

DESAYUNO / BREAKFAST

FRIDAY-SUNDAY 9AM - 11AM

AREPA (CON QUESO Y MANTEQUILLA) CON:

Corn cake (w/ cheese & butter) with:

A. CHORIZO

SAUSAGE

B. MORCILLA

BLACK SAUSAGE

C. CHICHARRÓN

PORK RIND

D. RES

BEEF

E. CERDO

PORK

\$11.99

AREPA CON QUESO

Arepa con queso y mantequilla

Corn cake w/ cheese & butter

\$6.99

HUEVOS PERICOS

Huevos revueltos con tomate, cebolla, y arroz. Arepa con queso y mantequilla.

Scrambled eggs w/ tomatoes & onions, rice, corn cake w/ cheese & butter

\$11.99

HUEVOS CACEROLA

Huevos fritos, arepa con queso y mantequilla

Fried eggs, corn cake w/ cheese & butter

\$10.99



CALENTADOS / TYPICAL BREAKFAST

(DISPONIBLES TODO EL DÍA) / (AVAILABLE ALL DAY)

A. HUEVOS

Huevos (al gusto), arepa con queso y mantequilla

Eggs (scrambled or fried), corn cake w/ cheese & butter

\$13.99

B. CHORIZO

Chorizo, arepa con queso y mantequilla

Sausage, corn cake w/ cheese and butter

\$15.99

C. MORCILLA

Morcilla y arepa

Black susage & corn cake

\$15.99

D. CHICHARRÓN

Chicharrón y arepa
Pork rind & corn cake

\$15.99

E. RES

Carne de res y arepa

Flat steak & corn cake

\$15.99

F. CERDO

Carne de cerdo y arepa

Grilled pork loin & corn cake

\$15.99

G. HÍGADO

Hígado y arepa

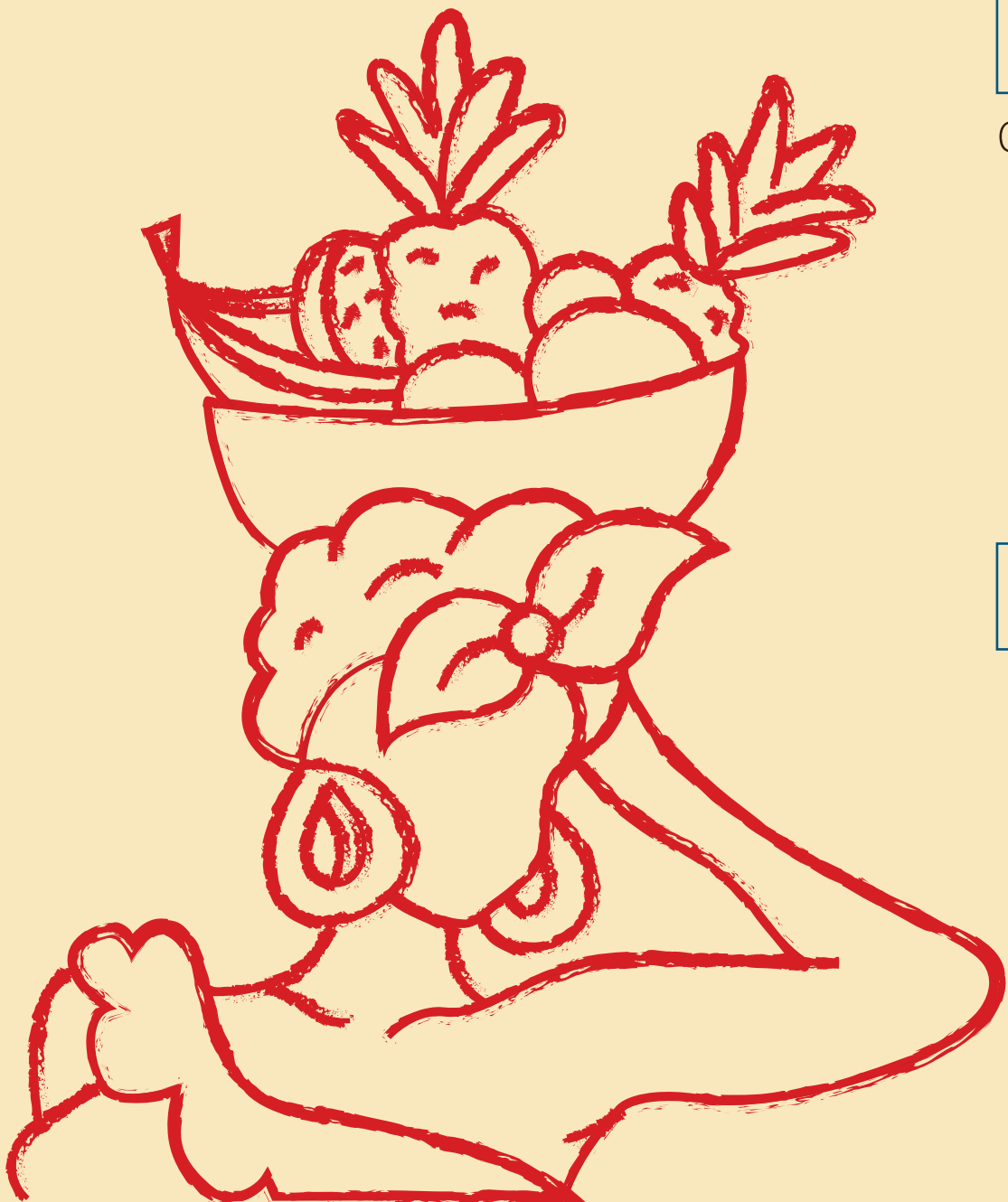
Grilled liver & corn cake

\$15.99

SERVICIO DEL 18% SERÁ INCLUIDO PARA GRUPOS DE SEIS (6) O MÁS PERSONAS.

18% GRATUITY WILL BE INCLUDED FOR PARTIES OF SIX (6) OR MORE.

Pa' empezar el día con el pie derecho



SOPAS / SOUPS

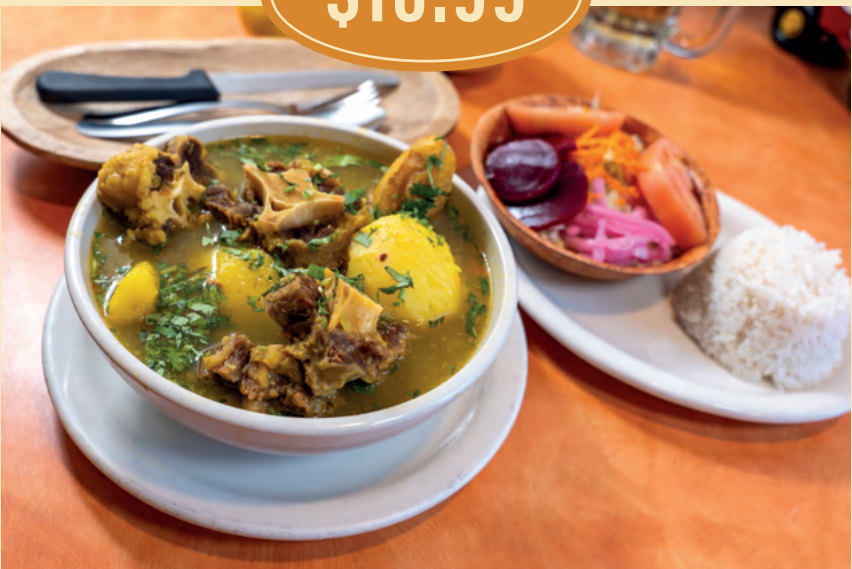
ACOMPÑADAS DE ARROZ Y ENSALADA
SERVED W/ RICE AND SALAD

LUNES / MONDAY

SANCOCHO DE COLA

OXTAIL SOUP

\$16.99



MARTES / TUESDAY

SOPA DE CARNE Y VEGETALES

BEEF AND VEGETABLE SOUP

\$16.99

MIÉRCOLES / WEDNESDAY

SANCOCHO DE CARNE

BEEF STEW

\$16.99



JUEVES / THURSDAY

SOPA DE TOSTONES

GREEN PLANTAIN SOUP

\$16.99

VIERNES / FRIDAY

SANCOCHO DE COSTILLA DE RES

BEEF RIB STEW

\$16.99

SÁBADO / SATURDAY

SANCOCHO DE GALLINA

HEN STEW

\$16.99

CONSOMÉ DE PESCADO

FISH CONSOMME

\$16.99

DOMINGO / SUNDAY

SOPA DE MONDONGO

BEEF TRIPE SOUP

\$16.99

AJIACO

COLOMBIAN CHICKEN SOUP

\$16.99

DE LUNES A VIERNES
MONDAY TO FRIDAY

SOPA DE LENTEJAS

LENTIL SOUP

\$18.99

TODOS LOS DÍAS / EVERY DAY

CONSOMÉ DE MENUDENCIAS

CHICKEN CONSOMME

\$12.99

La Capaña
no se hizo
en un día





"MINI" TOSTONES
CON CHICHARRÓN

"MINI" FRIED GREEN PLAINTAINS W/
PORK RIND

\$9.99

"MINI" TOSTONES
CON CHORIZO

"MINI" FRIED GREEN PLANTAINS W/
SAUSAGE

\$9.99

ENTRADA CABAÑA

CABAÑA SPECIAL APPETIZER

Chorizo, morcilla y arepa

Sausage, black sausage and corn cake

\$13.99



CEVICHE DE CHICHARRÓN

Crocantes lonjas de chicharrón acevichado,
acompañadas de tiras de plátano

Crunchy slices of pork rind made "ceviche
style", w/ plantain strips

\$14.99



CHICHARRÓN CON AREPA

PORK RIND W/ CORN CAKE

\$8.99

CHORIZO CON AREPA

SAUSAGE W/ CORN CAKE

\$8.99



MORCILLA CON AREPA

BLACK SAUSAGE W/ CORN CAKE

\$8.99



TOSTONES (4)

FRIED GREEN PLANTAINS (4)

Con hogao
W/ colombian sofrito

\$8.99

\$9.99

AREPITAS
CON HOGAO

\$6.99

YUCA FRITA

FRIED CASSAVA

\$7.99

EMPANADA

(carne / pollo / queso)

(beef / chicken / cheese)

\$2.95



CHINCHULINES

\$12.99

CEVICHE COLOMBIANO
DE CAMARONES

COLOMBIAN SHRIMP CEVICHE

Hecho con salsa rosada, cebolla, galleta de soda

Made w/ pink sauce, onion, and soda crackers

\$15.99

PAPA
CRIOLLA

FRIED YELLOW
POTATOES

\$7.99

AREPA DE
CHÓCOLO

CHOCOLO CORN
CAKE

\$7.99

MONTADITOS PAISAS (3)

Chorizo, chicharrón y morcilla

Sausage, pork rind and black sausage.

\$15.99

ESPECIALIDAD EN POLLO / CHICKEN SPECIALTIES



ACOMPÑADOS DE ARROZ, FRÍJOLES
Y MADUROS / SERVED W/ BY RICE,
BEANS AND SWEET PLANTAINS



#1 BANDEJA CON POLLO AL CARBÓN

ROTISSERIE CHICKEN PLATTER

Con 1/2 pollo

\$15.99

\$18.99

#2 PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA

GRILLED BONELESS CHICKEN BREAST

Encebollada
W/ onions

\$21.99

\$22.99

#3 PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA

BREADED BONELESS CHICKEN
BREAST

\$23.99

#4 BANDEJA ESPECIAL DE POLLO

CHICKEN SPECIAL PLATTER

1/4 de pollo, arroz, ensalada y consomé
1/4 chicken, rice, salad and consomme

\$15.99

1 PRESA DE POLLO CON 1 SIDE

1 CHICKEN PIECE W/ 1 SIDE

\$8.99

POLLO A LA BRASA

\$21.99



MEDIO POLLO A LA BRASA

\$11.99

ARROZ CON POLLO

CHICKEN MIXED W/ YELLOW RICE

Con tomate y maduros
W/ tomatoes and sweet plantains

\$19.99



COMBO #1

1 POLLO ENTERO + 2 ORDENES

Arroz grande (blanco o amarillo), papa
cocida, papa frita, arepas o frijol grande

1 WHOLE CHICKEN + 2 SIDES

Large rice (white or yellow), boiled potatoes,
french fries, corn cakes, or large beans

\$31.99

COMBO #2

2 POLLOS ENTEROS + 3 ORDENES

Arroz grande (blanco o amarillo), papa
cocida, papa frita, arepas, o frijol grande

2 WHOLE CHICKENS + 3 SIDES

Large rice (white or yellow), boiled potatoes,
french fries, corn cakes, or large beans

\$41.99

*la que no come pollo
no va pa'l cielo*



SERVICIO DEL 18% SERÁ INCLUIDO PARA GRUPOS DE SEIS (6) O MÁS PERSONAS.
18% GRATUITY WILL BE INCLUDED FOR PARTIES OF SIX (6) OR MORE.

BANDEJAS TÍPICAS / TYPICAL PLATTERS

 FAVORITO / FAVORITE

#5 BANDEJA MONTAÑERA

REGIONAL PLATTER

Morcilla, chicharrón, huevo, maduros, arepa, ensalada, arroz y frijol

Black sausage, pork rind, egg, sweet plantains, corn cake, salad, rice and beans

\$25.99

#7 BANDEJA CAMPESINA

COUNTRY PLATTER

Carne asada, chicharrón, chorizo, huevo, maduros, arepa, arroz y frijol

Grilled steak, pork belly, chorizo, egg, sweet plantains, arepa, rice, and beans

\$25.99

#9 BANDEJA PAISA

TYPICAL PLATTER

Carne molida, chorizo, chicharrón, huevo, maduros, arepa, arroz y frijol

Ground beef, sausage, pork rind, egg, sweet plantains, corn cake, rice and beans

\$25.99

#6 BANDEJA DE PUEBLO

PUEBLO PLATTER

Lomo de cerdo, chicharrón, huevo, maduros, arepa, ensalada, arroz y frijoles

Grilled pork loin, pork rind, egg, sweet plantains, corn cake, salad, rice and beans

\$25.99

#8 BANDEJA CABAÑA

CABAÑA SPECIAL PLATTER

Carne asada, pollo, chicharrón, arepa, huevo, maduros, arroz y frijol

Grilled steak, rotisserie chicken, pork rind, corn cake, egg, sweet plantains, rice and beans

\$25.99



CAZUELAS DE FRÍJOL

BEAN CASSEROLES

- A** Carne molida, chicharrón, maduros, arroz y huevo / Ground beef, pork rind, sweet plantains, rice and egg
- B** Chorizo, chicharrón, maduros, arroz y huevo / Sausage, pork rind, sweet plantains, rice and egg
- C** Carne molida, chorizo, maduros, arroz y huevo / Ground beef, sausage, sweet plantains, rice and egg

\$23.99



SERVICIO DEL 18% SERÁ INCLUIDO PARA GRUPOS DE SEIS (6) O MÁS PERSONAS.
18% GRATUITY WILL BE INCLUDED FOR PARTIES OF SIX (6) OR MORE.

CARNES / MEATS



FAVORITO / FAVORITE

TODOS ACOMPAÑADOS DE ARROZ Y FRÍJOLES.
ELIGE EL TERCER ACOMPAÑANTE: ENSALADA, MADURO,
TOSTONES, YUCA O PAPA FRITA
ALL ARE SERVED W/ RICE AND BEANS.
CHOOSE YOUR THIRD SIDE: SALAD, SWEET/GREEN
PLANTAINS, FRIED CASSAVA OR FRENCH FRIES



#10 CARNE A LA BRASA

GRILLED FLAT STEAK

\$20.99

#11 HÍGADO A LA PLANCHA

GRILLED LIVER

Encebollado
W/ onions

\$18.99

\$19.99

#12 SALTEADO DE CARNE /POLLO /CAMARONES

BEEF/CHICKEN /SHRIMP STIR
FRY

Mixto

\$21.99

\$25.99

#13 CHULETAS A LA PARRILLA

GRILLED PORK CHOPS
BBQ

\$18.99

\$19.99

#14 1/2 NY STRIP

1/2 NY strip con pechuguitas de
pollo en salsa de champiñones

1/2 NY strip w/ chicken tender bites
in mushroom sauce

\$26.99

#15 LOMO DE CERDO A LA PARRILLA

GRILLED PORK LOIN

\$20.99

#16 BISTEC ENCEBOLLADO

FLAT STEAK AND ONIONS

\$21.99

#17 BISTEC A CABALLO EN SALSA CRIOLLA

FLAT STEAK IN TYPICAL CREOLE
SAUCE

Arroz, ensalada, papa y yuca
cocinada

Rice, salad, boiled potato and
cassava

\$23.99



#18 PLATO MIXTO CABAÑA

CABANA MIXED PLATTER
Arroz con pollo, carne asada
y maduro

"Arroz con pollo", grilled flat steak
and sweet plantain

\$23.99

#19 COSTILLAS FRITAS

FRIED PORK SPARE RIBS

Con o sin BBQ y papas fritas
With or without BBQ sauce
and french fries

\$19.99



#20 LENGUA EN SALSA CRIOLLA

BEEF TONGUE IN TYPICAL
CREOLE SAUCE

Arroz, ensalada, papa y yuca
cocinada

Rice, salad, boiled potato and
cassava

\$23.99



#21 NY STRIP A LA PARRILLA (20oz)

GRILLED NY STRIP (20oz)

\$31.99

#22 ENTRAÑA (15oz)

GRILLED SKIRT STEAK (15oz)

\$29.99

#23 NY STRIP

Con camarones en salsa de ajo
W/ shrimp in garlic sauce

\$37.99

#24 LENGUA A LA PLANCHA

GRILLED BEEF TONGUE

\$21.99

#25 CHULETA DE CERDO EMPANIZADA

BREADED PORK LOIN CUTLET

\$22.99



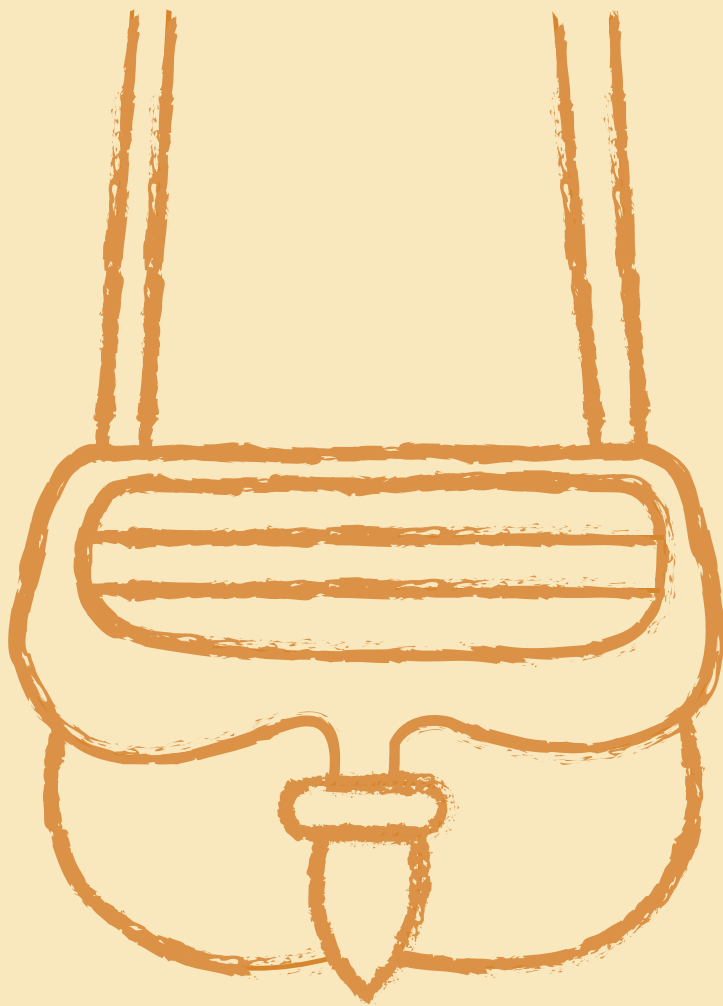
#26 PICADA CABAÑA

CABAÑA MIXED MEATS PLATTER

Chorizo, costilla de cerdo, carne de
cerdo, chicharrón, mini tostones
verdes y maduros, papa criolla.

Colombian sausage, pork ribs, fried
pork, pork rind, mini fried green and
sweet plantains and fried yellow
potatoes

\$39.99



Al que
le van a dar
le guardan

ACOMPÑADOS DE ARROZ Y TOSTONES / SERVED W/ RICE AND GREEN PLANTAINS

#27 CAMARONES
AL AJILLO

SHRIMP IN GARLIC SAUCE

\$23.99

#31 FILETE DE PESCADO
A LA PLANCHA

GRILLED FISH FILLET

\$23.99

#34 FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA

FISH FILLET IN TYPICAL CREOLE SAUCE

\$25.99

#28 CAZUELA
DE MARISCOS

MIXED SEAFOOD CASSEROLE

Con base de leche de coco, pulpo, pescado, calamar, camarón

With a base of coconut milk, octopus, fish, calamari, shrimp

\$34.99

#32 FILETE DE PESCADO
EN SALSA MARINERA

FISH FILLET IN SEAFOOD SAUCE

Con salsa a base de leche de coco, pescado, camarón, calamar

With a sauce made of coconut milk, fish, shrimp, and squid

\$32.99

#35 FILETE DE PESCADO
CON CAMARONES EN SALSA DE AJO

FISH FILLET W/ SHRIMP IN GARLIC SAUCE

\$33.99

#30 PARGO ROJO
ENTERO FRITO
/ MOJARRA
ENTERA FRITA

FRIED WHOLE RED SNAPPER OR
FRIED WHOLE TILAPIA

SPOR TAMAÑO

#33 FILETE DE PESCADO
EMPANIZADO

BREADED FISH FILLET

\$20.99

ARROCES CON SABORES DE MAR
SEAFOOD-FLAVORED RICES



 #29 ARROZ MARINERO

MIXED SEAFOOD W/ YELLOW
RICE

Arroz amarillo mezclado con pulpo, pescado, calamar, camarón

Yellow rice mixed w/ octopus, fish, squid, shrimp

\$35.99

#37 ARROZ
CON CAMARONES

RICE W/ SHRIMP

Maduros / Sweet Plantains

\$26.99

#36 ARROZ ESPECIAL CON MARISCOS CABAÑA

CABAÑA SPECIAL SEAFOOD RICE

Arroz con salsa de la casa, mariscos fritos y chorizo

Rice w/ house sauce, fried seafood, and chorizo

\$35.99

PA' LA DIETA

LIGHTER MENU - LOWER CALORIE OPTIONS

ACOMPÑADOS DE ENSALADA/PAPA COCINADA
/VEGETALES AL VAPOR / SERVED W/ SALAD/BOILED
POTATOES/STEAMED VEGETABLES

LOMO DE CERDO A LA PARRILLA (1/2 PORCIÓN)

GRILLED PORK LOIN (1/2 PORCION)

\$12.99

FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA (1/2 PORCIÓN)

GRILLED FILET OF FISH (1/2 PORCION)

\$13.99

CARNE A LA BRASA

FLAT STEAK (1/2 PORCION)

\$12.99

ENSALADA DEL CAMPO

COUNTRY SALAD

\$12.99

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA (1/2 PORCIÓN)

GRILLED CHICKEN BREAST (1/2 PORCION)

\$12.99

ESPECIALIDADES DEL CHEF / CHEF SPECIALS



LOMO DE CERDO / PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA EN SALSA DE CHAMPIÑONES

GRILLED PORK LOIN OR BONELESS CHICKEN BREAST
IN MUSHROOM SAUCE

Acompañado de arroz amarillo y maduros.
Served w/ yellow rice and sweet plantain.

\$24.99



COSTERO CABAÑA

CABAÑA "COSTERO" PLATTER

Medio N.Y. Strip, filete de pescado empanizado, pechugitas de pollo en salsa de champiñones. Acompañado de arroz amarillo y maduros.

½ n.y. Strip, breaded fish filet, chicken breasts in mushroom sauce.
Served w/ yellow rice and sweet plantain.

\$37.99

PARRILLADA CABAÑA

CABAÑA GRILL

Lomo de cerdo, pechuga de pollo, y medio n.y. Strip a la parrilla.
Acompañado de arroz amarillo y maduros.

Grilled pork loin, chicken breast, and ½ n.y. Strip.
Served w/ yellow rice and sweet plantain.

\$37.99

LOMO DE CERDO TROPICAL

TROPICAL PORK LOIN

Bañado en salsa de frutas, acompañado de arroz y maduro
Covered in fruit sauce, served w/ rice and sweet plantain

\$24.99



ARROZ DEL PUEBLO

TOWN-STYLE RICE

\$19.99

SOBREBARRIGA A LA CRIOLLA O A LA PLANCHA

CREOLE-STYLE OR GRILLED FLAP STEAK

Bañada en salsa criolla, acompañada de arroz y ensalada.
Covered in Creole sauce, served w/ rice and salad.

Pequeño / small

Grande / large

\$22.99

\$24.99

POSTA SUDADA

STEWED "POSTA"

Carne sudada, papa, yuca, acompañado de arroz y ensalada.
Stewed beef w/ potatoes and yucca, served w/ rice and salad.

\$21.99

KIDS MENU

MENÚ INFANTIL

PECHUGITAS DE POLLO / DEDITOS DE QUESO

CHICKEN NUGGETS OR CHEESE STICKS

Papas fritas, helado, y jugo para niños
French fries, ice cream, and juicebox

\$10.99

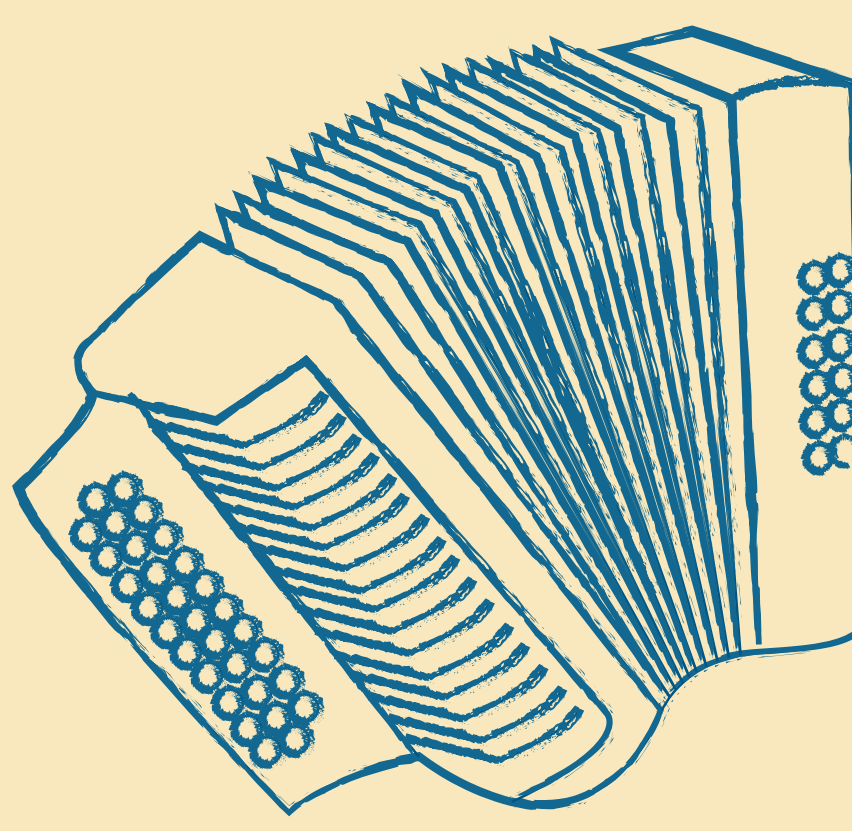


Pa' los pelaos

ORDENES EXTRA / SIDE ORDERS

CARNE ASADA GRILLED FLAT STEAK (single portion) \$12.99	PAPAS FRITAS FRENCH FRIES \$6.99	PAPAS COCIDAS BOILED POTATOES \$6.49
CARNE MOLIDA GROUND BEEF (single portion) \$12.99	MADUROS FRIED SWEET PLANTAINS \$5.99	MAZORCA CORN ON THE COB \$6.99
CHORIZO SAUSAGE \$7.99	ARROZ BLANCO / AMARILLO WHITE / YELLOW RICE Pequeño/small Grande/large \$3.99\$7.99	
MORCILLA BLACK SAUSAGE \$7.99	FRIJOL BEANS Pequeño/small Grande/large \$4.50\$7.99	
CHICHARRÓN PORK RIND \$7.99	ENSALADA DE LECHUGA / REPOLLO LETTUCE / CABBAGE SALAD Pequeño/small Grande/large \$6.99\$9.99	
QUESITO ARTESANAL HOUSE-MADE FRESH CHEESE \$2.99	CASCOS DE PAPA STEAK FRIES \$6.99	
AREPAS CORN CAKES \$4.99	ARROZ CON COCO COCONUT RICE Pequeño/small Grande/large \$5.25\$8.50	
Fritas Fried \$5.99		

No dejes
para mañana
lo que te puedes
comer hoy



POSTRES / DESSERTS

ARROZ CON LECHE RICE PUDDING \$7.99	POSTRE DE MILO MILO DESSERT Postre artesanal de capas de galleta, cremas de leche, y milo. Homemade dessert made with layers of cookies, cream, and Milo. \$11.99
BREVAS CON QUESO FIGS WITH CHEESE \$7.99	MELCOCHUDO DE AREQUIPE Galleta melcochuda de caramelo sobre cama de arequipe caliente, masmelo flameado y helado de vainilla. Chewy Caramel Cookie on a Bed of Warm Dulce de Leche, Flamed Marshmallow, and Vanilla Ice Cream. \$11.99
MAZAMORRA Pequeño/small Grande/large \$4.99\$6.99	CHURROS CON AREQUIPE Y HELADO CHURROS WITH DULCE DE LECHE AND ICE CREAM \$11.99
FLAN (VARIADOS) VARIOUS \$6.99	

BEBIDAS / DRINKS

JUGOS / BATIDOS

JUICES / SHAKES

Papaya, maracuya, lúlo, mora, guanabana, mango, guayaba, piña, maracu-mango

Papaya, passion fruit, quito orange, blackberry, soursop, mango, guava, pineapple, passion twist

En agua/in water

En leche/in milk

\$5.99

\$6.50



GASEOSAS COLOMBIANAS

COLOMBIAN SODAS

Manzana, Naranjada, Uva, Colombiana, Tamarindo, Kola, Piña, Popular, Bretaña, Pony Malta

\$3.99



GASEOSAS DOMÉSTICAS

DOMESTIC SODAS

Coca-Cola, Diet Coke, Sprite, Pepsi

\$2.50

MILO FRÍO / CALIENTE

CHOCOLATE MALT BEVERAGE

\$6.99



CHOCOLATE FRÍO / CALIENTE

COLD / HOT CHOCOLATE

\$5.99

LIMONADA DE COCO

COCONUT LEMONADE

\$8.99

SODAS SABORIZADAS

FLAVORED CLUB SODA

\$7.99

AGUAPANELA FRÍA

COLD SUGARCANE DRINK

\$5.99

AGUA EN BOTELLA

BOTTLED WATER

\$2.50

BEBIDAS CALIENTES / HOT DRINKS

TINTO

BLACK COFFEE

\$1.99

ESPRESSO

\$2.25

CORTADITO

ESPRESSO W/ MILK

\$2.75

AROMÁTICA

HOT TEA

\$1.99

CAFÉ CON LECHE

COFFEE W/ MILK

\$4.99

AGUAPANELA CALIENTE CON QUESITO

WARM SUGARCANE DRINK W/ QUESITO

\$7.99

Un cafecito
pa' ese almuerzo

SERVICIO DEL 18% SERÁ INCLUIDO PARA GRUPOS DE SEIS (6) O MÁS PERSONAS.

18% GRATUITY WILL BE INCLUDED FOR PARTIES OF SIX (6) OR MORE.

PARA NUESTRA DISTINGUIDA CLIENTELA:

Un mensaje de bienvenida a La Cabaña Restaurant que abrió sus puertas para ustedes en el año 2000, con un ambiente familiar.

La Cabaña Restaurant es tu casa, nuestra casa, el lugar en donde la cantidad, calidad, y buen servicio ha sido y seguirá siendo nuestra filosofía; el lugar donde su presencia es nuestro motivo de honor, el lugar donde nos sentimos orgullosos de poderlos atender.

¡SOMOS UN PEDACITO DE COLOMBIA EN LA BAHIA DE TAMPA!

Recuerda que si de un buen plato quieres disfrutar y si tu tierra quieres recordar, La Cabaña Restaurant debes visitar.



Es todo un placer haber compartido juntos todos estos años,
y esperamos seguir compartiendo muchos más...

LA CABAÑA
COLOMBIAN RESTAURANT

¡Calidad, cantidad y buen servicio!



LA CABAÑA
COLOMBIAN RESTAURANT

GIFT CARD

SIGANOS EN REDES SOCIALES / FIND US ON

