

UN SPIZZICINO / PERFETTO DA CONDIVIDERE

Pane a scelta, grissini, La nostra salsa ali-oli con uovo fritto, zafferano e olive, degustazione di oli e stuzzichino del giorno dello chef. **6€**
(Prezzo a persona)

Degustazione gastronomica di tapas. **35€**
(Ideale da condividere. Prezzo a persona. Minimo 2 persone)

5 tapas + piatto del giorno + pane + alioli + olive + stuzzichino del giorno dello chef

Tavola di degustazione di prodotti iberici e tipici di Ibiza. **32€**
(Prosciutto, formaggio di Ibiza, sobrasada, salumi locali e pane alla Catalana)

Crocchette di gamberoni all'aglio con salsa "salmorreta" (4 unità). **15€**

Patatas bravas, due salse. **14€**
(Ali-oli con uovo fritto e zafferano e la nostra salsa brava con sobrasada)

Cozze di scoglio al vapore, al curry e cocco. **19€**

Calamari, fritti alla maniera andalusa. **24€**
(Lo serviamo con la nostra maionese Eimy)

LE NOSTRE INSALATE E "QUALCOSA IN PIÙ"

Il "Poke Mediterraneo" con salmone marinato. **24€**
Couscous al taboulé con menta, arancia, avocado, verdure fresche, pomodoro, capperi, olive e bocconcini di salmone

L'insalata "Cana Sofia 2003". **25€**
La nostra famosa insalata, con formaggio di capra alla griglia, prosciutto croccante, pomodoro locale, germogli di lattuga, pistacchi, arancia, cipolla sottaceto e vinaigrette al basilico

Grigliata di verdure di stagione. **19€**
Cotte alla brace con avocado e asparagi verdi, xanfaina catalana e verdure di stagione

L'insalata Bética 2026. **25€**
La nostra versione dell'insalata russa, con patate lesse e carote, scaglie di tonno marinato in casa e gamberoni all'aglio

Tartare di tonno rosso. **27€**
Il nostro famoso roll con avocado e sottaceti, farcito con tonno rosso marinato alla mediterranea

Tiradito/ceviche di Sirvia ibizenca / Pesce limone. **28€**
Salsa "Leche de tigre" con spinaci, mandorle tostate e un tocco dello chef

Ostriche Guillaudeau al naturale (unità). **7€**

EXTRAS

Pane extra **1,50** Pane senza glutine preparato al momento **3,00**

Patatine fritte fatte in casa **5,50** Maionese/Ketchup **1,50**

Ali-oli con uovo fritto e zafferano **2,75**

Insalata verde o con pomodori e cipolle **9,50**

LE PAELLE DI SEMPRE E I PIATTI A BASE DI RISO 2026

Minimo 2 pers.
Prezzo a persona

Riso alla paella con verdure alla griglia. **25€**
Asparagi verdi, verdure di stagione, funghi portobello

Fideuà nella paella "Arrosejat" con rana pescatrice, seppie, gamberoni e cozze. **35€**
In paella, con spaghetti sottili tostate, tutto pelato, ali-oli con uovo fritto, zafferano, la nostra salmorreta di galera e granchio di Ibiza

Riso alla senyoret di Cala Vadella. **36€**
In paella, con tutto il necessario: seppie, rana pescatrice, code di gamberoni, cozze e la nostra salsa «salmorreta» ai frutti di mare

Riso nero. **29€**
Paella con seppie, calamari, carciofi, funghi porcini e funghi portobello, salsa ali-oli al melo cotogno e salmorreta

Riso "Mar e Montagna" Ibiza 2026. **33€**
Paella con spalla di prosciutto arrosto (maiale nero di Ibiza), code di gamberoni, seppie, cozze, sobrasada e la nostra salmorreta

Riso alla banda con aragosta e seppia. **40€**
Per la paella, serviamo un'aragosta tagliata a metà per ogni due persone, accompagnata dalla nostra salsa "salmorreta"

Riso "Festival" ai frutti di mare. **45€**
Paella in stile anni '80, con gamberi, seppie, calamari, granchi, scampi sgusciati, cozze e salsa salmorreta

I NOSTRI PIATTI A BASE DI PESCE E FRUTTI DI MARE

Fish and chips alla mediterranea e "qualcosa in più". **29€**
Filetto di merluzzo "fritto", patate, ratatouille e pomodoro

Salmone alla griglia con gnocchi al pesto di spinaci e basilico. **29€**

Branzino selvatico dell'Estero, in crosta di sale e finocchio, con asparagi verdi al forno. **79€**
(Precio por kilo) / **79€**
La prepariamo anche alla griglia e alla basca (IDEALE PER A 2 - 3 PERSONAS)

Calamaro di mare, alla griglia. **34€**
Lo serviamo a fette, scottato alla bilbaína e accompagnato da cous-cous mediterraneo con pomodoro fresco, capperi e olive

Astice all'aglio, uova fritte e patate. **29€**
Ideale da condividere. Minimo 2 persone. Prezzo a persona
Serviamo un'aragosta intera ogni 2 persone

Bullit ibicenco de pescados y arroz a banda. **55€**
Ideale da condividere. Minimo 2 persone. Prezzo a persona
Il piatto più rappresentativo della cucina di Ibiza
Per prima cosa serviamo il pesce stufato con patate e fagiolini, condito con alioli e zafferano, e poi la paella con riso alla banda e seppia
A seconda della disponibilità al mercato, utilizziamo rana pescatrice, spigola e il pesce del giorno

QUALCOSA DI SEMPLICE, SENZA ETICHETTE

Frittata spagnola con patate e cipolla. **18€**
Con 5 uova / Ideale da condividere

1/2 pollo ruspante, arrosto. **20€**
Cotto a bassa temperatura e finito alla griglia.
Servito con la sua salsa "al ast" e patatine fritte

Lasagne fatte in casa alla bolognese, gratinate. **20€**

Ibiza "Marine Roll" 2026. **20€**
Brioche tostata con burro, gamberoni lessati, tonno in salamoia, rucola, lattuga e la nostra famosa salsa Eimy

Panino al prosciutto iberico. **16€**
Pane viennese tostato, pomodoro alla catalana, olio extravergine di oliva

Panino cubano alla nostra maniera. **15€**
Pane di Vienna tostato, il nostro prosciutto cotto per 24 ore, formaggio cheddar, salame italiano, pancetta croccante, cetriolini, senape e burro

Doble Smash cheese burger "Eimy". **22€**
Pan brioche alle cipolle, doppio hamburger di manzo di prima scelta, cetriolino, pancetta croccante, formaggio cheddar, patatine fritte fatte in casa e la nostra famosa salsa Eimy

LE NOSTRE PIZZE D'AUTORE

33 cm, impasto artigianale, a lunga fermentazione

Il peperoncino «Mar y Montaña». **27€**
Pomodori freschi all'aglio e sobrasada, gamberoni e pollo all'aglio, mozzarella a fiocchi, miele e senape, rucola fresca e scorza di limone grattugiata

Quella con verdure dell'orto e burrata. **26€**
Verdure alla griglia e xanfaina di verdure alla catalana, pesto di basilico e pistacchi e burrata appena sfornata

La Cosmopolitan. **25€**
Pomodoro speziato con chipotle dolce, la nostra fetta di prosciutto cotta per 24 ore, cipolla rossa sottaceto, formaggio fresco di Ibiza e la nostra salsa speciale

UN PO' DI CARNE DI QUALITÀ

Bistecca di manzo "Frisona" alla griglia. **79€**
Servito con patate alla povera e salsa barbecue da aggiungere a piacere
Prezzo al chilo (ideale per 2-3 persone)

Tartara di manzo, uovo fritto di quaglia e patate. **35€**
Il nostro famoso tartare, a base di filetto di manzo, tritato al coltello, preparato al tavolo secondo i vostri gusti, con un uovo di quaglia fritto sopra e patate fatte in casa

Maiale iberico alla griglia. **35€**
Con la nostra salsa all'arancia e il taboulé di couscous alle verdure

I PREZZI INCLUDONO L'IVA AL 10%

IBIZA
SABORS
GASTRONOMIA - PRODUCTO KM0