



CALA VEDELLA · IBIZA
BEACH · BAR · COCKTAIL · RESTAURANTE



IBIZA
SABORS



ISOMOS UN RESTAURANTE
GUÍA REPSOL

BIENVENIDOS

Carta otoño-invierno 2026

El equipo de Cana Sofia le agradece su visita

Trabajamos para ofrecerle una experiencia gastronómica de calidad. Nuestra oferta está basada en la cocina Mediterránea contemporánea, con toques de autor y otras cocinas del mundo.

MENÚS DEL DÍA

PLATO ECONÓMICO DEL DÍA

19,00 €

De lunes a viernes, excepto festivos. Incluye pan, aceitunas, ali-oli y plato económico del día. Ver pizarra exterior.

PLATO ESPECIAL / GASTRO DEL DÍA

28,00 €

De lunes a viernes, excepto festivos. Panes variados, ali-oli, aceitunas, aperitivo del día del chef, AOVE y plato especial/gastro del día. Ver pizarra exterior.

PLATO ESPECIAL FESTIVOS

39,00 €

Sábados, domingos y festivos. Panes variados, ali-oli, aceitunas, aperitivo del día del chef y AOVE. A elegir entre: chuletón de ternera de pasto a la brasa de carbón, con verduras frescas a la brasa y patata panadera a lo pobre; o paella con bogavante, sepia, mejillones y cangrejo ibicenco. Servimos un bogavante entero cada dos personas, abierto a lo largo. Mínimo 2 personas / precio por persona.

PARA EMPEZAR Y/O COMPARTIR

Pan y aperitivo de bienvenida del chef

5,50 €

Precio por persona. Panes variados, grises, ali-oli, aceitunas y aperitivo de bienvenida del chef.

Solo panes

2,50 €

Panecillo sin gluten "al momento"

2,90 €

NUESTROS ENTRANTES

Degustación gastronómica de tapas frías y calientes

32,00 €

Mínimo 2 personas / precio por persona. Panes variados, ali-oli, aceitunas, aperitivo del día del chef, 5 tapas según el chef y tapa especial del día.

Tabla de ibéricos, productos ibicencos y tostadas a la catalana

32,00 €

Ideal para compartir. Jamón ibérico de bellota, queso ibicenco, tostas de sobrasada pagesa, bull blanc y negre, chorizo...

Ensalada Cana Sofia, queso de cabra a la plancha y crujiente de jamón serrano

20,00 €

Brotes verdes frescos, lechuga romana, tomate, naranja, manzana, pistachos y vinagreta de albahaca, miel, AOVE y Sherry.

Tartar de atún rojo, aliñado a nuestra manera

26,00 €

Tortilla española con patatas y cebolla

14,00 €

Ideal para 2 personas.

Croquetas de gambón al ajillo y salmorreta

12,00 €

4 unidades.

Fritura de calamares / pota a la andaluza, salsa Eimy

19,00 €

Mejillones al vapor con curry amarillo, coco y lima

19,00 €

Parrillada de verduras del día a la brasa

16,00 €

NUESTROS PLATOS DE CARNE A LA BRASA

1/2 pollo de campo (600 g), asado a nuestra manera	18,00 €
Patatas y salsa clásica. Acabado a la brasa.	
Chuletón de vacuno Frisona, reposado, a la brasa	69,00 €
Ideal para 2/3 personas. Fileteado y con parrilla caliente para acabar al gusto en la mesa.	
Chuletas de cordero (300 g) a la brasa	28,00 €
Nuestro chimichurri y champiñones portobello.	

ALGO MÁS · NUESTRAS PIZZAS DE AUTOR

Smash cheeseburger de entraña y ternera	18,00 €
Pan brioche de cebolla, pepinillos, queso Cheddar curado y patatas fritas.	
Steak tartar clásico de solomillo, huevo frito y patatas	28,00 €
Carne cortada a cuchillo. Lo montamos en su mesa al gusto.	
Lasaña casera a la boloñesa, gratinada	16,00 €
Pizza de la huerta y burrata	23,00 €
Verduras asadas a la brasa, salsa de tomate casera, pesto de albahaca y burrata abierta al salir del horno.	
La Cosmopolitan	22,00 €
Salsa de tomate especiada con chipotle suave, paleta de jamón asado, cebolla encurtida y queso.	

NUESTRAS PAELLAS

Mínimo 2 personas / Precio por persona

Paella con verduras del día, champiñón portobello y espárragos	19,00 €
Fideuà en paella “Arrosejat”	25,00 €
Medallones de rape, sepia, calamar, gambones y mejillones. Todo pelado, con salmorreta de galeras y cangrejo ibicenco.	
Arroz del senyoret de Cala Vedella	29,00 €
Todo pelado: medallones de rape, colas de gambón, sepia, calamar, molas de mejillón y salmorreta.	
Arroz negro	22,00 €
En paella con alcachofas, portobello, sepia, calamar y colas de gambón.	
Paella de arroz a banda	40,00 €
1/2 bogavante por persona, sepia, calamar y molas de mejillón.	
Paella “Parrillada de mariscos”	45,00 €
Al estilo de los años 80: gamba roja, gambones, cigalas abiertas, cuerpos de cangrejo, mejillones, sepia, calamar y salmorreta.	

NUESTROS PESCADOS Y MARISCOS

Asados a la brasa de carbón (horno Josper)

Bacalao al punto de sal, frito en tempura	24,00 €
Pimientos asados y algo más.	
Calamar de costa a la brasa	27,00 €
Escaldado a la bilbaína y verduras del día.	
Bogavante al ajillo, huevos y patatas fritas	29,00 €
Mínimo 2 personas / precio por persona. Servimos 1/2 bogavante por persona, abierto a la espalda.	
Salmon a la brasa y ñoquis al pesto de albahaca y espinacas	24,00 €

GUARNICIONES EXTRAS

Ensalada verde o de tomate	9,00 €
Patatas caseras fritas	6,00 €
Patatas a lo pobre al estilo ibicenco	9,00 €
Espárragos verdes gruesos a la brasa	10,00 €
Champiñones portobello salteados	10,00 €

Haz la foto antes del primer bocado y etiquétanos: [@restaurantecanasofia](#)

10% IVA incluido en los precios