

EIN KLEINER HAP / IDEAL ZUM TEILEN

Brot nach Wahl, Grissini, unser Alioli mit Speigelei, Safran und Oliven, Ölverkostung und Aperitif des Tages vom Küchenchef **6€**
(Preis pro Person)

Tapas-Verkostung **35€**
(Ideal zum Teilen, Preis pro Person, Mindestens 2 Personen)

5 Tapas + Tagesgericht + Brot + Alioli + Oliven + Tages-Häppchen des Küchenchefs

Verkostungsplatte mit iberischen und ibizenkischen Produkten **32€**
(Schinken, Käse aus Ibiza, Sobrasada, regionale Wurstwaren und katalanisches Brot)

Krabbenkroketten mit Knoblauch und Salmorreta (4 Einheiten) **15€**

Patatas bravas, zwei Soßen **14€**
(Ali-oli mit Speigelei und Safran sowie unsere Brava-Sauce mit Sobrasada)

Gedämpfte Miesmuscheln mit Curry-Kokos-Soße **19€**

Tintenfisch, nach andalusischer Art gebraten **24€**
(Wir servieren es mit unserer Eimy-Mayonnaise)

UNSERE SALATE UND "NOCH ETWAS MEHR"

Das "Mediterrane Poke" mit mariniertem Lachs **24€**
Couscous-Taboulé mit Minze, Orange, Avocado, frischem Gemüse, Tomaten, Kapern, Oliven und Lachsstreifen

Der Salat "Cana Sofia 2003" **25€**
Unser berühmter Salat mit gegrilltem Ziegenkäse, knusprigem Schinken, Tomaten aus der Region, Salatsprossen, Pistazien, Orangen, eingelegten Zwiebeln und einer Basilikum-Vinaigrette

Gemüse vom Grill der Saison **19€**
Auf dem Grill zubereitet mit Avocado und grünem Spargel, katalanischer Xanfaina und Gemüse der Saison

Der Betica-Salat 2026 **25€**
Unsere Variante des russischen Salats mit gekochten Kartoffeln und Karotten, Streifen von hausgemachtem Thunfisch in Essigmarinade und Knoblauchgarnelen

Tartar vom Roten Thun **27€**
Unser berühmtes Roll mit Avocado und eingelegtem Gemüse, gefüllt mit nach mediterraner Art gewürztem Rotem Thunfisch

Tiradito / Ceviche nach ibizenkischer Art / Zitronenfisch **28€**
Leche de tigre mit Spinat, gerösteten Mandeln und dem, was der Küchenchef sonst noch so zu bieten hat

Guillardeau-Austern natur (Stück) **7€**

EXTRAS

Hausgemachte Pommes frites **5,50** Mayonnaise/Ketchup **1,50**
Extra-Brot **1,50** Ali-oli mit Speigelei und Safran **2,75**
Frisch gebackenes glutenfreies Brot **3,00**
Grüner Salat oder Tomaten-Zwiebel-Salat **9,50**

DIE KLASSISCHEN PAELLAS UND REISGERICHTE 2026

Minimum 2 pers.
Preis pro Person

Paella mit gegrilltem Gemüse **25€**
Grüner Spargel, Gemüse der Saison, Portobello-Pilze

Fideuà in der Paella-Pfanne "Arrosejat" mit Seeteufel, Tintenfisch, Riesengarnelen und Miesmuschel **35€**
In der Paella, mit gerösteten dünnen Nudeln, ganz geschält, Alioli mit Speigelei, Safran, unsere Salmorreta aus Riesengarnelen und ibizenkischen Krabben

Reis nach Senyoret-Art aus Cala Vadella **36€**
In der Paella, mit geschältem Meeresfrüchten, Tintenfisch, Seeteufel, Riesengarnelenschwänzen, Muschelfleisch und unserer Meeresfrüchte-Salmorreta

Schwarzer Reis **29€**
Paella mit Tintenfisch, Kalmar, Artischocken, Steinpilzen und Portobello-Pilzen, Quit-ten-Alioli und Salmorreta

Reisgericht "Mar y Montaña" Ibiza 2026 **33€**
Paella mit gebratenem Schinken (vom ibizenkischen "Porc Negre"), Riesengarnelenschwänzen, Tintenfisch, Miesmuscheln, Sobrasada und unserer Salmorreta

Arroz a banda mit Hummer und Tintenfisch **40€**
Zur Paella servieren wir pro zwei Personen einen auf dem Rücken aufgeschnittenen Hummer sowie unsere Salmorreta

Reisgericht "Festival" mit Meeresfrüchten **45€**
Paella nach Art der 80er Jahre, mit Garnelen, Tintenfisch, Kalmar, Krabben, aufgeschnittenen Kaisergranaten, Miesmuscheln und Salmorreta

UNSERE FISCH UND MEERESFRÜCHTEGERICHTE

Mediterrane Fish and Chips und "noch etwas dazu" **29€**
"Gebratenes" Kabeljaufilet, Kartoffeln, Ratatouille und Tomaten

Gebratener Lachs mit Gnocchi an Spinat-Basilikum-Pesto **29€**

Wild gefangener Wolfsbarsch aus Estero, in einer Kruste aus Salz und Fenchel, dazu gebackener grüner Spargel **79€**
(IDEAL FÜR 2 BIS 3 PERSONEN)
(PRECIO POR KILO) /
Wir bereiten sie auch offen auf dem Grill und nach baskischer Art blanchiert zu

Küstenkalmar, gegrillt **34€**
Wir servieren es in Scheiben geschnitten, nach Bilbao-Art blanchiert und mit mediterranem Couscous mit frischen Tomaten, Kapern und Oliven

Hummer mit Knoblauch, Speigeleier und Kartoffeln **29€**
Ideal zum Teilen, Mindestens 2 Personen, Preis pro Person
Wir servieren einen ganzen Hummer pro 2 Personen

Ibizenkischer Fisch-Bullit mit Reisgericht **55€**
Ideal zum Teilen, Mindestens 2 Personen, Preis pro Person
Das typischste Gericht der ibizenkischen Küche
Zuerst servieren wir den Fisch-Eintopf mit Kartoffeln und grünen Bohnen, garniert mit Ali-Oli und Safran, und anschließend die Paella mit Reis und Tintenfisch
Je nach Marktangebot verwenden wir Seeteufel, Wolfsbarsch und den Fang des Tages

ETWAS EINFACHES, OHNE ETIKETTEN

Spanisches Kartoffel-Zwiebel-Omelett **18€**
Mit 5 Eiern / Ideal zum Teilen

1/2 Freilandhähnchen, gebraten **20€**
Bei niedriger Temperatur gegart und auf dem Grill fertig gebraten.
Serviert mit der dazugehörigen "al ast" - Sauce und Pommes frites

Hausgemachte Lasagne mit Bolognese-Soße, überbacken **20€**

Ibiza "Marine Roll" 2026 **20€**
Geröstetes Brioche mit Butter, gekochten Riesengarnelen, mariniertem Thunfisch, Rucola, Salat und unserer berühmten Eimy-Sauce

Sandwich mit iberischem Schinken **16€**
Geröstetes Wiener Brot, Tomaten nach katalanischer Art, natives Olivenöl extra

Ein kubanisches Sandwich nach unserer Art **15€**
Gegrilltes Wiener Brötchen, unser 24 Stunden lang gebratener Schinken, Cheddar-Käse, italienische Salami, knuspriger Speck, Gewürzgurken, Senf und Butter

Doble Smash-Cheeseburger "Eimy" **22€**
Zwiebel-Brioche-Brötchen, doppelter Burger aus Premium-Rindfleisch, Gewürzgurke, knuspriger Speck, Cheddar-Käse, hausgemachte Pommes frites und unsere berühmte Eimy-Sauce

UNSERE SPEZIALPIZZEN

33 cm, handgemachter Teig, mit langer Gärzeit

Die "Mar y Montaña" - Chili **27€**
Hausgemachte Tomaten mit Knoblauch und Sobrasada, Riesengarnelen und Hähnchen mit Knoblauch, Mozzarella mit Honig-Senf-Dressing, frischem Rucola und geriebener Zitrone

Die mit Gemüse aus dem Garten und Burrata **26€**
Auf dem Grill gebratenes Gemüse und katalanische Gemüsesuppe "Xanfaina", Basilikum-Pistazien-Pesto und frisch aus dem Ofen kommende, aufgeschnittene Burrata

La Cosmopolitan **25€**
Tomate mit mildem Chipotle-Gewürz, unserer 24 Stunden lang gebratenen Schinkenkeule, eingelegten roten Zwiebeln, frischem Käse aus Ibiza und unserer Spezialsauce

ETWAS HOCHWERTIGES FLEISCH

Rinder-Rib-Eye-Steak "Frisona" vom Grill **79€**
Serviert mit Kartoffeln nach Art des "Pobre" und einem Tischgrill, damit Sie das Gericht nach Belieben fertig garen können
Preis pro Kilo (ideal für 2-3 Personen)

Steak Tartar, gebratenes Wachtelei und Kartoffeln **35€**
Unser berühmtes Tartar aus Filet, von Hand gehackt, am Tisch nach Ihrem Geschmack angerichtet, mit einem gebratenen Wachtelei darauf und hausgemachten Kartoffeln

Gegrilltes iberisches Schweinefleisch **35€**
Mit unserer Orangensauce und Couscous-Taboulé mit Gemüse

10 % MwSt. SIND IN DEN PREISEN ENTHALTEN