

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 Elmy)

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 tostati, 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 (Prezzo per 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
- Agnello alla griglia alla maniera di Segureño

79€
- Spalla di agnello da latte cotta a bassa temperatura e poi alla brace in due fasi,
servita con patate fatte in casa
(1,2 kg, ideale per 2 persone)

I PREZZI INCLUDONO L'IVA AL 10%