

ALGO PARA PICAR / IDEAL PARA COMPARTIR

Pan a elegir, grisinis, nuestro ali-oli de huevo frito, azafrán, aceitunas, degustación aceite y aperitivo del día del chef **6€**
(Precio por persona)

Degustación gastronómica de tapas **35€**
(Ideal para compartir. Precio por persona. Mínimo 2 personas)

5 tapas + Especial del día + pan + ali-oli + aceitunas + aperitivo del día del chef

Tabla de degustación ibéricos y productos ibicencos **32€**
(Jamón, queso ibicenco, sobrasada, embutidos locales y pan a La Catalana)

Croquetas de gambón al ajillo y salmorreta (4 unidades) **15€**

Patatas bravas, dos salsas **14€**
(Ali-oli de huevo frito /azafran y nuestra salsa brava con sobrasada)

Mejillones de roca vapor, al curry/coco **19€**

Calamar/pota, frito a La andaluza **24€**
(Lo servimos con nuestra mahonesa Eimy)

NUESTRAS ENSALADAS Y "ALGO MÁS"

EL "Poke Mediterráneo" con salmón marinado **24€**
Cous-cous en taboulé a la menta, naranja, aguacate, verduras frescas, tomate, alcaparras, aceitunas y tacos de salmón

La ensalada "Cana Sofía 2003" **25€**
Nuestra famosa ensalada, con queso de cabra a la plancha, crujiente de jamón, tomate local, brotes de lechugas, pistachos, naranja, cebolla encurtida, vinagreta de albahaca

La parrillada de verduras de temporada **19€**
Acabadas a la brasa con aguacate y espárragos verdes, xanfaina catalana y verduras del día

La ensaladilla Bética 2026 **25€**
Nuestra versión de ensaladilla rusa, con patata cocida/zanahoria, lascas de atún en escabeche casero y gambones al ajillo

Tartar de atún rojo **27€**
Nuestro famoso roll con aguacate y encurtidos, relleno de atún rojo aliñado al estilo mediterráneo

Tiradito/ceviche de Sirvia ibicenca / Pez Limón **28€**
Leche de tigre con espinacas, almendras fritas y cosas del chef

Ostras de Guillaudeau al natural (unidad) **7€**

EXTRAS

Patatas fritas caseras **5,50**

Pan extra **1,50**

Pan sin gluten hecho al minuto **3,00**

Mahonesa/Ketchup **1,50**

Ensalada verde o de tomate/cebolla **9,50**

Ali-oli de huevo frito y azafrán **2,75**

LAS PAELLAS DE SIEMPRE Y LOS ARROCES 2026

Mínimo 2 pers.
Precio por persona

Arroz en paella con verduras a la brasa **25€**
Espárragos verdes, verduras de temporada, champiñón portobello

Fideuà en paella "Arrosejat" de rape, sepia, gambones y mejillones **35€**
En paella, con fideos finos tostados, todo pelado, ali-oli de huevo frito, azafrán, nuestra salmorreta de galera y Cangrejo ibicenco

Arroz del senyoret de Cala Vadella **36€**
En paella, con todo pelado, sepia, rape, colas de gambón, mollas de mejillón y nuestra salmorreta de mariscos

Arroz negro **29€**
En paella con sepia, calamar, alcachofas, ceps y portobello, ali-oli de membrillo y salmorreta

Arroz "Mar y Montaña" Ibiza 2026 **33€**
Paella con paleta de jamón asado (porc negre ibicenco), cola de gambón, sepia, mejillones, sobrasada y nuestra salmorreta

Arroz a banda con bogavante y sepia **40€**
En paella, servimos un bogavante abierto a la espalda por cada 2 personas y nuestra salmorreta

Arroz "Festival" de mariscos **45€**
Paella al estilo de los 80's, con gambas, sepia, calamar, cangrejo, cigalas abiertas, mejillones y salmorreta

NUESTROS PLATOS DE PESCADOS Y MARISCOS

Fish and chips Mediterráneo y "algo más" **29€**
Lomo de bacalao "frito", patatas, pisto de verdura y tomate

Salmón braseado y ñoquis al pesto de espinacas y albahaca **29€**

Lubina salvaje de Estero, en costra de sal e hinojo y espárragos verdes horneados (Precio por kilo) / **79€**
También la hacemos abierta a la brasa y escaldada a la vasca (IDEAL 2 A 3 PERSONAS)

Calamar de costa, braseado **34€**
Lo servimos fileteado, escaldado a la bilbaína y servido con cous-cous mediterráneo con tomate natural, alcaparras y aceitunas

Bogavante al ajillo, huevos fritos y patata **29€**
Ideal para compartir. Mínimo 2 pax. Precio por persona
Servimos un bogavante entero cada 2 personas

Bullit ibicenco de pescados y arroz a banda **55€**
Ideal para compartir. Mínimo 2 pax. Precio por persona
El plato más representativo de la cocina ibicenca
Primero servimos los pescados guisados con patatas y judías verdes napado con ali-oli y azafrán y después la paella con arroz a banda y sepia
Según mercado, ponemos rape, lubina y los pescados del día que tengamos

ALGO SENCILLO, SIN ETIQUETAS

Tortilla española de patatas/cebolla **18€**
Con 5 huevos / Ideal para compartir

1/2 pollo de campo, asado **20€**
Cocinado a baja temperatura y acabado a la brasa.
Servido con su salsa "al ast" y patatas fritas

Lasaña Casera a la boloñesa, gratinada **20€**

Ibiza "Marine Roll" 2026 **20€**
Brioche tostado con mantequilla, gambones cocidos, atún en escabeche, rúcula, lechuga y nuestra famosa salsa Eimy

Bocadillo de Jamón Ibérico **16€**
Pan viena tostado, tomate a la catalana, AOVE

Bocadillo Cubano a nuestra manera **15€**
Pan de Viena planchado, nuestro jamón asado 24h, queso cheddar, salami italiano, bacon crujiente, pepinillos, mostaza y mantequilla

Doble Smash cheese burger "Eimy" **22€**
Pan brioche de cebolla, doble burger de vacuno premium, pepinillo, crujiente de bacon, queso cheddar, patatas caseras fritas y nuestra famosa salsa Eimy

NUESTRAS PIZZAS DE AUTOR

33 cm, masa artesana, de larga fermentación

La "Mar y Montaña" Chilli **27€**
Tomate casero al ajillo y sobrasada, gambones y pollo al ajillo, mozzarella fior, miel/mostaza, rúcula fresca y limón rallado

La de la huerta y burrata **26€**
Verduras asadas a la brasa y xanfaina de verduras a la catalana, pesto de albahaca/pistacho y burrata abierta al salir del horno

La cosmopolitan **25€**
Tomate especiado con chipotle suave, nuestra paleta de jamón asada 24h, cebolla roja encurtida, queso ibicenco fresco y nuestra salsa especial

ALGO DE CARNE DE CALIDAD

Chuletón de vacuno "Frisona" a la brasa **79€**
Servido con patatas al pobre y barbacoa de mesa para acabarlo a su gusto
Precio x kilo (ideal 2/3 personas)

Steak-Tartar, huevo frito de codorniz y patatas **35€**
Nuestro famoso tartar, a base de solomillo, picado a cuchillo, montado en mesa a su gusto, huevo de codorniz frito sobre el tartar y patatas caseras

Presca ibérica a la brasa **35€**
Con nuestra salsa a la naranja y taboule de cous-cous con verduras

10% DE IVA INCLUIDO EN LOS PRECIOS