



CALA VEDELLA · IBIZA
BEACH · BAR · COCKTAIL · RESTAURANTE



IBIZA
SABORS



ISOMOS UN RESTAURANTE
GUÍA REPSOL!

WILLKOMMEN

Herbst-Winterkarte 2026

Das Team von Cana Sofia bedankt sich für Ihren Besuch

Wir möchten Ihnen eine hochwertige Küche bieten. Unsere zeitgemäße mediterrane Küche verbindet eigene Akzente mit Einflüssen aus aller Welt.

TAGESMENÜS

PREISWERTES TAGESGERICHT

19,00 €

Montag bis Freitag, außer an Feiertagen. Mit Brot, Oliven, Ali-oli und preiswertem Tagesgericht. Siehe Außentafel.

SPEZIAL- / GASTRO-TAGESGERICHT

28,00 €

Montag bis Freitag, außer an Feiertagen. Verschiedene Brote, Ali-oli, Oliven, Tagesaperitif des Küchenchefs, natives Olivenöl extra und Spezial-/Gastro-Tagesgericht. Siehe Außentafel.

FEIERTAGS-SPEZIALGERICHT

39,00 €

Samstags, sonntags und an Feiertagen. Verschiedene Brote, Ali-oli, Oliven, Tagesaperitif des Küchenchefs und natives Olivenöl extra. Zur Wahl: Holzkohle-gegrilltes Kalbskotelett aus Weidehaltung mit frischem Grillgemüse und Kartoffeln nach Ibiza-Art; oder Paella mit Hummer, Sepia, Muscheln und ibizenkischem Krebs. Ein ganzer Hummer für je zwei Personen, längs geöffnet. Mindestens 2 Personen / Preis pro Person.

ZUM START UND/ODER TEILEN

Brot und Willkommensaperitif des Küchenchefs

5,50 €

Pro Person. Verschiedene Brote, Grissini, Ali-oli, Oliven und Willkommensaperitif des Küchenchefs.

Nur Brot

2,50 €

Frisch zubereitetes glutenfreies Brötchen

2,90 €

UNSERE VORSPEISEN

Gastronomische Verkostung warmer und kalter Tapas

32,00 €

Mindestens 2 Personen / Preis pro Person. Verschiedene Brote, Ali-oli, Oliven, Tagesaperitif, 5 Tapas nach Wahl des Küchenchefs und Tagesspezialität.

Verkostungsplatte mit iberischen und ibizenkischen Produkten und katalanischen

32,00 €

Toasts

Ideal zum Teilen. Iberischer Bellota-Schinken, Käse aus Ibiza, Toast mit Sobrasada Pagesa, Bull blanco und negre, Chorizo...

Cana-Sofia-Salat mit gegrilltem Ziegenkäse und knusprigem Serrano-Schinken

20,00 €

Junge Blattsalate, Römersalat, Tomate, Orange, Apfel, Pistazien und Vinaigrette aus Basilikum, Honig, nativem Olivenöl extra und Sherry.

Tatar vom Roten Thun, nach unserer Art gewürzt

26,00 €

Spanisches Kartoffel-Zwiebel-Omelett

14,00 €

Ideal für 2 Personen.

Garnelenkroketten mit Knoblauch und Salmorreta

12,00 €

4 Stück.

Frittierte Calamari / Sepia nach andalusischer Art, Eimy-Sauce

19,00 €

Gedämpfte Muscheln mit gelbem Curry, Kokos und Limette

19,00 €

Gegrilltes Tagesgemüse

16,00 €

UNSERE FLEISCHGERICHTE VOM HOLZKOHLEGRILL

1/2 Freilandhähnchen (600 g), nach unserer Art gebraten Kartoffeln und klassische Sauce. Auf dem Grill vollendet.	18,00 €
Gereiftes Frisona-Rinderkotelett vom Holzkohlegrill Ideal für 2/3 Personen. Aufgeschnitten mit heißem Tischgrill zum Fertigbaren nach Wunsch.	69,00 €
Gegrillte Lammkoteletts (300 g) Unser Chimichurri und Portobello-Pilze.	28,00 €

NOCH ETWAS · UNSERE SPEZIALPIZZEN

Smash-Cheeseburger aus Skirt Steak und Rind Zwiebel-Brioche, Gewürzgurken, gereifter Cheddar und Pommes frites.	18,00 €
Klassisches Filet-Steak-Tatar mit Spiegelei und Pommes Von Hand geschnitten. Nach Wunsch am Tisch zubereitet.	28,00 €
Hausgemachte Lasagne Bolognese, gratiniert	16,00 €
Gartenpizza mit Burrata Gegrilltes Gemüse, hausgemachte Tomatensauce, Basilikumpesto und Burrata, frisch aus dem Ofen geöffnet.	23,00 €
La Cosmopolitan Tomatensauce mit mildem Chipotle, gebratenem Schinken, eingelegten Zwiebeln und Käse.	22,00 €

UNSERE PAELLAS

Mindestens 2 Personen / Preis pro Person

Paella mit Tagesgemüse, Portobello-Pilzen und Spargel	19,00 €
Fideuà in der Paella „Arrosejat“ Seeteufelmedaillons, Sepia, Calamari, Riesengarnelen und Muscheln. Alles geschält, mit Salmorreta aus Fangschreckenkrebsen und ibizenkischem Krebs.	25,00 €
Senyoret-Reis aus Cala Vedella Alles geschält: Seeteufelmedaillons, Riesengarnelenschwänze, Sepia, Calamari, Muschelfleisch und Salmorreta.	29,00 €
Schwarzer Reis Paella mit Artischocken, Portobello-Pilzen, Sepia, Calamari und Riesengarnelenschwänzen.	22,00 €
Paella mit „Arroz a banda“ 1/2 Hummer pro Person, Sepia, Calamari und Muschelfleisch.	40,00 €
Paella „Meeresfrüchte-Grill“ Im Stil der 80er: rote Garnelen, Riesengarnelen, offene Kaisergranate, Krabbenstücke, Muscheln, Sepia, Calamari und Salmorreta.	45,00 €

UNSERE FISCH- UND MEERESFRÜCHTEGERICHTE

Auf Holzkohle gegrillt (Josper-Ofen)

Kabeljau auf den Punkt gesalzen, in Tempura frittiert Geröstete Paprika und eine kleine Überraschung.	24,00 €
Gegrillter Küstenkalmar Nach Bilbao-Art und Tagesgemüse.	27,00 €
Hummer mit Knoblauch, Eiern und Pommes Mindestens 2 Personen / Preis pro Person. 1/2 Hummer pro Person, am Rücken geöffnet.	29,00 €
Gegrillter Lachs und Gnocchi mit Basilikum-Spinat-Pesto	24,00 €

EXTRA-BEILAGEN

Grüner Salat oder Tomatensalat	9,00 €
Hausgemachte Pommes frites	6,00 €
Kartoffeln nach Ibiza-Art	9,00 €
Dicker grüner Spargel vom Grill	10,00 €
Gebratene Portobello-Pilze	10,00 €

Ein Foto vor dem ersten Bissen? Markiere uns: [@restaurantecanasofia](#)

10 % MwSt. sind in den Preisen enthalten