



CALA VEDELLA · IBIZA
BEACH · BAR · COCKTAIL · RESTAURANTE



IBIZA
SABORS



ISOMOS UN RESTAURANTE
GUÍA REPSOL

BENVENUTI

Menu autunno-inverno 2026

Il team di Cana Sofia vi ringrazia per la visita

Lavoriamo per offrirvi una cucina di qualità, basata sulla cucina mediterranea contemporanea, con tocchi d'autore e influenze dal mondo.

MENU DEL GIORNO

PIATTO ECONOMICO DEL GIORNO

19,00 €

Dal lunedì al venerdì, esclusi i festivi. Include pane, olive, ali-oli e piatto economico del giorno. Vedi lavagna esterna.

PIATTO SPECIALE / GASTRO DEL GIORNO

28,00 €

Dal lunedì al venerdì, esclusi i festivi. Pani assortiti, ali-oli, olive, aperitivo dello chef, olio extravergine di oliva e piatto speciale/gastro del giorno. Vedi lavagna esterna.

PIATTO SPECIALE FESTIVI

39,00 €

Sabato, domenica e festivi. Pani assortiti, ali-oli, olive, aperitivo dello chef e olio extravergine di oliva. A scelta: costata di vitello allevato al pascolo alla brace, verdure fresche grigliate e patate alla ibizenca; oppure paella con astice, seppia, cozze e granchio di Ibiza. Un astice intero ogni due persone, aperto nel senso della lunghezza. Minimo 2 persone / prezzo a persona.

PER INIZIARE E/O CONDIVIDERE

Pane e aperitivo di benvenuto dello chef

5,50 €

A persona. Pani assortiti, grissini, ali-oli, olive e aperitivo di benvenuto dello chef.

Solo pane

2,50 €

Panino senza glutine preparato al momento

2,90 €

I NOSTRI ANTIPASTI

Degustazione gastronomica di tapas calde e fredde

32,00 €

Minimo 2 persone / prezzo a persona. Pani assortiti, ali-oli, olive, aperitivo dello chef, 5 tapas scelte dallo chef e tapa speciale del giorno.

Tagliere di prodotti iberici e ibizenchi con toast alla catalana

32,00 €

Ideale da condividere. Prosciutto iberico bellota, formaggio di Ibiza, toast con sobrasada pagesa, bull blanco e negre, chorizo...

Insalata Cana Sofia con formaggio di capra alla piastra e prosciutto Serrano

20,00 €

croccante

Germogli freschi, lattuga romana, pomodoro, arancia, mela, pistacchi e vinaigrette di basilico, miele, olio extravergine di oliva e Sherry.

Tartare di tonno rosso condita a modo nostro

26,00 €

Frittata spagnola con patate e cipolla

14,00 €

Ideale per 2 persone.

Crocchette di gamberoni all'aglio e salmorreta

12,00 €

4 unità.

Calamari / seppie fritte all'andalusa, salsa Eimy

19,00 €

Cozze al vapore con curry giallo, cocco e lime

19,00 €

Verdure del giorno alla griglia

16,00 €

LE NOSTRE CARNI ALLA BRACE

1/2 pollo ruspante (600 g), arrosto a modo nostro	18,00 €
Patate e salsa classica. Finitura alla brace.	
Costata di manzo Frisona frollata, alla brace	69,00 €
Ideale per 2/3 persone. Servita affettata con griglia calda per terminare la cottura al tavolo.	
Costolette di agnello alla brace (300 g)	28,00 €
Il nostro chimichurri e funghi portobello.	

QUALCOSA IN PIÙ · LE NOSTRE PIZZE D'AUTORE

Smash cheeseburger di entraña e manzo	18,00 €
Pan brioche alla cipolla, cetriolini, Cheddar stagionato e patatine fritte.	
Steak tartare classica di filetto, uovo fritto e patatine	28,00 €
Carne tagliata al coltello. Preparata al tavolo secondo il vostro gusto.	
Lasagna alla bolognese fatta in casa, gratinata	16,00 €
Pizza dell'orto e burrata	23,00 €
Verdure alla griglia, salsa di pomodoro fatta in casa, pesto di basilico e burrata aperta all'uscita dal forno.	
La Cosmopolitan	22,00 €
Salsa di pomodoro speziata al chipotle dolce, prosciutto arrosto, cipolla marinata e formaggio.	

LE NOSTRE PAELLE

Minimo 2 persone / Prezzo a persona

Paella con verdure del giorno, funghi portobello e asparagi	19,00 €
Fideuà in paella "Arrosejat"	25,00 €
Medaglioni di rana pescatrice, seppia, calamari, gamberoni e cozze. Tutto sgusciato, con salmorreta di canocchie e granchio di Ibiza.	
Riso "Senyoret" di Cala Vedella	29,00 €
Tutto sgusciato: medaglioni di rana pescatrice, code di gamberoni, seppia, calamari, polpa di cozze e salmorreta.	
Riso nero	22,00 €
Paella con carciofi, portobello, seppia, calamari e code di gamberoni.	
Paella di riso "a banda"	40,00 €
1/2 astice a persona, seppia, calamari e polpa di cozze.	
Paella "Grigliata di frutti di mare"	45,00 €
Stile anni '80: gamberi rossi, gamberoni, scampi aperti, pezzi di granchio, cozze, seppia, calamari e salmorreta.	

I NOSTRI PIATTI DI PESCE E FRUTTI DI MARE

Alla brace di carbone (forno Jospier)

Baccalà al punto di sale, fritto in tempura	24,00 €
Peperoni arrostiti e qualcosa in più.	
Calamaro di costa alla griglia	27,00 €
Alla bilbaína e verdure del giorno.	
Astice all'aglio, uova e patatine fritte	29,00 €
Minimo 2 persone / prezzo a persona. 1/2 astice a persona, aperto sul dorso.	
Salmon e alla griglia e gnocchi al pesto di basilico e spinaci	24,00 €

CONTORNI EXTRA

Insalata verde o di pomodori	9,00 €
Patatine fritte fatte in casa	6,00 €
Patate alla ibizenca	9,00 €
Asparagi verdi grossi alla griglia	10,00 €
Funghi portobello saltati	10,00 €

Una foto prima del primo boccone? Taggaci: @restaurantecanasofia

I prezzi includono l'IVA al 10%