



CALA VEDELLA - IBIZA
BEACH · BAR · COCKTAIL · RESTAURANTE



IBIZA
SABORS



¡SOMOS UN RESTAURANTE
GUÍA REPSOL!

SUGERENCIAS DEL CHEF

OCTUBRE 2026 · CHEF'S SUGGESTIONS

ENTRANTES · STARTERS

- | | |
|---|---------|
| Berenjenas en tempura, humus cítrico y miel de caña
Tempura eggplant, citrus hummus, and sugarcane honey | 15,00 € |
| Ceviche de merluza del Cantábrico, boniato asado, aguacate y almendras fritas
Cantabrian hake ceviche, roasted sweet potato, avocado, and fried almonds | 24,00 € |
| Ensalada de burrata, tomates, boquerones en vinagre y pesto
Burrata salad, tomatoes, marinated anchovies, and pesto | 22,00 € |
| Puerro asado/confitado, emulsión de mostaza y azafrán, crujiente de jamón y parmesano
Roasted/confit leek, mustard and saffron emulsion, crispy ham and parmesan | 18,00 € |

PLATOS PRINCIPALES · MAIN COURSES

- | | |
|---|---------|
| Picaña de Angus premium a la brasa, nuestro chimichurri, pimienta asada + cosas de chef
Char-grilled premium Angus picanha, our chimichurri, roasted red pepper + chef's special touches | 27,00 € |
| Costillas de cerdo adobadas, acabadas a la brasa, patatas a lo pobre
Marinated pork ribs, finished on the grill, "poor-man style" potatoes | 19,00 € |
| Lomo de merluza braseada, acabada a la bilbaína, cherries y espuma de patatas criolla
Char-grilled hake loin, finished a la bilbaína (garlic & chili oil), cherry tomatoes, and Creole potato foam | 26,00 € |
| Rape a la marinera, estilo clásico, con patatas, mejillones y ++
Monkfish a la marinera (seafood stew style), classic preparation, with potatoes, mussels, and more | 29,00 € |

Haz la foto antes del primer bocado y etiquétanos: @restaurantecanasofia

10% IVA incluido en los precios · 10% VAT included in the prices