



BEACH BAR COCKTAIL RESTAURANT



Chefs (in)

Baleares



STAF

SALA

Sofía Marí Tur - Jefa sala
Javier Relancio - Jefe bar
Giorgia Barracola - Jefa de rango
Alexis Perez - Camarero
Daniel Rosellò - Camarero
Moises Machado Marí - Camarero
Javier Machado Tamayo - Jefe de rango

COCINA

Moises Machado Tamayo - Chef director
Ferrán Cañadas Estrada - Jefe de cocina
Robisel Cota - 2º Jefe de cocina
Jamal Haitchoch - Ayudante de cocina

"Sencillez Razonada"

Bienvenidos, el equipo de Cana Sofia le agradece su visita.

Trabajamos para ofrecerle una experiencia gastronómica de calidad. Nuestra oferta, está basada en la cocina Mediterránea contemporánea, con toques de autor, y otras cocinas del mundo.

Buscamos ofrecer productos cercanos de la máxima calidad, Km.0. Apoyando al pequeño productor. Nuestras frutas, verduras, carnes, pescados, etc, son seleccionados rigurosamente, buscando siempre la máxima calidad, productos ecológicos y respetuosos con el medio ambiente.

Utilizamos basicamente AOVE (Aceite de oliva virgen extra)

Somos especialistas en la realización de cualquier tipo de evento (Bodas, Comuniones, Bautizos, Cumpleaños...)

Platos del día

- Plato económico del día (De lunes a Viernes, excepto festivos) 12,00
Pan, ali-oli, aceitunas + plato económico del día
- Plato especial del día (De lunes a Viernes, excepto festivos) 19,00
Panes variados, ali-oli, aceitunas + aperitivo del día del chef + AOVE
Plato especial del día + Postre
- Plato especial Festivos (Sábados, Domingos y Festivos) 29,00
Panes variados, ali-oli, aceitunas + aperitivo del día del chef + AOVE
+
- Chuletón de vacuno madurado de 1 kg (2 personas)
o
- Paella con bogavante y mariscos (2 personas)
o
- Bullit de pescados y patatas al ali-oli + Paella de arroz a banda con sepia (+10,00)
+ Postre

10% IVA incluido en los precios

Nuestros aperitivos para empezar y compartir

• Panes artesanos variados (cereales / integral, pan de aceituna, pan de tomate, pan de algarroba, pan blanco ibicenco) + aceitunas + ali-oli + aperitivo del día del cheff + AOVE premium (por persona)	3,90
• Cigalas medianas ibicencas, abiertas y escaldadas (precio unidad)	7,25
• Gamba roja grande, a la sal, aromatizada con cítricos (precio unidad)	6,15
• Ostras "Guiradeau" extra, al natural (precio unidad)	5,85
• Trío de croquetas caseras, jamón ibérico, las del "cocido" y gamba roja (6 unidades)	13,50
• Sardinas anchoadas ahumada, tomate ibicenco, tapenade de aceitunas negras y tostas de pan de ajo	12,50
• Jamón ibérico Guijuelo, 100% bellota, tostas de pan con tomate a la catalana	28,75
• Ensaladilla "rusa" de patata, atún, pimiento asado, verduras, mahonesa .. crujientes de pan	9,75
• Tacos de "pescadito" ibicenco frito, en adobo mejicano suave (2 Unidades)	15,00
• Queso manchego semi-curado "premium" y tostas de pan con tomate a la catalana	12,40

Nuestros entrantes fríos y ensaladas

• Ensalada Mediterránea mixta, clásica, con atún en conserva, lechugas variadas, tomate ibicenco, cebollas, pepino, huevo cocido, aceitunas, aliñada con vinagreta mediterránea	10,50
• Ensalada Cana Sofia 2021 con burrata-straciatella de queso fresco, tomate, espinacas, albahaca, cebollas, manzana ácida, naranja, lechugas, piñones tostados, aliñada con vinagreta especial	17,50
• Salmorejo-gazpacho de tomate ibicenco, huevo cocido, picadillo clásico de verduras (pepino, pimientos, cebolla) brunoise de mojama de atún rojo y tostas de pan de ajo	13,75
• Ceviche-tiradito de "Sirvia" ibicenco (atún-limón), maíz frito, ajis, boniato asado, verduras al cilantro / lima	24,60
• Alcachofas confitadas BT (tíbias), ajo blanco malagueño, y carpaccio mojama de atún rojo	16,75
• Salmón marinado a la naranja y jengibre, en canelón de aguacate, relleno de taboulade de cous-cous y quinoa	19,50
• Tartar de atún rojo "Bluefin", gamba roja cítrica, aguacate, toques orientales y cosas del chef	25,60

Nuestros entrantes calientes

• Panache de verduras y hortalizas asadas a la brasa de carbón, con espárragos verdes, berenjena, zanahoria, pimiento rojo, calabacín, cebolla, pimiento rojo, patata y nuestra mantequilla "Café de París"	15,75
• Tortilla española con patatas panadera a lo pobre (cebolla, pimiento, ajo) (ideal 2 personas)	12,65
• Gambas rojas al ajillo, en cazuela, flambeadas al brandy, estilo clásico	21,50
• Calamares pequeños, fritos a la andaluza, estilo clásico y mahonesa del chef	19,75
• Ñoquis / popietas (sin harina) de sepia fresca a la plancha y "pico de gallo" (tomate, cebolla, pimientos)	15,90
• Pulpo a la brasa, puré de patata parmentier, panceta confitada BT, crujiente y "ajada" gallega	20,75
• Mejillones vapor, aromatizados con nuestra mantequilla de hierbas "Café de París" y tostas de pan al ajo	16,45

Recomendación especial

• Degustación gastronómica de tapas, entrantes fríos y calientes (mínimo 2 personas/precio por persona) Pan, ali-oli, aceitunas + aperitivo del día del chef + 5 tapas según el chef + especial del día	29,50
--	-------

Nuestros platos de pasta

• Ensalada de pasta, con burrata-straciatella, albahaca, champiñones, cebolla, tomate, maíz, rúcula, tapenade-olivada de aceitunas negras aliñada con vinagreta mediterránea AOVE	15,65
• Fideua de mariscos del "ciego" (mínimo 2 personas / precio por persona) (sepia, calamar, molla de mejillón, gamba pelada, verduras y fideo grueso hueco)	18,75
• Fusilli con albóndigas de osobucco y secreto ibérico en ragout de verduras	15,75
• Canelones de verduras asadas y espinacas salteadas con piñones gratinados con bechamel veggie	11,80

Nuestros platos de carne

Asadas a la brasa de carbón (Horno Josper)

Puede acompañarlas con cualquiera de las guarniciones

• Chuletón de vacuno mayor madurado "premium" (1,1kg - 2 personas) lo servimos fileteado con mantequilla "Café de París"	28,50€ p/p
• Cordero ibicenco asado estilo clásico (Paletilla-espalda)	19,50
• 1/2 pollo campero (550g) y nuestro "chimichurri" de hierbas especial	12,50
• Butifarra casera de pluma y secreto de cerdo ibérico	9,75

Otros platos de carne

• Steak tartar de solomillo de vacuno mayor premium, sardina ahumada, tostadas con guacamole de encurtidos (elaborado en la mesa, delante del cliente)	25,65
--	-------

Nuestras paellas y arroces

Mínimo 2 personas / precio por persona

• Paella valenciana Con pollo, conejo, "garrafo", judías verdes.... azafrán (si lo prefiere podemos prepararla solo con verduras variadas)	12,50
• Paella de arroz negro Con calamares / chipirones, alcachofas, sepia y mejillones	18,00
• Paella ibicenca mixta Con pollo, conejo, sepia, gambas, mejillones, judías verdes y cangrejo	23,50
• Paella "especial" de mariscos Con cangrejos, sepia, calamar, mejillones, gamba roja y cigalas ibicencas	31,50
• Bullit ibicenco de pescados y arroz a banda Menú completo típico ibicenco. Primero servimos los pescados (rape, mero y/o los pescados del día) con sus patatas al ali-oli y después la paella de arroz a banda con sepia y colas de gamba	39,80
• Paella "Cana Sofia" de pescados y mariscos Con mero, rape, sepia, calamar, cangrejos, mejillones, gambas y cigalas ibicencas	39,50
• Arroz caldoso / meloso con bogavante y cangrejo (si lo prefiere también lo preparamos en paella clásica) Con bogavante, sepia, mejillones y cangrejo	34,40
• Arroz, caldoso / meloso con langosta "Sabors Ibiza" y pollo payés ibicenco Con langosta, pollo payés, sepia, cangrejos y mejillones (si lo prefiere también lo preparamos en paella clásica)	72,75

Nuestros pescados y mariscos

Asadas a la brasa de carbón (Horno Josper)

Cada día recibimos pescados procedentes de nuestras costas de extraordinaria calidad, nuestro personal les informará

• Gallo de San Pedro	
• Lubina salvaje	
• Dorada salvaje	(Precio por kilo, pieza entera es para 2-3 personas, según peso) 69,75 Kg
• Pargo, Dentón,...	
• Rotja ibicenca (Cabracho) y similares	

Guarniciones (Pescados y carnes):

• Patatas fritas	2,50
• Patatas panadera a lo pobre (cebolla, pimiento, ajo)	3,50
• Puré parmentier de patata ibicenca	3,50
• Verduras variadas asadas a la brasa (Pimiento rojo, cebolla, calabacín, berenjena, patata)	5,50
• Taboulade de cous-cous con verduras a la hierbabuena	4,50
• Espárragos verdes a la brasa	5,80
• Ñoquis salteados con champiñones	4,75
• Arroz salteado con verduras frescas	3,00

Otros platos de pescados y mariscos

• Lubina salvaje, Dorada salvaje, Pargo, Dentón o similar en costra de sal , aromatizada con cítricos al horno (Precio por kilo, pieza entera es para 2-3 personas)	78,50 Kg
• Atún "Blue-fin" a la sartén, fileteado, guacamole de encurtidos, toques orientales y cosas del chef	31,40
• Calamares / chipirones salteados, sobre tosta de pan de algarroba, sobrasada y mermelada de membrillo asado	28,65
• Nuestro "Fish and Chips" de merluza de palangre, ensalada verde, patatas y salsa tártara	20,85
• Bogavante salteado al ajillo servido totalmente pelado con puré de patata parmentier y cosas del chef	59,75
• Langosta "Sabors de Ibiza" al estilo clásico en suquet / caldereta Mínimo 2 personas / Precio por persona (precio kilo 140 €) (si lo prefiere también la preparamos al grill o hervida estilo Termidor)	70,00

Recomendación especial "Mesa del Chef"

• Menú de DEGUSTACIÓN gastronómica (mínimo 2 personas / precio por persona, solo lo hacemos a mesa completa)	60,00
Pan, ali-oli, aceitunas + aperitivo del día del chef + 3 platos (cantidades adecuadas) según el chef + postre Según mercado diario y creatividad nuestros chefs elaboran un menú completo, carnes, pescados y postre	

Nuestro Maître le puede aconsejar para maridar vinos

Haz la pizza a tu gusto

- Pizza Margarita casera (32cm) (Salsa de tomate casera, mozzarella rallada, albahaca y AOVE) 7,80

Ingredientes extra Pizza:

• Burrata-straciatella y albahaca fresca	8,50	• Roquefort / azul	2,20
• Pimiento rojo asado extra	2,25	• Jamón cocido "York"	2,60
• Champiñones laminados	2,75	• Bacon / Guanciale italiano	2,25
• Espárragos verdes gruesos frescos	5,80	• Jamón serrano español reserva	4,25
• Salmón ahumado/marinado casero	5,50	• Verduras asadas a la brasa (berenjena, calabacín, cebolla, zanahoria)	5,50
• Salami picante italiano (peperoncini)	2,75	• Salami italiano extra	2,65
• Sobrasada ibicenca	3,30	• Anchoas de calidad	9,00
• Extra quesos (gouda, parmesano, mozzarella rallada)	5,50	• Piña natural	1,50
• Atún blanco en conserva	4,25	• Huevo (los hacemos fritos y puestos sobre la pizza)	3,50

AOVE (Aceite de oliva virgen extra)

Bocadillos

Pan blanco tostado (Llonguet ibicenco) servido tibio, tomate rallado, AOVE

• Sobrasada ibicenca	6,50
• Atún blanco en conserva	6,25
• Jamón cocido Premium bajo en sal York / Pechuga de pavo	5,50
• Jamón serrano reserva "Duroc"	6,50
• Jamón Ibérico "Guijuelo" (100% bellota)	14,00
• Queso Gouda holandés semi-curado	4,50
• Queso manchego semi-curado	5,90
• Salami italiano extra	5,25
• Tortilla francesa (Podemos hacerla a su gusto con los mismos ingredientes extra de las pizzas)	5,50
• Bacon plancha y queso gouda	6,15
• Sandwich "Bikini" (pan de molde natural, jamón cocido y queso gouda)	6,00

Hamburguesas

Pan especial tipo brioche tostado

• Hamburguesa de vacuno de calidad (150 g) Queso gouda, cebolla a la plancha, tomate natural y hojas de lechuga	9,75
• Hamburguesa de pollo payés (150 g) Queso gouda, cebolla a la plancha, tomate natural y hojas de lechuga	10,80

Nuestros platos para niños

• Pechuga de pollo de campo a la plancha (100 g)	4,90
• Escalopa de pollo de campo a la milanesa (100 g)	5,50
• Pasta (Fusili) con salsa de tomate	3,25
• Merluza fresca frita a la andaluza o a la plancha (100 g)	9,00
• Hamburguesa de vacuno al plato	5,50
• Hamburguesa de pollo de campo al plato	6,50
• Tortilla francesa al plato	4,80

(Podemos hacerla a su gusto con los mismos ingredientes extra de las pizzas)

Extras como acompañamiento / guarnicion platos para niños

Arroz salteado con verduras frescas	3,00	Verduras asadas a la brasa (berenjena, calabacín, cebolla, pimiento rojo y zanahoria)	5,50
Patatas panadera a lo pobre (cebolla,pimiento,ajo)	3,50	Pequeña ensalada verde (lechuga romana, tomate y cebolla)	2,50
Patatas fritas	2,50		
Parmesano rallado	2,25		
Puré parmentier de patata ibicenca	3,50		



BEACH BAR COCKTAIL RESTAURANT

Blancos / White wines

			<i>Botella</i>
• Finca Ariadna (Rueda / Navarra)	Verdejo	Copa /Glass 4,00	16,25
• Gran Feudo "Idilio" (Navarra)	Chardonnay		20,65
• Can Maymo (IBIZA)	Malvasia		25,50
• Verdes Castros (Galicia)	Godello		22,75
• Ales Blanques (Emporda / Gerona)	Garnacha blanca		24,55
• Loees Premium (Rueda / Valladolid)	Verdejo		29,65
• Doña Luci (Galicia)	Albariño		25,80
• Les Carrons Ecológico (Valle del Loira - Francia)	Sauvignon blanc		28,75
• Bles (Valencia)	Sauvignon blanc - macabeo		20,50
• Viñas del Vero (Somontano - Aragón)	Gewurstraminer		27,75
• Jermann (Venecia - Lunna Italia)	Pinot Grigio		66,00



Rosados / Rose wines

			<i>Botella</i>
• Cuvee Le soleiler Ecológico (Provenza)	Syrah, garnacha, cabernet	Copa /Glass 4,00	18,25
• Las Fincas Chivite Pálido (Navarra)	Garnacha y tempranillo		26,75
• Artazuri Rosa Pálido (Artadi)	Garnacha		22,50
• Organdi "Mont Ventoux" (Provenza - Francia)	Garnacha, cariñena, syrah		29,75
• Miraval by Angelina & Brad Pitt (Côtes de Provence)	Garnacha, rolle, syrah		66,75

Tintos / Red wines

			<i>Botella</i>
• Pizarras del Bierzo (León)	Tempranillo	Copa 4,00	17,80
• Finca San Martín Crianza (Rioja)	Tinta del país		20,50
• Cantamañanas Roble (Ribera del duero)	Tempranillo	Copa 4,70	20,50
• LAUSOS IBIZA (Medalla de Oro)	Merlot y Cabernet - sauvignon		39,75
• Tres Picos Borsao (Campo de Borja - Zaragoza)	Garnacha tinta 😊		35,85
• De Muerte (Yecla - Murcia)	Monastrell y Syrah		30,30
• Casa Don Angel (Utiel - Requena)	Malbec		25,65
• De la mina "roble" (Priorat - Tarragona)	Cariñena, garnacha, syrah, cabernet		32,60
• Petalos del Bierzo Crianza (Bierzo - León)	Uvas mencia y Alicante Bouschet		39,75
• Pago de Carraovejas Crianza (Ribera del Duero)	Tinta fina, cabernet, merlot		75,00
• Pintia Reserva (Zamora - Duero alto)	Bodega Vega Sicilia Tempranillo		80,00
• Gaudium de Marqués de Caceres (Rioja)	Vino de autor		75,00
• Valbuena "Vega Sicilia" (Valladolid - Ribera del duero)	Merlot - Tempranillo		225,00

Cavas / Champagne

			<i>Botella</i>
• Ninna de Nuit "Ursula" Brut nature (Sant Sadurni Noia)		Copa 5,00	18,50
• Estenas Brut nature (Requena) Chardonnay			28,00
• Juvé & Camps Rosé (Sant Sadurni Noia) Pinot Noir			35,00
• Gramona Gran reserva (Sant Sadurni)			45,00
• Moët Chandon Imperial (Francia)			75,00
• Moët Chandon Rosé			85,00
• Veuve Clicquot (Reims-Francia)			85,00





BEACH BAR COCKTAIL RESTAURANT



Chefs (in)

Baleares



STAFF

ROOM

Sofía Marí Tur - Head of Room

Javier Relancio - Head of Rank

Giorgia Barracola - Head of Rank

Alexis Perez - Waiter

Daniel Rosellò - Waiter

Moises Machado Marí - Waiter

Javier Machado Tamayo - Head of Rank

KITCHEN

Moises Machado Tamayo - Chef director

Ferrán Cañadas Estrada - Head of Kitchen

Robisel Cota - 2º Head of Kitchen

Jamal Haitchoch - Assistant

Welcome, the Cana Sofia team thanks you for visiting her.

We work to offer you a quality gastronomic experience.

Based on contemporary Mediterranean cuisine, with signature touches, and other world cuisines

We seek to offer nearby products of the highest quality, Km.0. Supporting the small produce

Our fruits, vegetables, meat, fish, etc., are rigorously selected, always looking for the highest quality, ecological and environmentally friendly products

We basically use AOVE (extra virgin olive oil)

We are specialists in the realization of any type of event (Weddings, Communions, Baptisms, Birthdays, Catering)

Dishes of the day

- Economic dish of the day (Monday to Friday, except holidays) 12,00

Bread, ali-oli, olives, + economic dish of the day

- Special dish of the day (Monday to Friday, except holidays) 19,00

Assorted breads, ali-oli, olives + chef's day appetizer

Special dish of the day + Dessert

- Holidays special dish (Saturdays, Sundays and Holidays) 29,00

Assorted breads, ali-oli, olives + chef's day appetizer

+

- Chuleton of 1 kg matured beef (2 People)

or

- Paella with lobster and seafood (2 people)

or

- Bullit of fish and potatoes ali-oli + Paella of rice a banda with cuttlefish (+10,00)

+ Dessert

10% VAT included in the price

Our appetizers to start and share

- Assorted artisan breads (cereals / wholemeal, olive bread, tomato bread, carob bread, Ibiza white bread) + olives + ali-oli + chef's day aperitif + premium AOVE (per person) 3,90
- Medium Ibiza crawfish, opened and blanched (unit price) 7,25
- Large red prawn Ibiza, salted, flavored with citrus (unit price) 6,15
- Extra "Guiradeau" oysters, natural (unit price) 5,85
- Trio of homemade croquettes, Iberian ham, the "cooked" ones, and red shrimp (6 units) 13,50
- Smoked anchovy sardines, Ibiza tomato, black olive tapenade and toasted garlic bread 12,50
- Iberico Guijuelo ham, 100% acorn, Catalan bread toast with tomato 28,75
- "Russian" potato salad, tuna, roasted pepper, vegetables, mayonnaise ... and garlic bread toasts 9,75
- Fried Ibiza fish tacos with mild Mexican marinated (2 Units) 15,00
- "Premium" semi-cured Manchego cheese and Catalan tomato bread toast 12,40

Our cold starters and salads

- Mediterranean mixed salad, classic, with canned tuna, assorted lettuces, Ibiza tomato, onions, cucumber, boiled egg, olives, dressed with classic Mediterranean vinaigrette 10,50
- Cana Sofia 2021 salad, with fresh cheese burrata-straciatella, tomato, spinach, basil, onions, arugula, apple, lettuce, toasted pine nuts, dressed with special vinaigrette 17,50
- Salmorejo-gazpacho of Ibiza tomato, boiled egg, classic vegetable mince (cucumber, peppers, onion), garlic bread toasts and red tuna "mojama" carpaccio 13,75
- Ceviche-tiradito of Ibiza white tuna, fried corn, ajis, roasted sweet potato and its vegetables 24,60
- Confit artichokes, "ajo blanco Malaga" (white almond garlic/bread), and dried thunfish mojama 16,75
- Salmon marinated with orange and ginger, in avocado cannelloni, stuffed with couscous taboulade 19,50
- "Bluefin" red tuna tartare, citrus red shrimp, avocado, oriental touches and chef's stuff 25,60

Our hot starters

- Panache of vegetables, charcoal grill, with green asparagus, aubergine, carrot, red pepper, zucchini, onion, red pepper, potato and our "Cafe de Paris" butter 15,75
- Spanish omelette with bakery potatoes Ibiza style (onion, pepper, garlic) (ideal for 2 people) 12,65
- Red prawns with garlic in the classic style 21,50
- Small calamari, fried Andalusian classic style, and mayonnaise from the chef 19,75
- Gnocchi / popietas (without flour) of fresh grilled cuttlefish, "pico de gallo" (tomato, cebolla, pimientos) 15,90
- Grilled octopus, parmentier potato puree, candied bacon BT, and Galician "garlic" 20,75
- Steam mussels, flavored with our "Cafe de Paris" herb butter, and garlic bread toasts 16,45

Special recomendacion

- Gastronomic tasting of tapas, hot and cold starters (minimum 2 people / price per person) 29,50
- Bread + ali-oli + olives + chef's appetizer of the day + 5 tapas according to the chef, + special of the day

Our pasta dishes

- Pasta salad, with fresh cheese burrata-straciatella, mushrooms, onion, tomato, corn, arugula, olives (tapenade) dressed with Mediterranean vinaigrette AOVE 12,65
- Seafood fideua (paella with pasta), noodles of the "blind" (minimum 2 people / price per person) (cuttlefish, squid, mussel shell, peeled shrimp, vegetables and hollow noodle) 18,75
- Fusilli, with osobucco meatloaf and Iberian secret, in vegetable ragout 14,50
- Roasted vegetable cannelloni and spinach sautéed with pine nuts, au gratin with veggie béchamel 10,80

Our meat dishes

Charcoal grilled roasts (Josper oven)

You can accompany them with any of the garnishes

- "Premium" mature beef chop (1,1Kg -2 people) (price per person) 28,85
- We serve it filleted, with butter "Cafe de Paris"
- Classic style roasted Ibiza lamb (shoulder-back), rosemary, thyme .. 19,75
 - 1/2 free-range chicken (550g) and our special herb "chimichurri" 12,50
 - Homemade "butifarra" (typical large meat sausage), feather and Iberian pork secret 9,75

Other meat dishes

- Steak tartare of premium beef sirloin, and smoked sardines, toasted with pickled guacamole (prepared on the table, in front of the client) 25,65

Our Paellas and rice

(minimum 2 people / price per person)

• Valencian paella With chicken, rabbit, "garrafo", green beans.... (If you prefer we can prepare it only with varied vegetables)	12,50
• Black rice paella With squid / cuttlefish, artichokes, cuttlefish, mussels	18,00
• Mixed Ibizan paella With chicken, rabbit, cuttlefish, prawns, mussels, green beans, crab	23,50
• Paella "special" seafood With, cuttlefish, squid, mussels, crabs ,prawns and Ibizan crayfish	31,50
• Ibizan BULLIT of fish and rice "a banda" Full typical Ibizan menu. First we serve the fish (monkfish, grouper, and / or the fish of the day) with their potatoes ali-oli and then the paella of rice a banda with cuttlefish and shrimp tails	39,80
• Paella "Cana Sofia" with fish and seafood With grouper, monkfish, cuttlefish, squid, crabs, mussels, prawns and Ibizan crayfish	39,50
• Creamy rice with lobster and crab (if you prefer, we also prepare it in classic paella) With lobster, cuttlefish, mussels and crab	34,40
• Creamy rice with Spini Lobster (Langosta) "Sabors Ibiza" and "extra" Ibizan chicken (if you prefer, we also prepare it in classic paella) With lobster (Langosta), cuttlefish, crabs and mussels	72,75

Our fish and seafood dishes

Charcoal grilled roasts (Josper oven)

Every day, we receive fish, from our coasts, of extraordinary quality. Our staff will inform you

• Rooster of San Pedro, Jhon Dory • Wild Sea Bass • Wild gillhead sea bream • Snapper, Denton • Scorpionfish Ibiza (Scorpora)	(Price per kilo, whole piece is for 2-3 people, according to weight) 69,75 Kg
---	---

Garnishes (Fish and meat):

• Pure Ibizan potato parmentier	3,50
• Potato chips	2,50
• Potatoes baked Ibiza Style (onion, pepper, garlic)	3,00
• Various grilled vegetables (Red pepper, onion, zucchini, eggplant,)	5,50
• Taboulade of couscous, with mint vegetables	4,50
• Grilled green asparagus	5,80
• Nocchi sauteed with mushrooms	4,75
• Rice sautéed with vegetables	3,00

Other fish and seafood dishes

• Sea Bass, Dorada, Pargo, Denton, or similar, in salt crust ,citrus flavored (Price per kilo, whole piece, 2-3 people)	78,50
• "Blue-fin" tuna (Pan), filleted, pickled guacamole, oriental touches and chef's stuff	31,40
• Squid sauteed, on carob bread toast, sobrasada and roasted quince jam	28,65
• Our "Fish and Chips" with hake , green salad, potatoes and tartar sauce	20,85
• Lobster sautéed with garlic, served completely peeled, mashed potato parmentier and chef's stuff	59,75
• Lobster "Sabors de Ibiza" in the classic style in suquet / stew with fried bread (If you prefer, we also prepare it grilled or boiled in Thermidor style)	70,00

Minimum 2 people / Price per person (price € 140 kilo)

Special Recomendation "CHEF'S TABLE"

• Gastronomic TASTING menu (minimum 2 people / price per person, we only do it at a full table) Bread, ali-oli, olives + chef's day appetizer +3 dishes (appropriate quantities) according to the chef, + dessert According to the daily market and creativity, our chefs prepare a complete menu, meat, fish and dessert	60,00
--	-------

Our Maître, can advise you to pair wines

Make the Pizza to your liking

- Homemade Margarita Pizza (32cm) (Homemade tomato sauce, grated mozzarella, basil, aove) 7,80

Extra Pizza Ingredients:

• Burrata-straciatella and fresh basil	8,50	• Roquefort / blue	2,20
• Extra roasted red pepper	2,25	• Cooked ham "York"	2,60
• Rolled mushrooms	2,75	• Bacon / Guanciale italiano	2,25
• Fresh thick green asparagus	5,80	• Spanish Serrano ham reserve "Duroc"	4,25
• Homemade smoked / marinated salmon	5,50	• Grilled vegetables (aubergine, zucchini, onion, carrot)	5,50
• Italian spicy salami (pepperonni)	2,75	• Extra Italian salami	2,65
• Ibizan Sobrasada	3,30	• Quality anchovies	9,00
• Extra cheeses (gouda, parmesan, mozzarella)	5,50	• Pineapple	1,50
• Canned white tuna	4,25	• Egg (Fried eggs served on pizza)	3,50

AOVE (extra virgin olive oil)

Sandwiches / baguettes

Toasted white bread (Llonguet ibicenco), served warm, grated tomato, AOVE

• Ibizan Sobrasada	6,50
• White tuna	6,25
• Premium cooked ham low in salt "York"	5,50
• Spanish Serrano ham reserve "Duroc"	6,50
• Iberico Ham "Guijuelo" (100% acorn)	14,00
• Dutch Gouda cheese, semi-cured	4,50
• Semi-cured Manchego cheese	5,90
• Extra Italian salami	5,25
• French omelette	5,50
(We can make it to your liking, with the same extra ingredients of the pizzas)	
• Grilled Bacon / Guanciale italiano and gouda cheese	6,75
• Sandwich "Bikini" (natural sliced bread, cooked ham and gouda cheese)	6,00

Hamburgers

Special bread, brioche type, toasted

• Quality beef burger (150g) Gouda cheese, grilled onion, natural tomato, lettuce leaves	9,75
• Country Chicken Burger (150g) Gouda cheese, grilled onion, natural tomato, lettuce leaves	10,80

Kids Menu

• Grilled field chicken breast (120g)	4,90
• Field chicken escalope a la milanese (120g)	5,90
• Pasta (Fusili) with tomato sauce	3,25
• Fresh hake, fried Andalusian, or grilled (120g)	9,00
• Beef burger on the plate	5,50
• Country Chicken Burger on the plate	6,50
• French omelette on the plate on the plate	4,80

(We can make it to your liking, with the same extra ingredients of the pizzas)

Extras accompaniment / garnish dishes for children

Pure Ibizan potato parmentier	3,50	Grilled vegetables (aubergine, zucchini, onion, red pepper, carrot)	5,50
French fries	2,00	Small green salad (romaine lettuce, tomato, onion)	2,50
Grated parmesan	2,25	Sautéed rice with fresh vegetables	3,00
Baked potatoes (onion, pepper, garlic)	3,50		



BEACH BAR COCKTAIL RESTAURANT

Blancos / White wines

			<i>Botella</i>
• Finca Ariadna (Rueda / Navarra)	Verdejo	Copa /Glass 4,00	16,25
• Gran Feudo "Idilio" (Navarra)	Chardonnay		20,65
• Can Maymo (IBIZA)	Malvasia		25,50
• Verdes Castros (Galicia)	Godello		22,75
• Ales Blanques (Emporda / Gerona)	Garnacha blanca		24,55
• Loees Premium (Rueda / Valladolid)	Verdejo		29,65
• Doña Luci (Galicia)	Albariño		25,80
• Les Carrons Ecológico (Valle del Loira - Francia)	Sauvignon blanc		28,75
• Bles (Valencia)	Sauvignon blanc - macabeo		20,50
• Viñas del Vero (Somontano - Aragón)	Gewurstraminer		27,75
• Jermann (Venecia - Lunna Italia)	Pinot Grigio		66,00



Rosados / Rose wines

			<i>Botella</i>
• Cuvee Le soleil Ecológico (Provenza)	Syrah, garnacha, cabernet	Copa /Glass 4,00	18,25
• Las Fincas Chivite Pálido (Navarra)	Garnacha y tempranillo		26,75
• Artazuri Rosa Pálido (Artadi)	Garnacha		22,50
• Organdi "Mont Ventoux" (Provenza - Francia)	Garnacha, cariñena, syrah		29,75
• Miraval by Angelina & Brad Pitt (Côtes de Provence)	Garnacha, rolle, syrah		66,75

Tintos / Red wines

			<i>Botella</i>
• Pizarras del Bierzo (León)	Tempranillo	Copa 4,00	17,80
• Finca San Martín Crianza (Rioja)	Tinta del país		20,50
• Cantamañanas Roble (Ribera del duero)	Tempranillo	Copa 4,70	20,50
• LAUSOS IBIZA (Medalla de Oro)	Merlot y Cabernet - sauvignon		39,75
• Tres Picos Borsao (Campo de Borja - Zaragoza)	Garnacha tinta 😊		35,85
• De Muerte (Yecla - Murcia)	Monastrell y Syrah		30,30
• Casa Don Angel (Utiel - Requena)	Malbec		25,65
• De la mina "roble" (Priorat - Tarragona)	Cariñena, garnacha, syrah, cabernet		32,60
• Petalos del Bierzo Crianza (Bierzo - León)	Uvas mencía y Alicante Bouschet		39,75
• Pago de Carraovejas Crianza (Ribera del Duero)	Tinta fina, cabernet, merlot		75,00
• Pintia Reserva (Zamora - Duero alto)	Bodega Vega Sicilia Tempranillo		80,00
• Gaudium de Marqués de Caceres (Rioja)	Vino de autor		75,00
• Valbuena "Vega Sicilia" (Valladolid - Ribera del duero)	Merlot - Tempranillo		225,00

Cavas / Champagne

			<i>Botella</i>
• Ninna de Nuit "Ursula" Brut nature (Sant Sadurni Noia)		Copa 5,00	18,50
• Estenas Brut nature (Requena) Chardonnay			28,00
• Juvé & Camps Rosé (Sant Sadurni Noia) Pinot Noir			35,00
• Gramona Gran reserva (Sant Sadurni)			45,00
• Moët Chandon Imperial (Francia)			75,00
• Moët Chandon Rosé			85,00
• Veuve Clicquot (Reims-Francia)			85,00

