



CALA VEDELLA · IBIZA
BEACH · BAR · COCKTAIL · RESTAURANTE



IBIZA
SABORS



ISOMOS UN RESTAURANTE
GUÍA REPSOL

BIENVENUE

Carte automne-hiver 2026

L'équipe de Cana Sofia vous remercie de votre visite

Nous travaillons pour vous offrir une cuisine de qualité, fondée sur une cuisine méditerranéenne contemporaine, avec des touches d'auteur et des influences du monde.

MENUS DU JOUR

PLAT ÉCONOMIQUE DU JOUR

19,00 €

Du lundi au vendredi, hors jours fériés. Comprend pain, olives, ali-oli et plat économique du jour. Voir l'ardoise extérieure.

PLAT SPÉCIAL / GASTRO DU JOUR

28,00 €

Du lundi au vendredi, hors jours fériés. Pains variés, ali-oli, olives, apéritif du chef, huile d'olive vierge extra et plat spécial/gastro du jour. Voir l'ardoise extérieure.

PLAT SPÉCIAL JOURS FÉRIÉS

39,00 €

Samedis, dimanches et jours fériés. Pains variés, ali-oli, olives, apéritif du chef et huile d'olive vierge extra. Au choix : côte de veau nourri à l'herbe, grillée au charbon, légumes frais grillés et pommes de terre à l'ibicenca ; ou paella au homard, seiche, moules et crabe d'Ibiza. Un homard entier pour deux personnes, ouvert dans la longueur. Minimum 2 personnes / prix par personne.

POUR COMMENCER ET/OU PARTAGER

Pain et apéritif de bienvenue du chef

5,50 €

Par personne. Pains variés, gressins, ali-oli, olives et apéritif de bienvenue du chef.

Pain uniquement

2,50 €

Petit pain sans gluten préparé à la minute

2,90 €

NOS ENTRÉES

Dégustation gastronomique de tapas froides et chaudes

32,00 €

Minimum 2 personnes / prix par personne. Pains variés, ali-oli, olives, apéritif du chef, 5 tapas sélectionnées par le chef et tapa spéciale du jour.

Planche de produits ibériques et d'Ibiza avec toasts à la catalane

32,00 €

Idéal à partager. Jambon ibérique bellota, fromage d'Ibiza, toasts de sobrasada pagesa, bull blanc et nègre, chorizo...

Salade Cana Sofia, chèvre grillé et jambon Serrano croustillant

20,00 €

Jeunes pousses, laitue romaine, tomate, orange, pomme, pistaches et vinaigrette basilic, miel, huile d'olive vierge extra et Xérès.

Tartare de thon rouge assaisonné à notre façon

26,00 €

Omelette espagnole aux pommes de terre et oignons

14,00 €

Idéale pour 2 personnes.

Croquettes de gambons à l'ail et salmorreta

12,00 €

4 pièces.

Calamars / encornets frits à l'andalouse, sauce Eimy

19,00 €

Moules vapeur au curry jaune, coco et citron vert

19,00 €

Légumes du jour grillés

16,00 €

NOS VIANDES GRILLÉES AU CHARBON

1/2 poulet fermier (600 g), rôti à notre façon	18,00 €
Pommes de terre et sauce classique. Fini au gril.	
Côte de bœuf Frisona maturée, grillée au charbon	69,00 €
Idéale pour 2/3 personnes. Servez tranchée avec un gril chaud pour terminer la cuisson à table.	
Côtelettes d'agneau grillées (300 g)	28,00 €
Notre chimichurri et champignons portobello.	

AUTRE CHOSE · NOS PIZZAS SIGNATURE

Smash cheeseburger de hampe et bœuf	18,00 €
Pain brioche à l'oignon, cornichons, Cheddar affiné et frites.	
Steak tartare classique de filet, œuf frit et frites	28,00 €
Viande coupée au couteau. Préparé à votre table selon votre goût.	
Lasagnes maison à la bolognaise, gratinées	16,00 €
Pizza du potager et burrata	23,00 €
Légumes grillés, sauce tomate maison, pesto de basilic et burrata ouverte à la sortie du four.	
La Cosmopolitan	22,00 €
Sauce tomate au chipotle doux, jambon rôti, oignon mariné et fromage.	

NOS PAELLAS

Minimum 2 personnes / Prix par personne

Paella aux légumes du jour, champignons portobello et asperges	19,00 €
Fideuà en paella « Arrosejat »	25,00 €
Médallions de lotte, seiche, calamar, gambons et moules. Tout décortiqué, avec salmorreta de squilles et crabe d'Ibiza.	
Riz « Senyoret » de Cala Vedella	29,00 €
Tout décortiqué : médallions de lotte, queues de gambons, seiche, calamar, chair de moules et salmorreta.	
Riz noir	22,00 €
Paella aux artichauts, portobello, seiche, calamar et queues de gambons.	
Paella de riz « a banda »	40,00 €
1/2 homard par personne, seiche, calamar et chair de moules.	
Paella « Grillade de fruits de mer »	45,00 €
Style années 80 : crevettes rouges, gambons, langoustines ouvertes, morceaux de crabe, moules, seiche, calamar et salmorreta.	

NOS POISSONS ET FRUITS DE MER

Grillés au charbon (four Josper)

Cabillaud au point de sel, frit en tempura	24,00 €
Poivrons rôtis et une touche en plus.	
Calamar de côte grillé	27,00 €
Préparé à la bilbaína et légumes du jour.	
Homard à l'ail, œufs et frites	29,00 €
Minimum 2 personnes / prix par personne. 1/2 homard par personne, ouvert sur le dos.	
Saumon grillé et gnocchis au pesto de basilic et épinards	24,00 €

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Salade verte ou de tomates	9,00 €
Frites maison	6,00 €
Pommes de terre à la mode d'Ibiza	9,00 €
Grosses asperges vertes grillées	10,00 €
Champignons portobello sautés	10,00 €

Une photo avant la première bouchée ? Identifiez-nous : [@restaurantecanasofia](#)

TVA à 10 % comprise dans les prix