini Bianco.

## **Watermelon Mint Rosé Wine Sangria / Sangría Rosé De Sandía Y Menta**

**85€**

Rose wine, mint, fresh watermelon, melon liqueur, maraschino liqueur, lemon slice, raspberry puree and soda.

Vino rosado, menta, sandía fresca, licor de melón, licor de Maraschino, limón y frambuesa y soda.

## **Strawberry & Peach Champagne Sangria / Sangría De Champagne De Fresa Y Melocotón**

**95€**

Veuve Clicquot Champagne, fresh strawberries and peach and sangria mash.

Champagne Veuve Clicquot, fresa y melocotón frescos y macerado de sangría.

# La Gran Sangría

## **Dom Pérignon Vintage**

**bottle 75cl: 700 € / Magnum 1,5L: 1400€ / 3L: 4650€**

## **Dom Pérignon Vintage Rosé**

**bottle 75cl: 900 € / Magnum 1,5L: 2750€ / 3L: 8000€**

Champagne Dom Pérignon, dragon fruit, kumquat, passion fruit, blood orange, grapes and strawberries macerated in Cognac Hennessy X.O. for two days, Venetian Amaretto, Grand Marnier Louis Alexandre and Madagascar Vanilla Liqueur, flamed and prepared at your table!

Champagne Dom Pérignon, fruta del dragón, kumquat, maracuyá, sanguina, uvas y fresas maceradas en Cognac Hennessy X.O. durante dos días, Amaretto de Venecia, Grand Marnier Louis Alexandre, licor de vainilla de madagascar, flambeado y ¡preparado en su mesa!





**Muntanara, Butter and Caviar**  
Muntanara, mantequilla y caviar

# *cápsula caviar 2023*

<b>Mozzarella, Caviar and Toast</b> Mozzarella, caviar y tostadas	<b>34</b>
<b>Muntanara, Avocado and Caviar</b> Muntanara, aguacate y caviar	<b>48</b>
<b>Fettuccine Alfredo with Caviar</b> Fettuccine Alfredo con caviar	<b>52</b>
<b>Smoked Salmon Tartar and Caviar</b> Tartar de salmón ahumado y caviar	<b>59</b>
<b>Muntanara, Butter and Caviar</b> Muntanara, mantequilla y caviar	<b>62</b>
<b>Red Prawn Tartar and Caviar Sandwich</b> Sandwich de tartar de gamba roja y caviar	<b>68</b>
<b>Smoked Salmon, Crème Fraîche and Caviar Pizza</b> Pizza de salmón ahumado, crème fraîche y caviar	<b>72</b>
<b>Grilled Blue Lobster and Caviar Beurre Blanc</b> Bogavante azul a la brasa y beurre blanc de caviar	<b>108</b>
<b>100 gr. of Caviar vs 100 gr. O´toro Tartar</b> 100 gr. de caviar vs 100 gr. de O´toro en tartar	<b>265</b>

## *mediterráneo*

<b>Octopus, Fennel and Apple Carpaccio</b> Carpaccio de pulpo, hinojo y manzana	20
<b>Cacio e Pepe Mussels with French Fries</b> Mejillones Cacio e Pepe con patatas fritas	22
<b>Seabass Sashimi with Olive Oil and Lemon</b> Sashimi de lubina con aceite de oliva y limón	24
<b>Scallop Slices Cured in Salt and Citrus Coconut Milk</b> Láminas de vieiras curadas en sal y leche de coco cítrica	29
<b>Tuna Belly Tagliata `La Cabane` Style</b> Tagliata de ventresca de atún al estilo La Cabane	34
<b>Red Prawn Cured in Escabeche</b> Gamba roja curada en escabeche	40
<b>1/2 Dozen Amelie nº 1 Oysters</b> 1/2 docena de ostras Amelie nº 1	44
<b>Warm King Crab glazed with Spiced Mayo</b> King Crab glaseado con mayo especiada	59
<b>Seafood Tower with French Fries</b> <b>Red shrimps and caviar, lobster, oysters, mussels, langoustines, clams and french fries.</b>  Torre de mariscos con patatas fritas Gamba roja y caviar; bogavante, ostras, mejillones, cigalas, almejas y patatas fritas.	315





**Seafood Tower with French Fries**  
Torre de mariscos con patatas fritas



**Lobster, Mango and Basil Salad**  
Ensalada de bogavante, mango y albahaca

# *antipasti*

<b>Mortadella from Bologna and Lemon Zest</b> Mortadela de Bologna y piel de limón	14
<b>Cherry Gazpacho, Fresh Cheese and Anchovies</b> Gazpacho de cerezas, queso fresco y anchoa	16
<b>Grilled Zucchini and Ricotta Salad</b> Ensalada de calabacín a la parrilla y ricotta	24
<b>Olive Oil Cured Mozzarella and Lemon Thyme</b> Mozzarella curada en aceite de oliva y tomillo limón	24
<b>Coín Tomato Salad with a Citric Dressing</b> Ensalada de tomate de Coín y aliño cítrico	26
<b>San Daniele Melon with Parma Ham</b> Melón San Daniele con jamón de Parma	29
<b>Crispy Shrimps and Basil (6 units)</b> Langostinos crujientes y albahaca (6 unidades)	32
<b>Steak tartar with Foie</b> Steak tartar con foie	40
<b>Mixed Fried Platter, Squid, Baby Prawn and Red Prawn</b> Fritura mixta de calamar, gamba cristal y gamba roja	34
<b>Pineapple Cocktail and Shrimps</b> Cóctel de piña y langostinos	49
<b>Lobster, Mango and Basil Salad</b> Ensalada de bogavante, mango y albahaca	59





## *pizza*

<b>Margherita</b> Margarita	34
<b>Green Pesto and Artichoke</b> Pesto verde y alcachofa	38
<b>Burrata and Mortadella</b> Burrata y mortadela	38
<b>Quattro Formaggi</b> Cuatro quesos italianos	38
<b>Black Truffle Carbonara</b> Carbonara de trufa negra	38
<b>Chili Crab Pizza</b> Cangrejo desmigado y chile	46
<b>Smoked Salmon, Crème Fraîche and Caviar Pizza</b> Pizza de salmón ahumado, crème fraîche y caviar	72





**Smoked Salmon, Crème Fraîche and Caviar Pizza**  
Pizza de salmón ahumado, crème fraîche y caviar



**Risotto al Tartufo**  
Risotto al tartufo

## *pasta e riso*

<b>Fusilli alla Nerano</b> Fusilli a la nerano	26
<b>Bucatini alla Carbonara</b> Bucatini a la carbonara	29
<b>Rigatoni Bolognese</b> Rigatoni boloñesa	32
<b>Ravioli di Ricotta al Tartufo</b> Ravioli de ricotta al tartufo	38
<b>Spaghettoni alla Vongole</b> Spaghettoni a la vongole	34
<b>Risotto al Tartufo</b> Risotto al tartufo	49
<b>Fettuccine Alfredo with Caviar</b> Fettuccine Alfredo con caviar	52
<b>Mediterranean Feast</b>	110
<b>Paccheri with Lobster, Prawns, Shrimps, Clams, Mussels, Scallops and Natural Tomato Sauce</b>	
Festín Mediterráneo	
Paccheri con bogavante, langostinos, carabineros, almejas, mejillones, vieiras y salsa de tomate natural	



## *carne*

<b>Grilled Marinated Chicken</b> Pollo marinado a la brasa	<b>34</b>
<b>Wagyu Burger Bull® “What Else”</b> Wagyu Burger Bull® “what else”	<b>38</b>
<b>Veal Loin Milanese</b> Lomo de ternera blanca a la Milanese	<b>59</b>
<b>Grilled Rib-Eye 500 gr.</b> Rib-Eye de ternera a la parrilla 500 gr.	<b>59</b>
<b>Green Pesto Grilled Chateaubriand Tagliata</b> Chateaubriand Tagliata asado al pesto verde	<b>90</b>
<b>1 kg Grilled Tomahawk</b> 1 kg de Tomahawk a la parrilla	<b>110</b>
<b>Kagoshima A5 Wagyu Rib - Eye 200gr.</b> Rib-Eye de Wagyu de Kagoshima A5 200 gr.	<b>145</b>





**1 Kg Grilled Tomahawk**  
1kg de Tomahawk a la parrilla

## *pesce e frutti di mare*

<b>Butterflied Seabass and Lemon Zest Vinaigrette</b> Lubina a la espalda con vinagreta de piel de limón	<b>41</b>
<b>Grilled Tuna Belly</b> Ventresca de atún a la parrilla	<b>45</b>
<b>Grilled Red Prawns</b> Gambas rojas a la parrilla	<b>88 (3 units)</b> (3 unidades)
<b>Grilled nº0 Carabinero</b> Carabinero nº0 a la parrilla	<b>88 (2 units)</b> (2 unidades)
<b>Grilled Sole</b> Lenguado asado a la parrilla	<b>55</b>
<b>Gallineta with Zucchini and Aubergine</b> Gallineta entera con calabacín y berenjena	<b>100</b>
<b>Grilled Blue Lobster</b> Bogavante azul a la parrilla	<b>158/Kg</b>
<b>Fish of the Day</b> Pescado del día	





**Grilled n°0 Carabinero**  
Carabinero n°0 a la parrilla







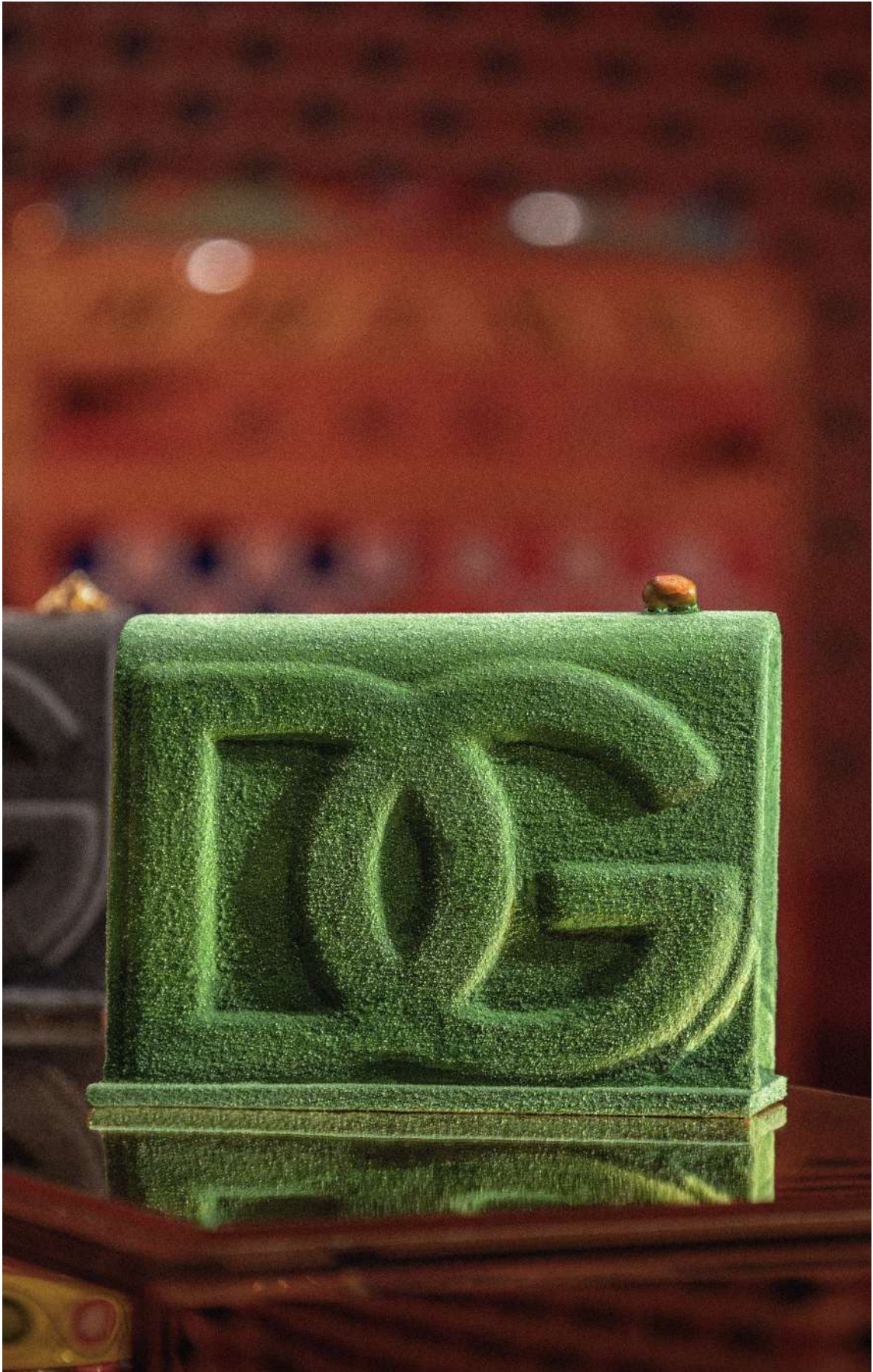
### **La Dolce Vita**

La Dolce Vita, or “the sweet life” in Italian, is a concept associated with the enjoyment and fulfillment of life. Inspired by Italian culture, La Cabane offers visitors the opportunity to immerse themselves in La Dolce Vita through its sophisticated ambience and attention to detail. Here, guests can enjoy moments of relaxation, good food and company in an environment that evokes the essence of living life to the fullest.

### **La Dolce Vita**

La Dolce Vita, o “la dulce vida” en italiano, es un concepto asociado al disfrute y la plenitud de la vida. Inspirado por la cultura italiana, La Cabane ofrece a sus visitantes la oportunidad de sumergirse en la Dolce Vita a través de su ambiente sofisticado y su atención a los detalles. Aquí, los comensales pueden disfrutar de buena comida y compañía en un entorno que evoca la esencia de vivir la vida al máximo.





**DG BAG / Green Pistachio**  
Verde pistachio

## *dolci room*

<b>TIRAMISÚ</b> Special Coffee and Mascarpone Cream Café especial y crema de mascarpone	15
<b>CROSTATA</b> Traditional Italian Cherry Tart Tarta tradicional italiana de cerezas	15
<b>FIOR DI LATTE ICE CREAM</b> Creamy Milk Ice Cream Buttered at the Moment Helado cremoso de leche mantecado al momento	15
<b>PISTACHIO ICE CREAM</b> Creamy Pistachio Ice Cream Buttered at the Moment Helado cremoso de pistacho mantecado al momento	15
<b>DOLCE FRUIT LEMON</b> Creamy Lemon and Basil Cremoso de limón y albahaca	17
<b>HAZELNUT</b> Creamy Hazelnut and Milk Chocolate Cremoso de avellana y chocolate con leche	20
<b>ROSA - ROSAE - ROSA</b> Yogurt, Red Fruits and Aroma of Roses Yogur, frutos rojos y aroma de rosas	20
<b>DG BAG</b> Black Vanilla / Green Pistachio / Orange Mango Passion Negro vainilla / Verde pistacho / Naranja pasión mango	24



## Events

Life is full of moments to celebrate with friends and family.  
La Cabane is the perfect place to enjoy your special celebration in an exclusive  
and unique atmosphere.

La Cabane's team will make your event shine with its own light.

C/ Jabalí, 29603 Marbella, Málaga  
+34 951 552 216  
events@lacabanemarbella.com  
www.lacabanemarbella.com  
 @lacabanemarbella

## Eventos

La vida está llena de momentos para celebrar con amigos y familiares.  
La Cabane es el lugar perfecto para disfrutar de una celebración especial en un  
ambiente exclusivo e inigualable.

El equipo de La Cabane se encargará de hacer que tu evento brille con luz propia.

C/ Jabalí, 29603 Marbella, Málaga  
+34 951 552 216  
events@lacabanemarbella.com  
www.lacabanemarbella.com  
 @lacabanemarbella



Ĉ