

IDÉAL POUR PARTAGER

Pain au choix, gressins, notre aioli d'oeuf frit, safran, olives, dégustation d'huile et apéritif du chef **6€**
(Prix par personne)

Dégustation gastronomique de tapas **35€**
(Idéal à partager. Prix par personne. Minimum 2 personnes)
5 tapas + plat du jour + pain + aioli + olives + amuse-bouche du chef

Assortiment de charcuterie ibérique et de produits d'Ibiza **32€**
(Jambon, fromage d'Ibiza, sobrasada, charcuterie locale et pain catalan)

Croquettes de crevettes à l'ail et salmoreta (4 pièces) ... **15€**

Patatas bravas, deux sauces **14€**
(Œuf au plat / aioli au safran et notre sauce brava à la sobrasada)

Moules de roche cuites à la vapeur, au curry et à la noix de coco **19€**

Calamars de la côte, frits à l'andalouse **24€**
(Servi avec notre mayonnaise "Eimy")

NOS SALADES ET "UN PETIT PLUS"

Poke méditerranéen au saumon mariné **24€**
Couscous taboulé à la menthe, à l'orange, à l'avocat, aux légumes frais, à la tomate, aux câpres, aux olives et aux morceaux de saumon

La salade "Cana Sofia 2003" **25€**
Notre célèbre salade, avec du fromage de chèvre grillé, du jambon croustillant, des tomates locales, des pousses de laitue, des pistaches, de l'orange et des oignons confits

Légumes de saison grillés **19€**
Grillé et accompagné d'avocat et d'asperges vertes, de xanfaina catalane et de légumes du jour

La salade Bética 2026 **25€**
Notre version de la salade russe, avec des pommes de terre et des carottes bouillies, du thon mariné maison et des crevettes à l'ail

Tartare de thon rouge **27€**
Notre célèbre rouleau à l'avocat et aux cornichons, garni de thon rouge assaisonné à la méditerranéenne

Sirvia Ibicenca tridito / ceviche / Poisson au citron **28€**
Leche de tigre aux épinards, aux amandes grillées et aux spécialités du chef

Guillardeau oysters au naturel (each) **7€**

EXTRAS

Chips maison **5.50** Salade verte ou salade de tomates et d'oignons **9.50**
Pain Sup. **1.50** Mayonnaise/Ketchup **1.50**
Pain sans gluten **3.00** Œuf au plat et aioli au safran **2.75**

PAELLAS TRADITIONNELLES & PLATS À BASE DE RIZ 2026

Minimum 2 pax.
Prix par personne

Riz à la paella aux légumes grillés **25€**
Asperges vertes, légumes de saison, champignons portobello

Fideuà à la paella avec lotte, seiche, crevettes royales et moules **35€**
Paella aux nouilles fines grillées, entièrement décortiquée, avec un œuf au plat et de l'aioli, du safran, notre salmoreta aux crevettes-mantes et au crabe d'Ibiza

Riz Senyoret de Cala Vadella **36€**
Dans la paella, avec tous les ingrédients décortiqués : seiche, lotte, queues de crevettes, chair de moules et notre salmoreta aux fruits de mer

Riz noir **29€**
Une paella aux seiches, calamars, artichauts, cèpes et champignons portobello accompagnée d'un aioli au coing

Ibiza 2026 : plat de riz "Mer et Montagne" **33€**
Paella au jambon rôti (porc noir d'Ibiza), queues de crevettes, seiches, moules, sobrasada et notre salmoreta

Arroz a banda au homard et à la seiche **40€**
Dans notre paella, nous servons un homard fendu dans le sens de la longueur pour deux personnes, accompagné de notre salmoreta

Plat de riz « Festival » aux fruits de mer **45€**
Paella façon années 80 aux crevettes, seiches, calamars, crabe, langoustines, moules et sauce salmoreta

NOS PLATS DE POISSON ET DE FRUITS DE MER

Fish and chips à la méditerranéenne et "un petit plus" **29€**
Filet de morue frit, pommes de terre, ratatouille de légumes et tomate

Saumon grillé et gnocchi au pesto d'épinards et de basilic **29€**

Bar sauvage d'Estero, en croûte de sel (IDÉAL POUR 2 OU 3 PERSONNES) au fenouil et aux asperges vertes rôties (Prix au kilo) / **79€**
Nous le proposons également grillé à la braise et blanchi à la basque

Calamars de la côte, grillés **34€**
Fileté, blanchi à la bilbaína et accompagné de couscous

Homard à l'ail, avec des œufs au plat et des pommes de terre **29€**
Idéal à partager. Minimum 2 personnes. Prix par personne.
Nous servons un homard entier pour 2 personnes.

"Bullit de peix i arros a banda" (Ragoût de poisson à l'ibicenca et riz) **55€**
Idéal à partager. Minimum 2 personnes. Prix par personne.
Le plat le plus emblématique de la cuisine d'Ibiza.
Nous servons d'abord un ragoût de poisson aux pommes de terre et haricots verts, garni d'aioli et de safran, suivi d'une paella au riz et aux seiches.
Selon les arrivages, nous utilisons de la lotte, du bar et le poisson du jour.

QUELQUE CHOSE DE SIMPLE

Omelette espagnole aux pommes de terre et aux oignons **18€**
Avec 5 œufs / Idéal à partager

1/2 poulet fermier, rôti **20€**
Cuit à basse température puis fini au grill.
Servi avec sa sauce et des frites.

Lasagnes à la bolognaise maison, gratinées **20€**

Ibiza "Marine Roll" 2026 **20€**
Brioche grillée au beurre, crevettes cuites, thon mariné, roquette, laitue et notre célèbre sauce Eimy.

Sandwich au jambon ibérique **16€**
pain viennois grillé, tomates à la catalane, huile d'olive vierge extra

Le sandwich cubain à notre façon **15€**
Pain de Vienne grillé, notre jambon rôti pendant 24 heures, fromage cheddar, salami italien, bacon croustillant, cornichons, moutarde et beurre

Double cheeseburger Smash 'Eimy' **22€**
Petit pain brioché à l'oignon, double steak haché de bœuf de première qualité, cornichon, bacon croustillant, fromage cheddar, frites maison et notre célèbre sauce Eimy.

NOS PIZZAS EMBLÉMATIQUES

33 cm, pâte artisanale à fermentation longue

Le piment "Mer et Montagne" **27€**
Tomate maison à l'ail et à la sobrasada, crevettes et poulet à l'ail, mozzarella en fleur, miel et moutarde, roquette fraîche et zeste de citron.

Celui du potager et à la burrata **26€**
Légumes grillés et xanfaina aux légumes à la catalane, accompagnés d'un pesto au basilic et aux pistaches et de burrata servie tout juste sortie du four

La Cosmopolitan **25€**
Tomate épicée au chipotle doux, notre épaule de jambon rôti pendant 24 heures, oignon rouge mariné, fromage frais d'Ibiza et notre sauce spéciale

DE LA VIANDE DE QUALITÉ

Steak de bœuf "frison" grillé **79€**
Servi avec des pommes de terre et un barbecue pour le finir à votre goût
Prix au kilo (idéal pour 2 à 3 personnes)

Steak tartare, œuf de caille frit et pommes de terre **35€**
Notre célèbre tartare, préparé à partir de filet de bœuf haché à la main, assemblé à votre table selon vos envies, garni d'un œuf de caille au plat et accompagné de pommes de terre maison.

Porc ibérique grillé **35€**
Avec notre sauce à l'orange et taboulé de couscous aux légumes

TVA À 10 % COMPRISE DANS LES PRIX