

ALGO PARA PICAR / IDEAL PARA COMPARTIR

Pan a elegir, grisinis, nuestro ali-oli de huevo frito, azafrán
aceitunas, degustación aceite y aperitivo del día del chef **6€**
(Precio por persona)

Degustación gastronómica de tapas **35€**
(Ideal para compartir . Precio por persona .Mínimo 2 personas)
5 tapas + Especial del día + pan + ali-oli + aceitunas + aperitivo del día del chef

Tabla de degustación ibéricos y productos ibicencos **32€**
(Jamón, queso ibicenco, sobrasada, embutidos locales y pan a La Catalana)

Croquetas de gambón al ajillo y salmoreta (4 unidades) **15€**

Patatas bravas , dos salsas **14€**
(Ali-oli de huevo frito /azafran y nuestra salsa brava con sobrasada)

Mejillones de roca vapor, al Curry/Coco **19€**

Calamar/pota, frito a La andaluza **24€**
(Lo servimos con nuestra mahonesa Emy)

NUESTRAS ENSALADAS Y “ALGO MÁS”

El “Poke Mediterráneo” con salmón marinado **24€**
Cous-Cous en taboulé a la menta, naranja, aguacate, verduras frescas, tomate,
alcaparras, aceitunas y tacos de salmón

La ensalada “Cana Sofía 2003” **25€**
Nuestra famosa ensalada, con queso de cabra a la plancha, crujiente de jamón,
tomate local, brotes de lechugas, pistachos, naranja, cebolla encurtida,
vinagreta de albahaca

La parrillada de verduras de temporada **19€**
Acabadas a la brasa con aguacate y espárragos verdes, Xanfaina Catalana y
verduras del día

La ensaladilla Bética 2026 **25€**
Nuestra versión de ensaladilla rusa, con patata cocida/zanahoria, lascas de atún
en escabeche casero y gambones al ajillo

Tartar de atún rojo **27€**
Nuestro famoso roll con aguacate y encurtidos, relleno de atún rojo aliñado al
estilo mediterráneo

Tiradito/ceviche de Sirvia ibicenca / Pez limón **28€**
Leche de tigre con espinacas, almendras fritas y cosas del chef

Ostras de Guillaudeau al natural (unidad) **7€**

EXTRAS

Patatas fritas Caseras	5,50	Mahonesa/Ketchup	1,50
Pan extra	1,50	Ensalada verde o de tomate/cebolla	9,50
Pan sin gluten hecho al minuto	3,00	Ali-oli de huevo frito y azafrán	2,75

LAS PAELLAS DE SIEMPRE Y LOS ARROCES 2026

Mínimo 2 pers.
Precio por persona

Arroz en paella con verduras a la brasa. **25€**
Espárragos verdes, verduras de temporada, champiñón portobello

Fideuà en paella "Arrosejat" de rape, sepia,
gambones y mejillones. **35€**
En paella, con fideos finos tostados, todo pelado, ali-oli de huevo frito, azafrán,
nuestra salmorreta de galera y Cangrejo ibicenco

Arroz del senyoret de Cala Vadella **36€**
En paella, con todo pelado, sepia, rape, colas de gambón, mollas de mejillón
y nuestra salmorreta de mariscos

Arroz negro **29€**
En paella con sepia, calamar, alcachofas, ceps y portobello, ali-oli de membrillo
y salmorreta

Arroz "Mar y Montaña" Ibiza 2026. **33€**
Paella con paleta de jamón asado (porc negre ibicenco), cola de gambón, sepia,
mejillones, sobrasada y nuestra salmorreta

Arroz a banda con bogavante y sepia **40€**
En paella, servimos un bogavante abierto a la espalda por cada 2 personas y nuestra
salmorreta

Arroz "Festival" de mariscos. **45€**
Paella al estilo de los 80's, con gambas, sepia, calamar, Cangrejo, cigalas abiertas,
mejillones y salmorreta

NUESTROS PLATOS DE PESCADOS Y MARISCOS

Fish and chips Mediterráneo y "algo más" **29€**
Lomo de bacalao "frito", patatas, pisto de verdura y tomate

Salmón braseado y ñoquis al pesto de espinacas y albahaca. . . **29€**

Lubina salvaje de Estero, en costra de sal e
hinojo y espárragos verdes horneados (Precio por kilo) / **79€**
También la hacemos abierta a la brasa y escaldada a la vasca (IDEAL 2 A 3 PERSONAS)

Calamar de costa, braseado. **34€**
Lo servimos fileteado, escaldado a la bilbaína y servido con Cous-Cous
mediterráneo con tomate natural, alcaparras y aceitunas

Bogavante al ajillo, huevos fritos y patata. **29€**
Ideal para compartir. Mínimo 2 pax. Precio por persona
Servimos un bogavante entero cada 2 personas

Bullit ibicenco de pescados y arroz a banda. **55€**
Ideal para compartir. Mínimo 2 pax. Precio por persona
El plato más representativo de la cocina ibicenca
Primero servimos los pescados guisados con patatas y judías verdes napado con ali-oli y
azafrán y después la paella con arroz a banda y sepia
Según mercado, ponemos rape, lubina y los pescados del día que tengamos

ALGO SENCILLO, SIN ETIQUETAS

Tortilla española de patatas/cebolla 18€
Con 5 huevos / Ideal para compartir

1/2 pollo de campo, asado 20€
Cocinado a baja temperatura y acabado a la brasa.
Servido con su salsa "al ast" y patatas fritas

Lasaña Casera a la boloñesa, gratinada 20€

Ibiza "Marine Roll" 2026 20€
Brioche tostado con mantequilla, gambones cocidos, atún en escabeche,
rúcula, lechuga y nuestra famosa salsa Eimy

Bocadillo de Jamón Ibérico 16€
Pan viena tostado, tomate a la Catalana, AOVE

Bocadillo Cubano a nuestra manera 15€
Pan de Viena planchado, nuestro jamón asado 24h, queso cheddar, salami italiano,
bacon crujiente, pepinillos, mostaza y mantequilla

Doble Smash cheese burger "Eimy" 22€
Pan brioche de cebolla, doble burger de vacuno premium, pepinillo,
crujiente de bacon, queso cheddar, patatas caseras fritas y nuestra famosa salsa Eimy

NUESTRAS PIZZAS DE AUTOR 33 Cm, masa artesana, de larga fermentación

La "Mar y Montaña" Chilli 27€
Tomate Casero al ajillo y sobrasada, gambones y pollo al ajillo, mozzarella flor,
miel/mostaza, rúcula fresca y limón rallado

La de La huerta y burrata 26€
Verduras asadas a la brasa y Xanfaina de verduras a la Catalana, pesto de
albahaca/pistacho y burrata abierta al salir del horno

La cosmopolitan 25€
Tomate especiado con chipotle suave, nuestra paleta de jamón asada 24h,
cebolla roja encurtida, queso ibicenco fresco y nuestra salsa especial

ALGO DE CARNE DE CALIDAD

Chuletón de vacuno "Frisona" a la brasa 79€
Servido con patatas al pobre y barbacoa de mesa para acabarlo a su gusto
Precio x kilo (ideal 2/3 personas)

Steak-Tartar, huevo frito de codorniz y patatas 35€
Nuestro famoso tartar, a base de solomillo, picado a cuchillo, montado en mesa
a su gusto, huevo de codorniz frito sobre el tartar y patatas caseras

Cordero Segureño asado 79€
Paletilla de cordero recental asada a baja temperatura y acabada a la brasa en
dos cocciones, servido con patatas caseras
(1,2 kg ideal para 2 personas)

10% DE IVA INCLUIDO EN LOS PRECIOS