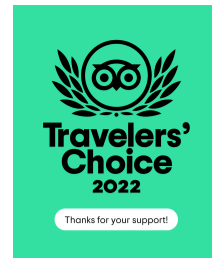




BEACH BAR COCKTAIL RESTAURANT



Miembro

Chefs (in) Baleares



DREAM - TEAM

Giorgia Barracola
Alexis Perez
Andres Olaya
Moises Machado Marí
Javier Machado Tamayo
Luisa Aguilera

Moises Machado Tamayo - Chef director
Sofía Marí Tur
Javier Relancio
Daniel Melo
Alejandro Ramis

BIENVENIDOS

El equipo de Cana Sofía le agradece su visita.

Trabajamos para ofrecerle una experiencia gastronómica de calidad.

Nuestra oferta, está basada en la cocina Mediterránea contemporánea, con toques de autor, y otras cocinas del mundo.

Buscamos ofrecer productos cercanos de la máxima calidad, Km.0. Apoyando al pequeño productor.

Nuestras frutas, verduras, carnes, pescados, etc, son seleccionados rigurosamente.

Siempre buscamos la máxima calidad, productos ecológicos y respetuosos con el medio ambiente.

Utilizamos basicamente AOVE (Aceite de oliva virgen extra)

NO UTILIZAMOS, ningun colorante artificial (azoicos) para nuestras Paellas ,

Somos especialistas en la realización de cualquier tipo de evento (Bodas ,Comuniones, Bautizos, Cumpleaños...)

Platos del día

- Plato ECONOMICO del día (De lunes a Viernes , excepto festivos)
Incluye : Pan , aceitunas + ali-oli + Plato economico del día (Ver pizarra exterior) 16,00
- Plato ESPECIAL/GASTRO del día (De Lunes a Viernes ,excepto festivos) 25,00
Panes variados, +ali-oli +aceitunas + aperitivo del día del chef + AOVE+
+ Plato especial /gastro del día + Postre (Ver pizarra exterior)
- Plato ESPECIAL FESTIVOS (Sábados, Domingos y Festivos) 39.00
Panes variados +ali-oli +aceitunas + aperitivo del día del chef + AOVE

+

A ELEGIR :

-Chuleton de vaca madurada ,a la brasa de carbon ,
servido con verduras frescas a la brasa y patata panadera a "lo pobre"

O

- Paella con bogavante, sepia, mejillones , gamba , cangrejo ibicenco
(Servimos un bogavante entero cada dos personas , abierto lo largo
Minimo 2 personas /precio por persona)

O

- Bullit de pescados ibicencos de cofradia +patatas al ali-oli +Paella de arroz a banda
(Minimo 2 personas/precio por persona) +10€/persona)

+

POSTRE DEL DIA

10% IVA incluido en los precios

RECOMENDACIÓN ESPECIAL

• *****Degustación gastronómica de tapas , entrantes fríos y calientes** (mínimo 2 personas/precio por persona) 29,50

Panes variados ,+ali-oli+ aceitunas + aperitivo del día del chef + 5 tapas según el chef, + tapa especial del día



Para Empezar y/o Compartir Nuestros entrantes TAPAS

• Pan y aperitivo bienvenida del dia chef

(Solo panes 1,50)

Pan blanco y pages ibicenco, grisinis, , pan integral cereal +Ali-oli, aceitunas, +mantequilla

4,75

FRIOS

• Jamon Iberico "Guijuelo", Queso manchego añejo premium, pincho de sobrasada ibicenca caliente y seleccion de productos ibicencos Lo servimos con una focaccia de pan, tomate y AOVE 26,80

• Anchoas del Santoña, bruscetas de pan de ajo y tomate (6 unidades) 14,00

• Ostras Guillardau de la "Bretaña" premium, nº2, al natural (Unidad) 6,25

Tambien podemos prepararlas en tempura

• Gazpacho /Salmorejo de tomates, y sus crudites de verduras clasicas 12,50

• Ensalada Mediterránea clasica, con lomos de atún blanco, y esparragos blancos Lechugas variadas, tomate eco, cebollas, pepino, huevo cocido, aceitunas, Vinagreta casera Jerez/Aove 17,50

• Ensalada Cana Sofia, con queso de cabra a la plancha y crujiente de jamon serrano 19,80

Tomate, lechugas, manzana verde, piñones tostados, higos frescos o secos y vinagreta miel, albahaca

• Rock and Roll, "Chili -Crab", cangrejo real, buey de mar, perlas de caviar (**new 24**) 36,50

Brioche/pan, salsa tartara casera, crudites y cosas del chef

• Burrata "Strachatella" y ensalada "Keto" con tomates, trigo tierno.....(**new 24**). 19,25

• Salmón ahumado en canelón de pepinillo, relleno de Tabule de Cous-cous/quinoa a la menta 19,75

• Ceviche de pescado fresco del dia, toque Mediterraneo, leche de tigre, aguacate..... 26,50

• Tartar de solomillo de atun rojo, al estilo oriental, en roll de aguacate, wasabbi, toppings-chef 28,50

CALIENTES

• Tortilla española con patatas a lo pobre (Pimientos, cebolla) Ideal x 2 personas 14,50

• Panache de verduras/hortalizas variadas del dia, a la brasa, escalivada a la catalana y salteadas Esparragos verdes, berenjenas asadas/pimiento/cebolla, Calabacin, patato asado, salteado del dia 16,50

• Tortillitas de camarones fritas al estilo de Cadiz, y guacamole casero 17,50

• Sopa cremosa de mariscos y pescados al estilo provenzal /bullabesa (Mínimo 2 personas /precio por persona) 25,50

Rape, mero, calamar, sepia, mejillones, gambas, cangrejo (Guarnicion de queso parmesano, huevo cocido,

• Gambas roja ibicenca grandes, a la plancha, estilo clasico (2 unidades) 14,00

• Cigala ibicenca XXI la servimos abierta, ligeramente braseada /escaldada con Aove (Unidad) 14,50

• Cazuela de gambones "al ajillo" estilo clasico, con tomates cherrys al brandy 22,50

• Calamares nacionales fritos a la andaluza, ensalada Verde y salsa tartara 24,75

• Croquetas caseras del dia (6 unidades) y pimientos de Padron fritos 16,50

• Alcachofas fritas en tempura, y "Ajo blanco" (gazpacho malagueño, almendras/pan/ajo/AOVE) 17,75

• Pulpo a la ibicenca en "frita clasica", con patatas y salteado de verduras 22,50

• Mejillones al vapor y nuestro cremoso de leche de coco/curry 19,80

NUESTROS PLATOS DE PASTA

• Canelones gratinados al parmesano, como los hace mi madre, rellenos de carnes del cocido 16,50

• Focaccia al estilo ibicenco (Coca), con asadillo de pimientos, atun, aceitunas, tomates 17,50

Tambien podemos hacerla con mozzarella, tomate al estilo pizza napolitana (14,50€)

Jamon serrano o cocido, salami, peperonni, bacon, champiñones, atun... 2,5 € x cada ingrediente

• Fusilli con sepia y calamar a la americana, tomates y gambones 19,50

• Raviolis, con queso de cabra y cebolla caramelizada, al pesto de pistacho y alhabaca. Parmesano 18,75

NUESTROS PLATOS DE CARNE Asadas a la brasa de carbón (Horno Josper) Escoja su guarnicion preferida

• Chuleton de vaca de pasto (ideal para 2/3 personas) Precio Kilo 65,00

Reposado, la servimos fileteada y con grill caliente para acabar a su gusto en la mesa

• Costillas /Ribs de cerdo, estilo Nueva York, salsas barbacoa agri dulce casera y tartara 19,50

• Burrito con queso, relleno con "frita" de cerdo iberico a la ibicenca. (Nuevo 2024) 19,50

Lo servimos con guacamole y salsa criolla

• Paletilla/espalda de cordero Pascual Cocinada a baja temperatura y acabada a la brasa, al tomillo /limon 27,50

• 1/2 pollo campero (Cuk -550g) Cocinado a baja temperatura y acabado a la brasa, a la cerveza y limon 15,50

• Hamburguesa doble completa, estilo clasico, carnes de ternera, entraña, mollejas 16,75

• Steak- tartar clasico de solomillo, cortado a cuchillo, patatas fritas caseras, tostadas y 29,50

mantequilla (Lo hacemos en su mesa, aliñado a su gusto)



- Menú de degustacion Gastronómica "Sabors Ibiza 2024"
 Nuestro chef prepara un menú creativo, con LO MEJOR DEL DIA Y MERCADO
 6 pases, en raciones adecuadas, con tapas, entrantes , carne, pescado y postre
 Mínimo 2 personas / precio por persona .Solo lo hacemos a mesa completa

Nuestras paellas y arroces

No utilizamos colorantes artificiales, libres de azoicos, utilizamos azafran ,AOVE ,productos naturales ,

Mínimo 2 personas / Precio por persona

- Arroz ibicenco "de matanzas" 16,50
 Con pollo, costilla, solomillo/magro de cerdo ,setas de temporada y su picada clasica con canela
 Si lo prefiere podemos prepararlo solo con verduras y hortalizas variadas
- Paella de arroz negro con calamar braseado,sepia, alcachofas ,mejillon y gambones 26,50
- Fideua "Arrosejat del ciego",fideo fino ,rape,calamar,sepia, gambones, mejillones 26,50
 Tambien podemos hacerla con fideo grueso hueco mas meloso Servimos todo pelado y sin espinas)
- Paella de arroz a banda ,2024 La bogava S'S [T]UWUS lomo de cerdo iberico,emisi 26,50
 US'S_ SdgvMSchWW y costilla de cerdo a la brasa
- Paella ibicenca mixta 28,75
 Con pollo de campo, costilla cerdo , sepia, gambas, mejillones, judías verdes, cangrejo
- Paella Especial de mariscos 32,50
 Con Gamba roja y cigalas ibicencas ,gambones, sepia, calamar,mejillones, cangrejo ibicenco
- Paella "Cana Sofia" de pescados y Mariscos 43,50
 Con Mero,rape, sepia, calamar, cangrejo rojo , mejillones, gamba roja y cigalas ibicencas
- Paella de "arroz a banda" con bogavante nacional,de nuestro vivero 45,00
 Servimos 1 bogavante entero (700g) cada 2 personas ,abierto al centro, ,sepia,mejillones, calamar
 Si usted lo prefiere , tambien podemos prepararlo caldoso/meloso , en cazuela a la ibicenca
- Paella de "arroz a banda" y BULLIT ibicenco de pescados de cofradia "Sabors Ibiza" 49,50
 Menú completo, clásico de Ibiza. Primero servimos los pescados (rape, mero y/o pescados del día)
 con sus patatas al alioli/azafrán y después la paella de arroz a banda con sepia.

Nuestros platos de pescados y mariscos Asados a la brasa de carbón. (Horno Josper)

Cada día recibimos pescados y mariscos procedentes de nuestras costas ,de extraordinaria calidad.
 Nuestro maître les informará. (puede ver nuestra exposicion de pescados)

- Pieza entera de pescado ibicenco de cofradia "Sabors Ibiza" Precio por kg (pieza entera es para 2-3 pax) 89,00
 Segun mercado : Gallo de San Pedro , Rotja ibicenca,Dentòn,Dorada salvaje, Lubina salvaje,Pargo, etc...
 Podemos hacerlo:
 Al horno de carbon , con patatas a lo pobre y vino blanco , estilo clasico ibicenco
 A las brasas , y escaldado con AOVE , a nuestra manera, con ajo, perejil, pimiento y tomates cherrys
- Tambien tenemos piezas grandes para cortar raciones individuales
- Fritura, al estilo andaluz , de pescados pequeños y medianos de Cofradia "Peix Nostrum" 55,00
 Precio por kg (1 KG es para 2-3 personas)"
- Pescado al horno, en costra de sal , al estilo Mediterraneo 80,00
 (Lubina salvaje, Dorada salvaje, Pargo, Denton) Precio por kg (Pieza entera es para 2-3 pers.)
- Rodaballo salvaje , a las brasas , "Menier "de alcaparras , patata cocida y esparragos 36,50
- Calamar nacional plancha/brasa 28,75
 Estilo clasico,lo servimos fileteado fino, y escaldado con AOVE , ajo , pimenton,tomates cherrys , perejil
- Atun rojo salvaje "Blue-fin" , fileteado, lijeramente cocinado.. guacamole y crujiente de parmesano 36,50
 Si lo prefiere, tambien podemos prepararlo en Sashimi al estilo oriental
- Rape mediterraneo con gamba roja ibicenca y patatas ,en cazuela ,a nuestra manera 34,75
 Si lo prefiere, tambien lo preparamos a la brasa , y escaldado a la vasca
- Bogavante Gallego azul , al gusto (Precio por kg, 1 kg es para 2-3 personas) 140,00
 Podemos prepararlo
 En Caldereta /Suquet clasico , En Paella o caldoso con arroz , Pelado al ajillo , Con huevos fritos y patatas, Formentera
- Langosta "Sello Peix Nostrum" al gusto (Precio por kg, 1 kg es para 2-3 personas) 150,00
 Podemos prepararla :
 En caldereta al estilo Balear /Hervida en ensalada /en Arroz caldoso o Paella
 Con huevos fritos y patatas al estilo de Formentera

Acompañamientos/guarniciones carnes y pescados

- Espárragos verdes gruesos a la brasa 9,75
- Verduras de temporada asadas a la brasa 9,75
 Pimiento rojo, calabacin, zanahoria,patata asada,berenjena
- Ensalada verde (pepino,cebolla,lechugas ,) 7,25
- Patatas fritas caseras 3,90
- Ensalada de tomate "Ibicenco" y cebolla 7,00
- Patatas panadera a lo pobre (cebolla, pimiento,ajo) 5,75
- Arroz blanco, salteado al wok , con verduras frescas 7,50
- Panecillo sin gluten "al momento" 2,90
- Puré "Parmentier" de patata a la mantequilla 5,85
- Cous-cous y quinoa , en tabule de verduras frescas a la menta 6,50
- Pimientos de Padron fritos 5,50
- Setas de temporada y champiñones salteados al ajo 9,50
- Salsa a la pimienta verde clásica con boletus/ceps 8,75
- Salsa al Roquefort (queso azul) clásica con nueces y P.X 8,75

“Llenáronse de regocijo los pechos porque se llenaron las tazas de generosos vinos que, cuando se trasiegan por la mar, de un cabo a otro, no hay néctar que se les iguale”. **Cervantes.**



Nuestros vinos blancos

• Barbadillo Castillo San Diego (Cadiz) uva Palomino	copa 4.50€	botella 15.50
• @S` USdWVAUS/DgWSHS^Sv^IV) Uva Verdejo	copa 4,75	botella 16,25
• "La Bicicleta " Chardonnay (Chile)		20 .65
• Can Maymo uva malvasia y muscat (Ibiza)		23,50
• FVWSVa 5[YSda` (D.O Valdeorras -Galicia) uva Godello		26,75
• Via Terra (Terra Alta-Tarragona) uva Garnacha blanca		24,55
• Lagar de Cervera(D.O Rias Baixas-Galicia) uva Albariño		27,80
• Paco&Lola (Rias Baixas-Galicia) Albariño	Botella doble/Magnum 1,5 litros	58.80
• Castelo de Medina (Ribera del Duero) uva Sauvignon Blanco		28,75
• Malcorta by & Javier Sanz (Rueda/Valladolid)	uva Verdejo	28,65
• Arcal 2 Bio/eco (Sierra de Segura) uvas Muscat,Pinot Noir,Pedro Ximenez		28,75
<u>Recomendacion especial del chef.</u> Un vino blanco , tratado como un tinto ,de los llamados "vino naranja".Un vino criado en tinajas de barro/barrica , al estilo romano		
• Gregal by& Juvee y Camps (Penedes) uvas Muscat de Alexandria y Gewustraminer		27.70
• Ardeche "Louis La Tour " (Borgoña-Francia) uva Chardonnay/Barrica		34,80
• Jermann Premium (Dolegna del Collio-Italia)	uva Pinot Griggio	55.00



Nuestros vinos rosados

• Caceres excellens palido (La Rioja) uvas Garnacha y Tempranillo	copa 4. 75	22.25
• Las Fincas de Chivite by Arzak rosa palido (Navarra) Garnacha/Tempranillo barrica		29.75
Tenemos tambien botellas dobles/ Magnum de 1,5 l 55€		
• Artazuri rosa (Rioja -Navarra) Garnacha y Tempranillo		26.75
• EMMWV3`YW bS^Va (Provenza-Francia) Syrak,Garnacha		3% "
<u>FWWaeTafWSVaTW? SY g_ WWH ^ ("Z"</u>		
• Caminito "Terra Remota" Eco/Bio (Emporda-Girona) Garnacha tinta sobre lias		32.50



Nuestros vinos Tintos

• Kàrmán (Rioja)	uva tempranillo	copa 4.75€	16,80
• Roble del Convento (Ribera del duero)9 meses	uvas tinta fina del pais	copa 5.50	19,50
• Finca San Martin 2019 (Crianza-Rioja alta)	uvas Tempranillo vides viejas		22,50
• Valle del Nabal (Crianza-Ribera del duero) Uva tinta fina/garnacha	Botella doble/Magnum 1,5l		58.25
• De Muerte Gold (Yecla -Murcia)	uvas Monastrell/Syrak		29,95
• NONA (Priorato-Tarragona)	uvas garnacha tinta		32,75
• Laudum Roble * (D.O Alicante)	uva Monastrell Alicante		24,50
• Lausos Ibiza "Can Rich"´ Vino de la Tierra de Ibiza	uvas Merlot y Cabernet Sauvignon		32,50
• Jean Leon 3055 (D.O Penedes-España)	uvas Petit Verdot-Merlot		28,50
• ***EnTredicho Bio crianza (Sierra de Segura -Jaen)	uvas Monastrell,Syrak,Nebbiolo,Petit Verdot		29,50
• Petalos del Bierzo 2020 Crianza (Bierzo -Leon)	Uva Mencia y Alicante Bouschet		45,75
• Pago de Carraovejas 2019 Reserva limitada(Ribera del Duero)	Tinta fina,Cabernet,Merlot		89,70
• Pintia 2017(Bodegas Vega Sicilia) Reserva especial (Zamora-Alto Duero)	uvas Tempranillo/Tinta fina		95,50
• Gaudium Reserva de Marques de Caceres 2016/18 (La Rioja)	uvas Graciano,Tempranillo de vides viejas		75.50
• Miserere 2011 (Priorato/Tarragona) uvas Garnacha,Cabernet,Ull de lebre,Cariñena			98.00
<u>Recomendacion especial chef</u>			
• Marques de Murrieta Gran Reserva 2012 "YGAY" (Rioja)	100 puntos guias.....		350,00
• Valbuena 2016 Vega Sicilia (Valladolid/Ribera del duero) uva Merlot y tempranillo			\$ ",00
Solo embotellan , cuando la calidad es extraordinaria, reserva numerado y muy limitado			



Nuestros Cavas y Champagnes

• Sogas Mascaro Brut Nature (Sant Sadurni Noia-España)	Copa/glass 5,00	17.75
• Juvee y Camps Reserva de la Familia <u>Rose</u> (Sant Sadurni-Barcelona)		42,00
• Mestres Gran Reserva "Visol" Brut 2013) (Sant Sadurni -Barcelona)		48.50
• Gramona "Argent" Eco/Bio Gran reserva 2018 (Sant Sadurni -Barcelona)		62.50
• Moet Chandon Imperial Brut -reserva(Champagne-Francia)		80,00
• Moet Chandon Rose Brut-reserva(Champagne-Francia)		89,00
• Veuve Clitcuot <u>250 aniversario</u> Brut reserva (Champagne-Francia)		85,00
• Louis Roederer "Colecction 232" (Champagne-Francia)		95.00





Chefs (in)

Baleares

DREAM TEAM

Sofía Marí Tur
Javier Relancio
Javier Machado
Giorgia Barracola
Alexis Perez
Luisa Aguilera
Moises Machado Marí

Moises Machado Tamayo - Chef director

Andres Olaya
Daniel Melo
Alejandro Ramis

WELCOME

The Cana Sofia team thanks you for your visit.

We work to offer you a quality gastronomic experience.

Our offer is based on contemporary Mediterranean cuisine, with touches of author and other cuisines of the world.

We seek to offer local products of the highest quality, Km.0. Supporting small producers.

Our fruit, vegetables, meat, fish, etc., are rigorously selected, always seeking the highest quality, ecological and environmentally friendly products.

We basically use AVOUE (extra virgin olive oil).

We are specialists in the realization of any type of event

(Weddings, Communion, Baptisms, Birthdays...).

Dish of the day

- Economic dish of the day (Monday to Friday, except holidays) 16,00
 Bread, ali-oli, olives, + economic dish of the day
 - Special dish of the day (Monday to Friday, except holidays) 25,00
 Assorted breads, ali-oli, olives + chef's day appetizer
 +
 Special dish of the day
 + Dessert
 - Holidays special dish (Saturdays, Sundays and Holidays) 39.00
 Assorted breads, ali-oli, olives + chef's day appetizer
- Chop, from pasture cow (T-bone), grilled on carbon, seasonal vegetables and baker potatoes
 (Minimum 2 people / price per person)
 or
 - Paella with 1/2 lobster, per person, cuttlefish, mussels, shrimp, Ibizan crab
 (Minimum 2 people / price per person)
 or
 - Bullit IBIZA of fish and potatoes ,ali-oli + Paella of rice a banda with cuttlefish
 (Minimum 2 people price per person+10€)
 + Dessert

10% VAT included in the price

Our cold starters, salads and "Tapas" to start and share



- Bread and welcome appetizer (per person) 4.75

Ibizan white bread, breadsticks, Ali-oli, olives, and salted butter

- Gastronomic tasting of tapas, cold and hot starters (minimum 2 people/price per person) 29,50
Bread and welcome appetizery + 5 tapas according to the chef, + special tapa of the day
- Jabugo ham, Iberico, Spanish cured cheese, sheep and selection of Ibiza products 26.80
Served with focaccia/bread, tomato, AOVE
- Premium Cantabrian anchovies, Garlic bread bruschetta, tomato (6 units) 14.00
- "Breña-Guillardeau ", oysters premium nº2, natural (Unit) 6.25
If you prefer, we also prepare them fried in Tempura.
- Cold soup, gazpacho/salmorejo, tomato with vegetables eco-bio , bread, classic style 12,50
- Classic Mediterranean ECO/ BIO ,Salad, white tuna loins, and white asparagus 17.50
Assorted lettuce, organic tomato, onions, cucumber, boiled egg, olives, seasoned ,whit Aove vinaigrette
- Cana Sofía Salad, with grilled goat cheese, crunchy Serrano ham 19.80
Tomato, lettuce, spinach, green apple, toasted pine nuts, figs and our sweet and our honey basil vinaigrette
- Rock and Roll, "Chili-Crab" lobster , Royal Crab ",brioche/bread ,relisch and caviar 36.50
- Burrata "Stracciatella" and "Keto" salad, tomato, bulgur wheat, barleynew24 19.25
- Salmon marinated in orange and ginger, with avocado 19,75
We do it in cannelloni, avocado, cucumber, stuffed with cous-cous and quinoa taboule, mint vegetables
- Ceviche , with fresh fish of the day, avocado ,tiger milk, chef's things 26.50
- Wild red tuna tartare (bluefin) oriental style, avocado roll, wasabi, chef's toppings 28.75

Our hot starters

- Spanish omelette with bakery potatoes (onion, pepper, garlic) (ideal for 2 people) 14.50
- "Panache-Ratatuille" of " grilled Ibizan eco-vegetables, 17.50
With green asparagus, aubergine, zucchini, carrot , potato, red pepper, onion and et mayonnaise chef du jour
- Shrimp omelettes, Cadiz style and homemade guacamole **NEW 24** 17.50
- Creamy, seafood, bouillabaisse/provençal style soup (Minimum 2 people / price per person) 25.50
Grouper, monkfish, squid, cuttlefish, mussels, shrimp.... bread/croutons, boiled egg, cheese (we serve all peeled /
- Ibiza red prawns, (Gambas) grilled, classic style (2 units) 14.00
- Ibiza Norway lobster XXL Cigalas/Scampi) (price by unit)We serve it lightly baked, open, and scalded with Aove 14.50
- Shrimp Scampi,in a classic-style casserole,cherrys tomatoes, (gambas ajillo) 22.50
- Typical squid, fried Mediterranean style ,Green salad and tartara sauce 24.75
- Homemade croquettes and Padron green peppers 16.50
- Fried artichokes in tempura, and cold almond/bread/garlic soup 17,75
- Mediterranean octopus, Ibizan style (vegetables and potatoes) 22.50
- Steamed mussels and our creamy coconut milk/curry 19.80

Our Pasta dishes

- Cannelloni stuffed with stew meat, like my mother used to make, gratin with cheese 16.50
- Focaccia Ibizan style (Coca), with grilled peppers, tuna, olives 17.50
We also prepare it with tomato and mozzarella Neapolitan pizza style (14.50)
Serrano or cooked ham, salami, pepperoni, bacon, mushrooms, tuna... €2.5 for each ingredient
- Fusilli with cuttlefish, and squid, in ragout, with cherry tomatoes and king prawns 19.50
- Ravioli with pistachio pesto, basil, parmesan, stuffed with goat cheese and caramelized onion 18.75

Our meat dishes

Charcoal grilled roasts (Josper oven) Choose your favorite garnish

- Chop, from pasture cow (T-bone) (ideal for 2/3 people +- 1,2kg) Price kilo 65.00
Meat, matured for more than 30 days. We serve it filleted, and with a hot grill to finish to your liking at the table
- Pork ribs, two cooking times, grilled finish ,Sweet and sour sauce,New York style 19.50
- Burritos "Tex-mex" with cheese, stuffed with Ibizan-style fried pork. 19.50
We serve them with guacamole an sauce
- Lamb roasted at low temperature, and finished on the charcoal grill, thyme/lemon aroma 27.50
- Complete hamburger(190g), with high loin of cow, and "entraña" 16.75
- 1/2 free-range chicken (550g) cooked at low temperature and finished on the grill, with beer and lemon 15.50
- Steak-tartar (Sirloin, premium quality),Homemade fries, toast and butter 29.50

• **Chef's Table, 2024**

75.00€

- Gastro tasting menu "Sabors ibiza 2013"
- Our kitchen/chef prepares a creative menu, with THE BEST OF THE DAY AND MARKET
- 6 passes in adequate portions, with tapas, starters, meat, fish and dessert
- Minimum 2 people / price per person -We only do it to a full table



Our Paellas and rice

We do not use artificial/chemical colourings. Azo free.
Basically we use saffron and natural products

(minimum 2 people / price per person)

- **Ibizan rice casserole "de matanzas"** 16,50
With chicken, pork rib, sirloin/lean pork, seasonal mushrooms and its classic cinnamon finish
If you prefer, we can prepare it only with vegetables and a variety of vegetables.
- **Paella Black -rice** 26,50
With squid /calamar, artichokes, cuttlefish, mussels,prawns/shrimp
- **Paella "rice a banda" 2023** , Ibizan-style octopus, Iberian pork loin, green beans, ribs.... 26.50
- **Fideua (Paella with pasta)** Monkfish, squid/calamar, cuttlefish, prawns/shrimp, mussels 26.50
We serve all peeled and boneless) thin or thick noodle, choose
- **Mixed Ibiza paella** 28.75
With chicken, pork rib, cuttlefish, prawns, mussels, green beans, crab
- **Paella "special" seafood** 32.50
With cuttlefish, squid, mussels, crabs ,red prawns ,Scampi , cigalas ,and Ibiza crayfish
- **Paella "Cana Sofia" with fish and seafood** 43.50
With grouper, monkfish, cuttlefish, squid, crabs, mussels, prawns and Ibizan crayfish
- **Paella "rice a banda" with national Lobster** 45.00
We serve a piece of national lobster, totally peeled, cuttlefish, squid...
If you prefer, we also prepare it soupy/mellow, in a casserole
- **IBIZA BULLIT of fish and paella rice "a banda"** 49.50
Full typical Ibiza menu.First we serve the fish (monkfish, grouper, and / or the fish of the day) with their potatoes ali-oli safran and then the paella of rice a banda with cuttlefish

Our fish and seafood dishes Charcoal grilled roasts (Josper oven)

Every day, we receive fish, from our coasts, of extraordinary quality. Our staff will inform you

- **Whole piece of Ibizan fish from the "Sabors Ibiza"** Price per kg (whole piece is for 2-3 people) 89.00
According to the market/Day : Jhon Dory ,scorpionfish/rascasa, Denture, sea bream, sea bass, snapper, gilt head
We can do it:
-Baked in a charcoal oven, with potatoes ,onions, and white wine, classic Ibizan style
-Grilled, and scalded, in our own way, with garlic, parsley, paprika ,vinegar ,and cherry tomatoes
- **Andalusian-style frying of small and medium-sized fish from the "Sabors Ibiza"** 55.00
Price per kg (1 KG is for 2-3 people)
- **Wild sea bass, Sea bream, ,Gilt head cooked in salt crust** Price per kg (Whole piece is for 2-3 people) 80,00
We prepare the whole piece, flavored, and covered by a thick layer of salt, in the Mediterranean style.
- **Mediterranean calamari/ squid grilled** filleted and scalded with AOVE garlic, parsley, paprika and cherry tomatoes 28,75
- **Wild turbot, grilled, "Menier" with capers, boiled potato and green asparagus** 36.50
- **Wild Bluefin red tuna** ,Lightly cooked, filleted, guacamole, crunchy cheese and things from the chef 36.50
If you prefer, we also prepare it in "Sashimi, filleted
- **Mediterranean Monkfish with Ibizan red shrimp and potatoes, in a casserole** 34.75
- **"Galician" blue lobster" to taste..** (Price per Kilo-1kg is for 2-3 people) 140,00
We can do it:
- Peeled, with garlic / In a classic Mediterranean ragout with potatoes/
With fried eggs and potatoes / In salad, all peeled
- **Classic Balearic Spiny Lobster(Langosta) stew "Sabors Ibiza"** (Price per kg, 1 kg is for 2-3 people) 150,00
-We serve an Ibizan lobster, with the Sabors Ibiza seal, open in half, in the classic Balearic style, in a casserole / sauce
-If you prefer, we can also prepare it in the Formentera style, fried, with eggs and potatoes.
-In Paella, or with soupy rice a la marinera

Garnishes (Fish and meat) / Sauces

- | | | | |
|--|------|--|------|
| • "Parmentier" mashed puree potato with butter | 5.85 | • Grilled green asparagus | 9.75 |
| • Cous-cous and quinoa Tabule, of fresh vegetables with mint | 6.50 | • Grilled seasonal vegetables | 9.75 |
| • Seasonal mushrooms and boletus sautéed in garlic | 9.50 | • Red pepper, zucchini, carrot, roast potato, aubergine | 3.90 |
| • Classic green pepper sauce with boletus/ceps | 8.75 | • French fries homemade | 7.25 |
| • Classic Roquefort (blue cheese) sauce with walnuts and PX | 8.75 | • Green salad of assorted lettuce, onions, cucumber | 7.00 |
| • Green small peppers "Padron" | 5.50 | • "Ibicenco" tomato and onion salad | 5.75 |
| • Gluten-free bread at the moment | 2.90 | • Baked potatoes ibiza style (onion, pepper, garlic) | 7.50 |
| | | • White rice, stir-fried in a wok, with fresh vegetables | |

"While penicillin cures men, wine makes them happy". Sir Alexander Fleming.

Our white wines

• Barbadillo Castillo San Diego (Cadiz)	Cup 4.50€	bottle 15.50
• Nanclares Oca (Rueda-Valladolid) Uva Verdejo	Cup 4,75	bottle 16,25
• "La Bicicleta " Chardonay (Chile)		20 .65
• Can Maymo (Ibiza)grapes malvasia y muscat		23,50
• Terra do Cigarron(D.O Valdeorras -Galicia) grapes Godello		24,75
• Via Terra (Terra Alta-Tarragona)	grapes Garnacha blanca	24,55
• Lagar de Cervera (Rias Baixas-Galicia)	grapes Albariño grapes	27,80
• Paco&Lola (Rias Baixas-Galicia)	Albariño <u>/Magnum 1,5 l</u>	58.80
• Castelo Medina (Ribera del Duero)	Sauvignon Blanc	28,75
• Malcorta by Javier Sanz (Rueda/Valladolid)	Verdejo	29,65
• Arcal 2 Bio/eco (Sierra de Segura) grapes Muscat,Pinot Noir,Pedro Ximenez		28.75
Chef's special recommendation. A white wine, treated like a red, of the so-called "orange wine". A wine aged in clay jars/barrels, in the Roman style		
• Gregal by& Juvée Camps (Penedes)	grapes Muscat y Gewustraminer	27,75
• Ardeche "Louis La Tour " (Borgoña-Francia)	grapes Chardonnay/Barrica	34,80
• Jermann Premium (Dolegna del Collio-Italia)	grapes Pinot Griggio	55.00



Nuestros vinos rosados

• Caceres excellens palido La Rioja uvas Garnacha y Tempranillo	copa 4. 75	22.25
• Las Fincas de Chivite by Arzak pale pink (Navarra) grapes Garnacha/Tempranillo		29.75
<u>We also have double bottles / Magnum de 1,5 l 55€</u>		
• Artazuri rosa (Rioja -Navarra) pale pink grapes Garnacha y Tempranillo		24.75
• Secret de Angès (Cotès de Provence-Francia) Syrak,Garnach		33.75
<u>We also have double bottles / Magnum de 1,5 l 60€</u>		
• Caminito "Terra Remota" Eco/Bio (Emporda-Girona) Garnacha tinta sobre lias		32.55



Our red wines

• Kàrmán (Rioja)	tempranillo	cup 4.75€	16.80
• Roble del convento (Ribera del duero -5 meses crianza)	grapes tinta fina	cup 5.50	19,50
• Finca San Martin 2019 (Crianza-Rioja alta)	grapes Tempranillo vides viejas		22,50
• Valle del Nabal (Crianza -Ribera del duero)	grapes tinta fina/garnacha	double bottles/Magnum 1,5l	58.25
• De Muerte Gold (Yecla -Murcia)	grapes Monastrell/Syrak		29,95
• NONA (Priorato-Tarragona)	grapes garnacha tinta		32,75
• Laudum Roble Eco/Bio (D.O Alicante)	grapes Monastrell Alicante		24,50
• Lausos Ibiza "Can Rich" " Vino de la Tierra de Ibiza	grapes Merlot y Cabernet Sauvignon		32,50
• Jean Leon 3055 (Penedes-Cataluña)	grapes Merlot,Petit Verdot		28,50
• EnTredicho Bio crianza (Sierra de Segura -Jaen)	grapes Monastrell,Syrak,Nebbiolo,PetitVerdot		29.50
Special recomendation chef			
• Petalos del Bierzo 2020 Crianza (Bierzo -Leon)	grapes Mencia y Alicante Bouschet		45,75
• Pago de Carraovejas 2019 Reserva limitada(Ribera del Duero)	Tinta fina,Cabernet,Merlot		89,70
• Pintia 2017(<u>Bodegas Vega Sicilia</u>) Reserva especial (Zamora-Alto Duero)	grapes Tempranillo/Tinta fina		95,50
• Gaudium Reserva 2016/18 (La Rioja)	Tempranillo y Graciano <u>old grapevines</u>		75.50
• Miserere 2011 (Priorato/Tarragona)	grapes Garnacha,Cabernet,Ull de lebre,Merlot, Cariñena		98.00
<u>Chef's special recommendation.</u>			
• Valbuena 2016 Vega Sicilia (Valladolid/Ribera del duero)	uva Merlot y tempranillo They		250,00
only bottle, when the quality is extraordinary, numbered and very limited reserve			
• Marques de Murrieta Gran Reserva 2012 "YGAY" Rioja	100 puntos Parker		350.00



Our Cavas and Champagnes

• Sogas Mascaro Brut Nature (Sant Sadurni Noia-España)	Copa/glass 5,00	17.75
• Juvée y Camps Reserva de la Familia <u>Rose</u> (Sant Sadurni-Barcelona)		42,00
• Mestres Gran Reserva "Visol" Brut 2013) (Sant Sadurni -Barcelona)		48.50
• Gramona "Argent" Eco/Bio Gran reserva 2018 (Sant Sadurni -Barcelona)		62.50
• Moët Chandon Imperial Brut -reserva(Champagne-Francia)		75,00
• Moët Chandon Rose Brut-reserva(Champagne-Francia)		89,00
• Veuve Clitcuot <u>250 aniversario</u> Brut reserva (Champagne-Francia)		85,00
• Louis Roederer "Colecction 232" (Champagne-Francia)		95.00





Chefs (in)

Baleares



DREAM TEAM

Sofía Marí Tur
Javier Relancio
Giorgia Barracola
Alexis Perez
Luisa Aguilera
Moises Machado Marí
Javier Machado Tamayo

Moises Machado Tamayo - Koch/Manager
Ferrán Cañadas Estrada - Küchenchef
Daniel Melo
Andres Olaya

WILLKOMMEN

Das Team von Cana Sofia dankt Ihnen für Ihren Besuch.

Wir arbeiten daran, Ihnen ein qualitativ hochwertiges gastronomisches Erlebnis zu bieten.

Basierend auf zeitgenössischer mediterraner Küche mit charakteristischen Akzenten und anderen Weltküchen

Wir bemühen uns, Produkte von höchster Qualität in der Nähe anzubieten, Km.0.

Unterstützung des kleinen Produzenten. Unsere Früchte, Gemüse, Fleisch, Fisch usw. werden streng ausgewählt und sind stets auf der Suche nach höchster Qualität, ökologische und umweltfreundliche Produkte

Grundsätzlich verwenden wir AOVE (Olivenöl extra)

Wir sind Spezialisten für die Durchführung von Veranstaltungen aller Art

(Hochzeiten, Kommunionen, Taufen, Geburtstage, Catering).

GERICHTE DES TAGES

- Tagesgericht (Montag bis Freitag, außer an Feiertagen) 16,00
Brot, Ali-Oli, Oliven + wirtschaftliches Gericht des Tages
- Spezielles Gericht des Tages (Montag bis Freitag, außer an Feiertagen) 25,00
Verschiedene Brote, Ali-Oli, Oliven + Vorspeise zum Kochtag +
Spezielles Gericht des Tages + Dessert
- Feiertags-Spezialgericht (Samstags, sonntags und an Feiertagen) 39,00
Verschiedene Brote, Ali-Oli, Oliven + Vorspeise zum Kochtag
+
-T-Bone-Steak vom Holzkohlegrill, Kartoffeln und Gemüse der Saison(2 Personen)
oder
- Paella mit Hummer und Meeresfrüchten (2 Personen)
oder
- Bullit Fisch und Kartoffeln Ali-Oli + Paella Reis ein Banda mit Tintenfisch (+10,00)
+ Dessert

10% IVA MWSt In den Preisen enthalten

Zum Starten und/oder Teilen Unsere Tapas und Vorspeisen

- **Gastronomische Verkostung von Tapas, kalten und warmen Vorspeisen** (mindestens 2 Personen/Preis pro Person)
 Verschiedene Brotsorten,+Ali-Oli+Oliven + Vorspeise des Tages des Küchenchefs + 5 Tapas nach Angaben des
 Küchenchefs, + spezielle Tapas des Tages 26,50
- **Brot und Begrüßungsaperitif (pro Person)** Brot nur 1 € 4.50
 Ibizanisches Weißbrot, Grissini, knuspriges Knoblauchbrot, Johannisbrotbrot, Kristallbrot aus Sardinien ,
 Ali-Oli, Oliven und gesalzene Schafsmilchbutter
- **Jabugo-Schinken,Premium gereifter spanischer Schafskäse, Auswahl aus Ibizanische Produkte** 29.80
 Serviert mit Focaccia/Brot, Tomate und Olivenöl extra vergine (Aove))
- **Kantabrische Premium-Sardellen,(Anchoas) (4 Stück), knusprige Grissini** 16.00
- **Austern, aus der Bretagne, "Guillardeau" Nr. 2 natur (Einheit)** 6,25
- **Rote Ibiza-Garnelen, gekocht, 6 Einheiten, Chef-Mayonnaise, des Tages** 26.00
- **Kalte Suppe, Gazpacho/Salmorejo, mit Tomaten und Crudites, klassisches Frischgemüse** 14.50
- **Klassischer mediterraner bio- Salat, weiße Thunfischfilets,und dicker weißer Spargel** 17.50
 Verschiedene Salate, Bio-Tomaten, Zwiebeln, Gurken, gekochtes Ei, Oliven, angemacht mit Vinaigrette,
- **Salat Cana Sofia mit gegrilltem Ziegenkäse, knackigem Serrano-Schinken,** 19.80
 Tomate bio, Salate, Spinat, grünem Apfel, gerösteten Pinienkernen, frischen oder getrockneten Feigen und
 unserer süß-sauren Honig-Basilikum-Vinaigrette
- **Rock and Roll, "Chilli-Crab",Königskrabbe, Krabbe, Kaviarperlen (neu 23)** 36.50
 Briochebrot, Chili-Chipotle-Gemüse, Gurkenreli...
- **Hausgemachte Burrata „Stracciatella“, Keto-Salat mit Weichweizen, Tomate...(neu 23)** 19.25
- **Marinierter Lachs, Orange und Ingwer, mit Avocado** 22.50
 Wir servieren es in Cannelloni, Gurke ,avocado , gefüllt mit Cous-Cous Taboulé und Quinoa mit Minze
- **Goldbrasse und rote Garnelen-Ceviche serviert mit "causa limeña"-Kartoffeln ,und Tigermilch** 26.50
- **Tartar vom wilden rotenThunfisch, orientalischer Stil, Avocado-Rolle, Wasabi, Toppings-chef** 28,50

heiße

- **Spanisches Omelette mit Kartoffeln a lo pobre (Zwiebel, Paprika, Knoblauch) (ideal für 2 Personen)** 14.50
- **Barbecue "Ratatouille" mit auf Holzkohle gegrilltem Öko-Gemüse aus Ibiza** 15.50
 Grüner Spargel, Aubergine, Zucchini, Karotte, Kartoffel, Paprika, Zwiebel, und Mayonnaise vom Chefkoch
- **Cremige Meeresfrüchte- und Fischsuppe / Bouillabaisse nach provenzalischer Art** 25,50
 Brotcroutons, gekochtes Ei, Käse (wir servieren alles geschält / ohne Knochen), (ab 2 Personen / Preis pro Person)
- **Garnelen- und Austern-Tempura und Sojasauce/Honig und mittelgroßes Chipotle** 23.50
- **Extra ibizenkische rote Garnelen, gegrillt, klassische Art (2 Einheiten)** 14.50
- **Ibizan Kaisergranat XXI servieren wir offen, leicht geschmort / überbrüht mit Aove (Einheit)** 14.50
- **Rote Garnelen mit Knoblauch und Cherrytomaten ,in einem klassischen Schmortopf** 24,50
- **Nationaler andalusischer frittiertes Tintenfisch nach klassischer Art und Padron-Paprika** 24.75
- **Hausgemachte Krokette des Tages (4 Einheiten)** 12.00
- **Artischocken, gekocht und gebraten in Tempura, und kalte Mandelsuppe/Brot/.....** 16.50
- **Gegrillter Oktopus, gebratenes Spanferkelkotelett, Krautrouladen/Kartoffelpüree/Schwarzwurst** 26.50
- **Gedämpfte Muscheln und unsere cremige Kokosmilch/Curry** 19.80

Unsere Pasta-/Pizzagerichte

- **Cannelloni, gefüllt mit Fleisch, wie meine Mutter es früher gemacht hat, Käse gratiniert** 16,50
- **Focaccia nach ibizenkischer Art (Coca), mit gegrillter Paprika, Thunfisch, Oliven Wir** 17,50
 können es auch mit Tomate und Mozzarella zubereiten (14,50)
 Sie können hinzufügen: Serrano- oder Kochschinken, Salami, Peperoni, Speck, Pilze, Thunfisch... 2,5 € für jede Zutat
- **Fusilli mit Tintenfischragout nach amerikanischer Art, Garnelen und Kirschtomaten** 17.50
- **Homemade fresh pasta ravioli, stuffed with goat cheese and caramel onion, tomato sauce** 16.75
 and Parmesan

Unsere Fleischgerichte

Gegrillte Holzkohlebraten (Josper Ofen)

Garnitur nicht enthalten.
Wähle deinen Favoriten

- **T-Bone-Steak vom grasgefütterten Rind (ideal für 2/3 Personen)** Kilo 65.00
 Nach mehr als 30 Tagen ,Ruhe servieren wir es filetiert und auf einem heißen Grill,um es nach Ihren Wünschen am Tisch zu beenden
- **Rippchen/Ribs , zwei garen, fertig auf dem Holzkohlegrill, Barbecue-Sauce** 19.50
- **Tacos Nach Tex-Mex-Art servieren wir sie mit Mais-Weizen-Kuchen, Guacamole, gemuse** 20.50
- **Schulter/Rücken vom nationalen jungen Lamm** 24.50
- **1/2 Hähnchen aus Freilandhaltung (Cuk -550 g)** 15.50
- **Hausgemachter doppelter Hamburger (190 g) mit hohes Entrecote vom Rind,+ "Entraña"** 16.75
 Spezielles Bauernbrot, knusprige Zwiebeln, Salat und unsere Relish-Gurkensauce
- **Steak-Tartar, klassische Art, mit ausgesuchtem Rinderfilet** 28.50
 Wir bereiten es an Ihrem Tisch nach Ihren Wünschen zu, begleitet von Focaccia/Brot und gesalzener Schafsbutter,

• **Tisch des Chefkochs 2013**

- Gastro Degustationsmenü "Sabors Ibiza 2013"
- Unser Küchenchef bereitet ein kreatives Menü mit DEN BESTEN DES TAGES UND DES MARKTES zu
- 6 Pässe in angemessenen Portionen, mit Tapas, Vorspeisen, Fleisch, Fisch und Dessert
- Mindestens 2 Personen / Preis pro Person 75.00
- Wir machen es nur an einem vollen Tisch



Unsere Paellas und Reis

mindestens 2 Personen / Preis pro Person

Wir verwenden keine chemischen/künstlichen Farbstoffe.
Azofrei Wir verwenden Safran und Naturprodukte

- Typisch ibizenkischer Reis "aus Matanzas" 16.50
Kasserolle, mit Schweinerippchen, Schweinelende/Lendenbraten, Hähnchen, Pilzen der Saison und Zimtaroma
Wenn Sie es vorziehen, können wir es nur mit gemischtem Gemüse und Pilzen zubereiten.
- Paella mit schwarzem Reis 24.50
Mit gegrillter Tintenfisch, Artischocken, Calamari ,Miesmuscheln,Garnelenschwänze
- Paella mit Nudeln (Vermicelli) Seeteufel ,Tintenfische, Garnelen, Sepien ,Muscheln .. 26.50
Wir servieren alle geschälten und entbeintenSie können dünne oder dicke Nudeln wählen
- Paella mit Reis "a banda" 2023 26.50
Mit Sepia, Tintenfisch, Confit-Speck, gegrillter Oktopus Artischocken und Garnelenschwänzen
- Paella gemischte IBIZA 28.75
Mit Hühnchen, Schweinerippchen, Tintenfischm ,Garnelen, Miesmuscheln, grünen Bohnen und Krebs
- Paella "Spezial"Meeresfrüchten 32.50
Rotem Krebs, Tintenfisch, Calamari, Miesmuscheln, Kaisergranate und rote Garnelen Ibiza
- Paella "Cana Sofia"mit Fisch und Meeresfrüchten 43.50
Zackenbarsch , Seeteufel, Tintenfisch, Roter Krebs, Miesmuscheln, Kaisergranate und rote Garnelen Ibiza
- Paella mit Reis "a banda" und spanischem Hummer 45.00
Wir servieren 1 Stück vom spaischem Hummer, komplett geschält ,Tintenfisch und Calamari.....
- Paella mit Reis "a banda" und ibizenkisches "BULLIT" 49.50
Mit verschiedenem Fisch. Komplettes Menü, klassisch ibizenkisch.
Erst wird der Fisch serviert (Seeteufel, Zackenbarsc und/oder Fisch des Tages) mit Kartoffeln mit alioli/Safran und danach Paella Reis "a banda" mit Tintenfisch

Unsere Fischgerichte und Meeresfrüchte

Gegrillte Holzkohlebraten (Josper Ofen)

Jeden Tag erhalten wir von unseren Küsten Fisch von außergewöhnlicher Qualität. Unser Personal wird Sie informieren.

- Ganzes Fischstück Fischergilde "Sabors Ibiza" Preis pro Kilo. Ganzes Stück ideal für 2-3 Personen 1 Kg / 89,00
(Petersfisch, ibizenkischer Drachenkopf, Zahnbrasse, Dorade, Goldbrassen ,wilder Seebarsch und Weissbrasse)
Wir können es kochen:
- Auf Holzkohle gebacken, mit Kartoffeln in Wein, klassische ibizenkische Art
-Gegrillt und überbrüht mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Kirschtomaten.....
- Gebratener Fisch nach andalusischer Art,"Sabors Ibiza"(ideal für 2-3 Personen) Preis kilo 55,00
- Mediterraner Tintenfisch (Kalmar), gegrillt 28.75
Wir servieren ihn filetiert und mit Knoblauch überbrüht nach ibizenkischer Art
- Rote Thunfischlende von Almadraba ,Sasymhi, wasabby , toppings del cheff 39.50
Wenn Sie es vorziehen, bereiten wir es auch filetiert in TATAKY zu, leicht gegart
- Wilder Steinbutt, gegrillt, "Menier“ mit Kapern, Salzkartoffeln und weißem Spargel 35.00
- Mediterraner Auflauf mit Seeteufel und extra roten Garnelen und Kartoffeln 34.75
- Blauer"galizischer“ Hummer nach Geschmack. Preis pro Kilo. 1 Kilo reicht für 2-3 Personen 138.00
Wir können es vorbereiten:
-Sauber ohne Schalen, mit Knoblauch / Im klassischen Ragout mit Kartoffeln / Mit Spiegeleiern und Kartoffeln nach Formentera-Art
- Klassischer Balearen Rote Langusten "Sabors Ibiza" (Preis pro kg, 1 kg ist für 2-3 Personen) 150,00
Wir können es vorbereiten:
-Im Kessel / klassisches Ragout mit frittiertem Brot / Gekocht im Salat / In PAELLA oder Suppenreis

Beilagen zu Fleisch und Fisch / Saucen

- Dicker gegrillter grüner Spargel 9,75
- Gegrilltes Saisongemüse 9,75
Paprika, Zucchini, Karotte, Bratkartoffel, Aubergine
- Grüner Salat (Gurke, Zwiebel, Kopfsalat,) 7.25
- Pommes 2.90
- Tomaten-Zwiebel-Salat „Ibicenco“. 7.00
- Bratkartoffeln (Zwiebel, Paprika, Knoblauch) 5.50
- Weißer Reis, im Wok gebraten, mit frischem Gemüse 7.50
- Momentan glutenfreies Brötchen 2.90
- "Parmentier“-Kartoffelpüree mit Butter 5.85
- Couscous und Quinoa, in"Taboulè aus frischem Gemüse mit Minze 6.50
- Frittierte kleine grüne Paprika "de Padron". 5.50
- Pilze der Saison und in Knoblauch sautierte Pilze 9.50
- Klassische grüne Pfeffersauce mit Steinpilzen/ Champignons 8.50
- Klassische Roquefort-Sauce mit Walnüssen und P.X 8,50
- Sauce Hollandaise und Kapern 9.90

„Während Penicillin Männer heilt, macht Wein sie glücklich“. Alexander Fleming.

Unsere Weißweine

- | | | | | |
|---|--|----------------------------|---------|-------|
| • Barbadillo San Diego (Cadiz) | traube Palomino | Cup 4,50€ | Flasche | 14,50 |
| • Nanclares de Oca (D.O Rueda-Valladolid) | Uva Verdejo | Cup 4,75 | Flasche | 16,25 |
| • "La Bicicleta " Chardonnay (Chile) | | | | 20,65 |
| • Can Maymo (Ibiza) | malvasia y muscat | | | 23,50 |
| • Terras do Cigarron (D.O Valdeorras -Galicia) | Traube Godello | | | 24,75 |
| • Via Terra (Terra Alta-Tarragona) | Traube Garnacha blanca | | | 24,55 |
| • Lagar de Cervera (Rias Baixas-Galicia) | Traube Albariñ | | | 25,80 |
| • Paco&Lola (Rias Baixas-Galicia) | Traube Albariño | <u>/Magnum 1,5l</u> | | 58,80 |
| • Les Carrons Ecologico (Valle del Loira-Francia) | Sauvignon Blanc | | | 28,75 |
| • Loees Premium (Rueda/Valladolid) | Verdejo | | | 29,65 |
| • Arcal 2 Bio/eco (Sierra de Segura) | Traube Muscat,Pinot Noir,Pedro Ximenez | | | 28,75 |
| Besondere Empfehlung des Küchenchefs. Ein Weißwein, behandelt wie ein Rotwein, der sogenannten Orangenwein Ein Wein, der im römischen Stil in Tonkrügen/Fässern gereift ist | | | | |
| • Viñas del Vero (Somontano-Aragon) | Traube Garnacha blanca y Gewustraminer | | | 26,75 |
| • Ardeche "Louis La Tour " (Borgoña-Francia) | Chardonnay/Barrica | | | 34,80 |
| • Jermann Premium (Dolegna del Collio-Italia) | Traube Pinot Griggio | | | 55,00 |



Unsere Roséweine

- | | | | | |
|--|---------------------------|-----------------------------|-----------|-------|
| • Caceres excellens palido | La Rioja | uvas Garnacha y Tempranillo | copa 4.75 | 22,25 |
| • Las Fincas de Chivite by Arzak | pale pink (Navarra) | Traube Garnacha/Tempranillo | | 29,75 |
| <u>Wir haben auch Doppelflaschen / Magnum</u> | | 55€ | | |
| • Artazuri rosa (Rioja -Navarra) | pale pink | Garnacha y Tempranillo | | 24,75 |
| • Secret des Anges (Provenza-Francia) | Syrak,cariñena,Garnacha | | | 33,75 |
| <u>Wir haben auch Doppelflaschen / Magnum</u> | | 60€ | | |
| • Caminito "Terra Remota" Eco/Bio (Emporda-Girona) | Garnacha tinta sobre lias | | | 32,55 |



Unsere Rotweine

- | | | | |
|--|---|--|--------|
| • Kàrmán (Rioja) | tempranillo | cup 4.75€ | 16,80 |
| • Camino Especial (Ribera del duero-Crianza 5 meses) | tinta fina pais | cup 4.75 | 17,50 |
| • Finca San Martin 2019 (Crianza-Rioja alta) | Tempranillo vides viejas | | 22,50 |
| • Valle del Nabal (Roble -Ribera del duero) | grapes tinta fina/garnacha | <u>double bottles/Magnum 1,5l</u> | |
| • De Muerte Gold (Yecla -Murcia) | Monastrell/Syrak | | 29,95 |
| • NONA (Priorato-Tarragona) | garnacha tinta | | 32,75 |
| • Laudum Roble Eco/Bio (D.O Alicante) | Monastrell Alicante | | 24,50 |
| • Lausos Ibiza "Can Rich" Vino de la Tierra de Ibiza | grapes Merlot y Cabernet Sauvignon | | 32,50 |
| • Black Bud Mediterraneo (Mont Ventoux-Francia) | Gold Medal grapes Merlot | | 24,50 |
| • EnTredicho Bio crianza (Sierra de Segura -Jaen) | Monastrell,Syrak,Nebbiolo,PetitVerdot | | 26,90 |
| • Petalos del Bierzo 2020 Crianza (Bierzo -Leon) | Mencia y Alicante Bouschet | | 45,75 |
| • Pago de Carraovejas 2019 Reserva limitada(Ribera del Duero) | Tinta fina,Cabernet,Merlot | | 79,70 |
| • Pintia 2017(<u>Bodegas Vega Sicilia</u>) Reserva especial (Zamora-Alto Duero) | Tempranillo/Tinta fina | | 88,50 |
| • Gaudium reserva 2016/18 (La Rioja) | Graciano y Tinta del pais | | 75,50 |
| • Miserere 2011 (Priorato/Tarragona) | Garnacha,Cabernet,Ull de lebre,Merlot, Cariñena | | 98,00 |
| <u>Die ganz besondere Empfehlung des Küchenchefs</u> | | | |
| • Valbuena 2016 Vega Sicilia (Valladolid/Ribera del duero) | Merlot y tempranillo | | 225,00 |
| Sie füllen nur außergewöhnliche Jahrgänge ab. Nummerierte und stark limitierte Flasche | | | |



Unsere Cavas und Champagner

- | | | |
|--|-------------------------------|-------|
| • Freixenet "Brut seco/dry" (Sant Sadurni Noia-Espana) | <u>Copa/glass 5,50</u> | 19,75 |
| Tambien tenemos Freixenet <u>Semi-seco</u> elija | | |
| • Juvee y Camps <u>Rose</u> (Sant Sadurni-Barcelona) | Pinot Noir | 38,00 |
| • Mestres Gran Reserva "Visol" Brut 2013) (Sant Sadurni -Barcelona) | | 48,50 |
| • Gramona "Argent" Eco/Bio Gran reserva 2018 (Sant Sadurni -Barcelona) | | 62,50 |
| • Moet Chandon Imperial Brut -reserva(Champagne-Francia) | | 75,00 |
| • Moet Chandon Rose Brut-reserva(Champagne-Francia) | | 89,00 |
| • Veuve Clitcuot <u>250 aniversario</u> Brut reserva (Champagne-Francia) | | 85,00 |
| • Louis Roederer "Colecction 232" (Champagne-Francia) | | 95,00 |





Chefs (in)

Baleares



DREAM TEAM

Sofia Marí Tur
 -Javier Relancio
 Giorgia Barracola
 Alexis Perez
 Luisa Aguilera
 Moises Machado Marí
 Javier Machado Tamayo
 Mar Castro

Moises Machado Tamayo - Chef director
 Ferrán Cañadas Estrada - Jefe de cocina
 Mirta Galeano
 Daniel Melo
 Andres Olaya

Bienvenue

L'équipe de Cana Sofia vous remercie de votre visite.
 Nous travaillons pour vous offrir une expérience gastronomique de qualité .

Basé sur une cuisine méditerranéenne contemporaine, avec des touches de signature, et d'autres cuisines du monde
 Nous cherchons à offrir à proximité des produits de la plus haute qualité, Km.0. Soutenir le petit producteur
 Nos fruits, légumes, viandes, poissons, etc., sont rigoureusement sélectionnés, toujours à la recherche de la plus haute
 qualité , produits écologiques et respectueux de l'environnement
 Nous utilisons essentiellement AOVE (huile d'olive extra vierge)

Nous sommes spécialistes dans la réalisation de tout type d'événement
 (Mariages, Communions, Baptêmes, Anniversaires)

PLATS DU JOUR

- Plat économique du jour (du lundi au vendredi, sauf jours fériés) 16,00
 Pain, ali-oli, olives, + plat économique du jour
- Plat spécial du jour (du lundi au vendredi, sauf jours fériés) 25,00
 Pains assortis, ali-oli, olives + apéritif du chef
 +Plat spécial du jour + Dessert
- Plat spécial des fêtes (samedis, dimanches et jours fériés) 39,00

Pains assortis, ali-oli, olives + apéritif du chef
 +

-Côtelette de vache de pâturage grillée, pommes de terre sautées et légumes de saison
 (minimum 2 personnes / prix par personne) ou

- Paella au homard et fruits de mer

(minimum 2 personnes / prix par personne)
 ou

- Bullit Ibiza de poisson et pommes de terre ali-oli (minimum 2 personnes / prix par personne) (+10,00)

+ Paella de riz a banda à la seiche
 + Dessert

10% T.V.A Inclus dans les prix

RECOMMANDATION SPÉCIALE

- Dégustation gastronomique de tapas, entrées froids et chauds 29,50

Pain, alioli, olives + apéritif du jour du chef + 5 tapas selon le chef + spécial du jour
(minimum 2 personnes / prix par personne)



Pour Commencer/ Partager/ Tapas

- Pain et apéritif de bienvenue (prix par personne) Seulement pain 1,50€ 4.50
Pain blanc d'Ibiza, gressins, pain croustillant à l'ail, pain à la caroube, Ali-oli, olives et beurre de brebis salé,
- Jambon Jabugo, Fromage Manchego, premium, brochette de sobrassada d'Ibiza et sélection de produits d'Ibiza Nous le servons avec une focaccia de pain, tomate et +huile d'olive 26.80
- Anchois de Cantabrie, (4 unite) et Pain croustillant, beurre de brebis salé, 16.00
- Huîtres "Bretagne" Guillaudeau "premium n°2, nature (Unité) 6.25
- Crevettes rouges d'Ibiza, cuites (6 unités) et mayonnaise chef du jour 26.00
- Soupe froide (Gazpacho/salmorejo) de tomates, crudités de légumes classiques 14.50
- Salade méditerranéenne classique, avec longes de thon blanc et asperges blanches Salade assortie, tomate bio, oignons, concombre, œuf dur, olives, vinaigrette Jerez/Aove maison 17.50
- Salade Cana Sofia, avec fromage de chèvre grillé et Jambon serrano croustillant Tomate bio, laitue, épinards, pomme verte, pignons de pin grillés, figues fraîches ou séchées et notre vinaigrette aigre-douce au miel, basilic, xérès et huile d'olive extra vierge 19.80
- Rock and Roll, Chilli-Crab" homard/crabe royal d'Alaska, perles de caviar (new 23) 36.50
Brioche/pain, légumes chili/chipotle, et notre relish de cornichons, garnitures du chef.
- Burrata "Stracciatella" maison et salade "Keto" avec tomates et blé tendre (new 23) 19.25
- Saumon mariné à l'orange et au gingembre, à l'avocat 22.50
En cannelloni cornichons/concombres et farcis de taboulé Cous-Cous et quinoa aux légumes à la menthe
- Ceviche dorade sauvage et crevettes rouges, "causa limeña " avec pomme de terre et Lait de tigre 26,75
- Tartare de thon rouge sauvage, style oriental et rouleau d'avocat, garnitures du chef 28.50

Nôtres entrées chaudes

- Omelette espagnole aux pommes de terre a lo pobre (oignon, poivron, ail) (idéal pour 2 personnes) 14.50
- Barbecue "Escalivada" avec des légumes "éco" d'Ibiza grillés au charbon de bois Asperges vertes, aubergine, courgette, carotte, pomme de terre, poivron rouge, oignon, et mayonnaise chef du jour 15.50
- Tempura de crevette et d'huîtres "Guillaudeau", au chipotle, Sauce soja/miel et chipotle moyen 23.50
- Soupe crémeuse de fruits de mer et de poisson à la provençale / bouillabaisse 25.50
Croûtons de pain, œuf à la coque, fromage (nous servons tous pelés / sans os), (Minimum 2 personnes / prix par personne)
- Crevettes rouges extra d'Ibiza, grillées, style classique (2 unités) 14.50
- Langoustine d'Ibiza XXL nous la servons ouverte, légèrement braisée / échaudée (Unité) 14.50
- Crevettes décortiquées à l'ail, cassolette classique aux tomates cerises à l'eau de vie (Gambas ajillo) 24.50
- Calmars frits andalous nationaux, style classique et piments Padron 24.75
- Croquettes maison du jour (4 unités) 12.00
- Tempura d' artichauts frits sur une soupe/crème, à base d'amandes, de pain, d'ail.....(Ajo blanco) 16.50
- Poulpe grillé, bacon croustillant, rouleaux de chou/purée de pommes de terre/ 26.50
- Moules cuites à la vapeur et notre crémeux lait de coco/curry 19.80

Nos plats de pâtes

- Cannellonis farcis à la viande, comme ma mère en faisait, gratinés au fromage 16.50
- Focaccia style Ibizan (Coca), avec poivrons grillés, thon, olives 17.50
On peut aussi le faire avec de la mozzarella et des tomates (14.50)
- Vous pouvez ajouter : Jambon serrano ou cuit, salami, pepperoni, bacon, champignons, thon... 2,5 € pour chaque ingrédient 19.50
- Fusilli aux calamars et seiches, à l'américaine, aux crevettes et tomates cerises
- Raviolis de pâtes fraîches, farcis au chèvre et oignon caramel, sauce tomate, parmesan 16.75

Nos plats de viande Rôties aux braises de charbon (four Jospet) Garnitures NON INCLUSES, Vous pouvez choisir

- Côtelette de vache de pâturage (idéal pour 2/3 personnes) Prix le Kilo 65,00
Reposé depuis plus de 30 jours, nous le servons en filet et sur un gril chaud pour finir à table à votre goût
- Côtes /Ribs levées, deux cuissons, finies sur le gril au charbon de bois, New York stile 19.50
- Tacos à l'éventail ibérique, curry-coco, à l'ananas Façon tex-mex, on les accompagne de galettes maïs-blé, guaca 20.50
- Epaule d'agneau "Pascual" Cuit à basse température et fini sur le grill/braises, au thym citronné 24.50
- 1/2 poulet de campagne (Cuk -550g) Cuit à basse température et fini sur le gril, avec bière et citron 15.50
- Double hamburger maison (190 g) avec "entraña" y Entrecôte de bœuf haute 16.75
Pain rustique, oignon croustillant, laitue et notre sauce aux cornichons Relish
- Steak-tartare de filet de bœuf pâturé 28,50
Nous le préparons à votre table, à votre goût, accompagné de focaccia/pain, et beurre salé de brebis, gildas...

- Table du chef, 2013 75.00
Notre équipe de cuisine prépare avec LE MEILLEUR DU JOUR ET DU MARCHÉ, un menu gastronomique de 6 passes en quantités adéquates, qui comprend entrées, viandes, pêche et desserts. Minimum pour 2 personnes / Nous le préparons uniquement pour une table complète



Nos paellas et riz

Minimo 2 personas/precio por persona)

Nous n'utilisons pas de colorants chimiques, sans azoïques.
Nous utilisons essentiellement du safran et des produits naturels

- D[... 3h... #61" 75.00
- Paella aux pâtes (nouilles fines ou épaisses) Fideua \$6.5"
.Avec calamars, lotte, seiches, crevettes, moules... nous servons tout épluché
- BSWS Sg d[... \$6.2"
- BSWS Wd[... \$ (Z)" 28.75
- BSWS Vi; T[... 28.75
- BSWS ebe[... \$ 0
- BSWS z5[... 43.50
- BSWS Wd[... 45.00
- BSWS Wd[... 49.50

@aeb'Sfe Wba[... e WXg[fe WW W

5ZSd[... Wba[... Yd[... Xgd[... abWf

- Poisson d'Ibiza de la confrérie "Sabors Ibiza" >Wdj Sg[... ba[... Wf[... bagd\$ag %bWfa` ` W 89.00
Selon le jour : Daurade sauvage, denté, bar, rascasse, vivaneau, ES[f B[... etc...
Nous pouvons le faire:
Cuit au charbon de bois, avec pommes de terre et vin blanc, style classique d'Ibiza
Grillé et échaudé à notre façon, avec ail, persil, poivre et tomates cerises
- Friture à l'andalouse de poissons de la Cofradia "Sabors Ibiza" Prix kg (1 KG est pour 2-3 personnes) 55.00
- Poisson au four, en croûte de sel, façon méditerranéenne 80.00
(Bar sauvage, daurade sauvage, vivaneau, Denton) Prix au kg (Pièce entière pour 2-3 personnes)
- Turbot sauvage grillé, ragoût de pommes de terre, câpres et asperges blanches 35.00
- Calamars grillés Mediterranee 28,75
On les fait griller, et on les sert en filets, échaudés avec de l'ail, du persil, des tomates cerises.....
- Filet de thon rouge sauvage, d'almadraba, filets en sashimi, wasabi et garniture du chef 39.50
Si vous préférez, nous le préparons également, légèrement cuit au Tataky
- Lotte méditerranéenne aux crevettes rouges d'Ibiza et pommes de terre, en cocotte 32.75
- Homard sauvage, de notre pépinière, avec "ajillo", et les choses du chef
(Pièce entière 600/700g, Nous le servons totalement propre sans coquilles)
Aussi, on peut le préparer, à la manière classique dans une cocotte/suquet avec des pommes de terre
- Ragoût de homard Langouste classique des Baléares "Sabors Ibiza" (Prix par kg, 1 kg est pour 2-3 personnes) 75,00
Nous le préparons également dans le style de Formentera, frit avec des œufs et des pommes de terre 150,00

Nos garnitures pour viandes et poissons

- | | | | |
|--|------|---|------|
| • Asperges vertes épaisses grillées | 9,75 | • Purée de pomme de terre « Parmentier » au beurre | 5.85 |
| • Légumes de saison grillés | 9.75 | • Couscous FSTg[... et quinoa, de légumes à la menthe | 6.50 |
| Poivron rouge, courgette, carotte, pomme de terre rôtie, aubergine | 9.75 | • Poivrons Padron frits | 5.50 |
| • Salade verte (concombre, oignon, laitue,) | 7.25 | • Champignons de saison et champignons sautés à l'ail | 9.50 |
| • Les frites | 2.90 | • Sauce classique au poivre vert avec cèpes/cèpes | 8,75 |
| • Salade de tomates et oignons "Ibiza" | 7.00 | • Sauce Roquefort classique (fromage bleu) aux noix | 8.75 |
| • Pommes de terre boulangères sautées (oignon, poivron, ail) | 5.25 | • ESgUWZa`S` VS[... abcdW | 9.90 |
| • Riz blanc, sauté au wok, avec légumes frais | 7.50 | | |
| • Petit pain sans gluten pour le moment | 2.90 | | |

*Une journée sans vin est une journée sans soleil.
Phrase typique de la Provence.*



Nos vins blancs

• Barbadillo Castillo San Diego (Cadiz)	copa 4,50€	botella 14,50
• Nanclares de Oca(Rueda Valladolid) Uva Verdejo	copa 4,75	botella 16,25
• "La Bicicleta " Chardonnay (Chile)		20,65
• Can Maymo (Ibiza) uva malvasia y muscat		23,50
• Terra do Cigarro(D.O Valdeorras -Galicia)	uva Godello	24,75
• Via Terra (Terra Alta-Tarragona)	uva Garnacha blanca uva	24,55
• Lagar de Cervera (Rias Baixas-Galicia)	Albariño	26,80
• Paco&Lola (Rias Baixas-Galicia) Albariño	Botella doble/Magnum 1,5 litros	58,80
• Les Carrons Ecologico (Valle del Loira-Francia)	uva Sauvignon Blanc	28,75
• Loees Premium (Rueda/Valladolid)	uva Verdejo	29,65
• Arcal 2 Bio/eco (Sierra de Segura)	uvas Muscat,Pinot Noir,Pedro Ximenez	28,75
<u>Recommandation spéciale du chef.</u> Un vin blanc, traité comme un rouge, dit "vin d'orange". Vin élevé en jarres/fûts d'argile, à la romaine		
• Viñas del Vero (Somontano-Aragon)	uvas Garnacha blanca y Gewustraminer	26,70
• Ardeche "Louis La Tour " (Borgoña-Francia)	uva Chardonnay/Barrica	34,80
• Jermann Premium (Dolegna del Collio-Italia)	uva Pinot Griggio	55,00



Nos vins rosés

• Caceres excellens palido (La Rioja) uvas Garnacha y Tempranillo	copa 4,75	22,25
• Las Fincas de Chivite by Arzak rosa palido (Navarra) Garnacha/Tempranillo barrica		29,75
<u>Nous avons aussi des bouteilles doubles / Magnum 1.5l 60€</u>		
• Artazuri rosa (Rioja -Navarra)	Garnacha y Tempranillo	26,75
• Secret des Anges (Provenza-Francia)	Syrak,cariñena,Garnacha	33,75
<u>Nous avons aussi des bouteilles doubles / Magnum 1.5l 60€</u>		
• Caminito "Terra Remota" Eco/Bio (Emporda-Girona)	Garnacha tinta sobre lias	32,50



Nos vins rouges

• Karmán (Rioja)	tempranillo	copa 4,75€	16,80
• Camino Special (Ribera del duero) 5 meses crianza	uvas tinta fina del pais	copa 4,75	17,50
• Finca San Martin 2019 (Crianza-Rioja alta)	uvas Tempranillo vides viejas		22,50
• Valle del Nabal (Roble -Ribera del duero) Uva tinta fina/garnacha	Botella doble/Magnum 1,5l		49,25
• De Muerte Gold (Yecla -Murcia)	uvas Monastrell/Syrak		29,95
• NONA (Priorato-Tarragona)	uvas garnacha tinta		32,75
• Laudum Roble Eco/Bio (D.O Alicante)	uva Monastrell Alicante		24,50
• Lausos Ibiza "Can Rich" Vino de la Tierra de Ibiza	uvas Merlot y Cabernet Sauvignon		32,50
• Black Bud Mediterraneo (Mont Ventoux-Francia)	Medalla de oro/Gold Medal	uva Merlot	24,50
• EnTredicho Bio crianza (Sierra de Segura -Jaen)	uvas Monastrell,Syrak,Nebbiolo,Petit Verdot		26,90
• Petalos del Bierzo 2020 Crianza (Bierzo -Leon)	Uva Mencia y Alicante Bouschet		45,75
• Pago de Carraovejas 2019 Reserva limitada(Ribera del Duero)	Tinta fina,Cabernet,Merlot		79,70
• Pintia 2017(Bodegas Vega Sicilia) Reserva especial (Zamora-Alto Duero)	uvas Tempranillo/Tinta fina		88,50
• Gaudium Reserva 2016/18 (La Rioja)	uvas Graciano,Tempranillo de vides viejas		75,50
• Miserere 2011 (Priorato/Tarragona)	uvas Garnacha,Cabernet,Ull de lebre,Merlot, Cariñena		98,00
Recomendacion especial del chef.			
• Valbuena 2016 Vega Sicilia (Valladolid/Ribera del duero)	uva Merlot y tempranillo		225,00
Solo embotellan , cuando la calidad es extraordinaria, reserva numerado y muy limitado			



Nos cavas et champagnes

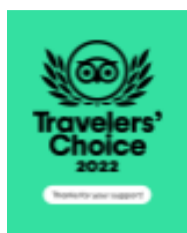
• Freixenet "Brut seco/dry" (Sant Sadurni Noia-Espana)	<u>Copa/glass</u> 5,50	19,75
Tambien tenemos Freixenet Black Semi-seco elija		



• Juvee y Camps <u>Rose</u> (Sant Sadurni-Barcelona)	Pinot Noir	35,00
• Mestres Gran Reserva "Visol" Brut 2013) (Sant Sadurni -Barcelona)		48,50
• Gramona "Argent" Eco/Bio Gran reserva 2018 (Sant Sadurni -Barcelona)		62,50
• Moet Chandon Imperial Brut -reserva(Champagne-Francia)		75,00
• Moet Chandon Rose Brut-reserva(Champagne-Francia)		89,00
• Veuve Clitcuot <u>250 aniversario</u> Brut reserva (Champagne-Francia)		85,00
• Louis Roederer "Coleccion 232" (Champagne-Francia)		95,00



BEACH BAR COCKTAIL RESTAURANTE



Chefs (in)

Baleares



DREAM-TEAM

Sofía Marí Tur

Javier Relancio

Giorgia Barracola

Alexis Perez

Luisa Aguilera

Moises Machado Marí

Javier Machado Tamayo

Moises Machado Tamayo - Chef director

Ferrán Cañadas Estrada - Jefe de cocina

Mirta Galeano

Daniel Melo

Andres Olaya

Benvenuto

Il team di Cana Sofia ti ringrazia per la tua visita

Lavoriamo per offrirti un'esperienza gastronomica di qualità.

Basato sulla cucina mediterranea contemporanea, con tocchi caratteristici e altre cucine del mondo

Cerchiamo di offrire nelle vicinanze prodotti di altissima qualità, Km.0.

Supportare il piccolo produttore.

La nostra frutta, verdura, carne, pesce, ecc., Sono rigorosamente selezionati, sempre alla ricerca della massima qualità, prodotti ecologici e rispettosi dell'ambiente

Fondamentalmente usiamo AOVE (olio extravergine di oliva)

Siamo specialisti nella realizzazione di qualsiasi tipo di evento (Matrimoni, Comunioni, Battesimi, Compleanni, Catering)

Piatti del giorno

- Piatti economico del giorno (dal lunedì al venerdì, esclusi i festivi) 16,00
Pane, ali-oli, olive + piatto economico del giorno

- Piatti speciali del giorno (dal lunedì al venerdì, esclusi i festivi) 25,00
Pane assortito, ali-oli, olive + antipasto del giorno dello chef
Piatto speciale del giorno + Dolce

- Piatti speciale festivi (sabato, domenica e festivi) 39.00

Pane assortito, ali-oli, olive + antipasto del giorno dello chef
+

- Entrecote di Black-Angus alla griglia, patate saltate e verdure di stagione
o

- Paella con astice e crostacei (Minimo 2 persone / prezzo a persona)
Serviamo un'astice intera (600-700g) ogni due persone
o

- Bullit di Ibiza, pesce (+ 10€) (Minimo 2 persone / prezzo a persona)

Serviamo prima il pesce con le patate in ali-oli e poi la paella con le seppie.

+

Dolce

IVA 10% inclusa nei prezzi



- Degustazione gastronomica di tapas, antipasti freddi e caldi
Pane, alioli, olive + aperitivo del giorno dello chef + 5 tapas secondo lo chef, + speciale del giorno

Per Cominciare / Condividere / Tapas

- Pane e stuzzichinodi benvenuto (prezzo per persona) 4.50
Pane bianco di Ibiza, grissini, pane croccante all'aglio, pane alla carruba,
Ali-oli, olive e burro di pecora salato
 - Prosciutto di Jabugo "5Jotas", Formaggio di pecora stagionato spiedino di sobrassada ibizenca e selezione di prodotti ibizenchi 26.80
Lo serviamo con una focaccia di pane, pomodoro ed olio EVO
 - Alici del Cantabrico, (4 unita) croccante e burro satato 16.00
 - Ostriche "Bretagna" 9g/100g premium n°2, naturali (Unità) 6.25
 - Gambero rosso di Ibiza, (6 unità), cotto e maionese chef del giorno 26.00
 - Zuppa fredda, (Gazpacho/Salmorejo), pomodoro e classiche crudité di verdure 14.50
 - Insalata mediterranea classica, con filetti di tonno bianco e asparagi bianchi 17.50
Lattuga mista, pomodoro biologico, cipolle, cetriolo, uovo sodo, olive, vinaigrette Jerez/Aove fatta in casa
 - ▽ Insalata Cana Sofia, con formaggio di capra grigliato e Prosciutto serrano croccante, 19.80
pomodoro, lattuga, spinaci, mela verde, pinoli tostati, fichi freschi o secchi e la nostra vinaigrette agrodolce di
 - Rock and Roll , Chili-Crab Con granchio reale dell'Alaska, aragosta, perle di caviale 36.50
Pan brioche, salsa al peperoncino e chipotle, salsa di cetriolini, guarnizioni dello chef
 - Salmone marinato all'arancia e zenzero, con avocado 22.50
In cannelloni di cetrioli e cetrioli e ripieni di Cous-Cous tabbouleh e quinoa con verdure alla menta
 - Burrata Stracciatella e Insalata "Keto" con pomodorini, grano tenero, condimento speciale 19.25
 - Ceviche di Orata selvatica e gamberi di Ibiza, "causa limeña" di patate e latte di tigre 26.75
 - Tartare di tonno rosso selvatico, Gadira, guacamole fatto in casa, lattuga di mare 28.50
- #### antipasti caldi
- Frittata spagnola con patate a lo pobre (cipolla, pepe, aglio) (ideale per 2 persone) 14.50
 - "Ratatouille-escalivada" di verdure "eco" di Ibiza sulla griglia a carbone 15.50
Asparagi verdi, melanzane, zucchine, carote, patate, peperoni, cipolla, e maionese chef del giorno
 - Tempura di gamberi e ostriche Guillaudeau, salsa di soia/miele e salsa chipotle media 23.50
 - Frutti di mare cremosi in stile provenzale e zuppa di pesce / bouillabaisse 25.50
Crostoni di pane, uovo sodo, formaggio (serviamo tutto pelato/senza ossa), (Minimo 2 persone / prezzo a persona)
 - Gamberi rossi extra di Ibiza, grigliati, stile classico (2 unità) 14.00
 - Scampo di Ibiza XXI lo serviamo aperto, leggermente brasato / scottato con EVO (Unità) 14.50
 - Gamberi sgusciati all'aglio, casseruola classica con pomodorini al brandy 24.50
 - Calamari fritti e peperoni Padron verdi, stile classico 24.75
 - Crocchette del giorno fatte in casa (4 unità) 12.00
 - Tempura di carciofi fritti Li serviamo su una zuppa/crema, a base di mandorle, pane, aglio..... 16.50
 - Polpo alla griglia, pancetta croccante, involtini di cavolo/purè di patate/salsiccia nera 26.50
 - Cozze al vapore e il nostro cremoso latte di cocco/curry 19.80

I nostri piatti di pasta/pizza

- Cannelloni ripieni di carne in umido, come li faceva mia madre, gratinati con il formaggio 15.50
- Focaccia alla ibizenca (Coca), con peperoni grigliati, tonno, olive, tomate 17.50
- Fusilli con calamari e seppie in salsa, gamberi e pomodorini 19.50
- Ravioli di pasta fresca, ripieni di formaggio caprino e cipolla caramellata, in salsa di pomodoro 16.75

I nostri piatti di carne (Cotto su brace naturale Forno Jospier)

Puoi scegliere la tua guarnizione

- Bistecca alla fiorentina di manzo allevato al pascolo (**T-Bone**) (ideale per 2/3 persone) 65.00
Riposata per più di 30 giorni, la serviamo sfilettata e su griglia ben calda per finire in tavola
- Costoletta di maiale/Ribs , cotta due volte, rifinita su griglia a carbone, salsa barbecue 19.50
- "Tacos, "Cochinita Pibil", stile tex-mex, lo serviamo con torte di mais, guacamole, verdure ... 20.50
- Spalla di agnello Pascual Cotto a bassa temperatura e rifinito alla griglia, con timo/limone 24.75
- 1/2 pollo di campagna (Cuk -550g) Cotto a bassa temperatura e finito alla griglia, con birra e limone 15,50
- Doppio hamburger fatto in casa (190g) con lombo di manzo, "entraña".... 16.75
Pan speciale, cipolla croccante, formaggio stagionato, lattuga e la nostra salsa sottaceto Relish
- Bistecca alla tartara di filetto di manzo, premium (Steak-Tartar) 28.50
Lo prepariamo al tuo tavolo, a tuo piacimento, accompagnato da focaccia/pane e burro di pecora salato,

• RACCOMANDAZIONE SPECIALE "TAVOLA DELLO CHEF"

75.00€

• Menù degustazione gastronomico "Sabors Ibiza 2023"

Il nostro chef prepara un menu creativo, con IL MEGLIO DEL GIORNO E DEL MERCATO

6 passaggi, in porzioni adeguate, con tapas, antipasti, carne, pesce e dolce

Minimo 2 persone / prezzo a persona Lo facciamo solo per un tavolo completo



Le nostre paella e i piatti a base di riso

Non usiamo coloranti artificiali Azo free
Utilizziamo zafferano, olio vergine di oliva e prodotti naturali

Minimo 2 persone/prezzo a persona

- Riso Ibicenco "de matanzas" in una classica casseruola 14.50
Con pollo, costini, controfiletto/maiale magro, funghi di stagione
Se preferisci, possiamo prepararlo solo con verdure e ortaggi vari.
- Paella di riso nero con calamari grigliati, seppie, carciofi, cozze e gamberi 26.50
- Paella, con la pasta, (vermicelli fini o spessi) a modo nostro (Serviamo tutto pelato e disossato) 26.50
Con Rana pescatrice, calamari, gamberi, seppioline, cozze.)
- Paella "riso a banda", 2023 26.50
Seppie, calamari, polpo alla griglia, pancetta croccante, carciofi.....
- Paella mista di Ibiza 28.75
Con pollo di campagna, costine di maiale, seppie, gamberi, cozze, taccole, granchio
- Speciale paella di mare (crostacei) 32.50
Con gamberi rossi e scampi di Ibiza, seppie, calamari, cozze, granchio di Ibiza
- Paella "Cana Sofia" di pesce e crostacei 43.50
Con Cernia, rana pescatrice, seppie, calamari, granchio rosso, cozze, gambero rosso e scampo di Ibiza
- Paella di "arroz a banda" con astice nazionale, del nostro acquario 45.00
Serviamo 1 astice intero (700g) ogni 2 persone, aperto al centro, e pulito, seppie, cozze, calamari
Se preferisci, possiamo anche prepararlo in una casseruola in stile ibicenco
- Paella di "arroz a banda" e BULLIT ibicenco di pesce della confraternita "Sabors Ibiza" 49.50
Menu completo e classico di Ibiza. Serviamo prima il pesce (rana pescatrice, cernia e/o pescato del giorno)
con le loro patate all'aioli/zafferano e poi la paella arroz a banda con seppie.

I nostri piatti di pesce e crostacei

cotto alla brace (Josper Oven)

Ogni giorno riceviamo dalle nostre coste pesci e molluschi di straordinaria qualità.

Il nostro staff vi informerà e potrete anche vedere la nostra mostra ittica

- Pezzo intero di pesce di Ibiza della confraternita "Sabors Ibiza" Prezzo al kg (il pezzo intero è per 2-3 persone) 89.00
Secondo il mercato: Gallo de San Pedro, Rotja ibicenca, Dentón, orata selvatica, branzino selvatico, dentice, etc.
Possiamo farlo:
-Al forno, alla brace, con patate a lo pobre e vino bianco, classico stile ibicenco
-Grigliato e scottato con EVOO, a modo nostro, con aglio, prezzemolo, pepe e pomodorini
- "Frittura, in stile andaluso, di pesci piccoli e medi di Cofradia Prezzo al kg (1 KG è per 2-3 persone)" 55.00
- Pesce al forno, in crosta di sale, alla mediterranea Prezzo al kg (L'intero pezzo è per 2-3 persone) 80.00
(Spigola selvatica, Orata selvatica, Dentice, Denton)
- Calamaro nazionale alla griglia 28.75
Stile classico, lo serviamo sfilettato sottilmente e sbollentato con olio EVO, aglio, paprika, pomodorini,
- Rombo selvatico, grigliato, patate Menier, capperi e asparagi bianchi 35.00
- Filetto di tonno rosso selvatico,, finemente sfilettato in sashimi, wasabby, condimenti dello chef 39.50
Lo prepariamo anche in "Tataki", sfilettato e poco cotto
- Rana pescatrice mediterranea con gamberi rossi di Ibiza e patate, in casseruola, a modo nostro 34.75
- Astice blu della Galizia, a piacere Prezzo al kg (1 KG è per 2-3 persone)" 138.00
possiamo prepararlo anche in suquet/classico sformato mediterraneo con patate.
Inoltre, sbucciato e pulito, con aglio
Con uova fritte/patate, alla Formentera
- Spezzatino classico di aragosta rossa delle Baleari "Sabors Ibiza" (Prezzo al kg, 1 kg è per 2-3 persone) 150.00
Nel classico spezzatino delle Baleari, con pane fritto Cotto e tiepido, in insalata

Le nostre guarnizioni per carne e pesce

- Asparagi verdi spessi, grigliati 9.75
- Verdure di stagione grigliate 9.75
- Peperone rosso, zucchine, carote, patate arrosto, melanzane 7.25
- Insalata verde (cetrioli, cipolla, lattuga) 2.90
- Patatine fritte 2.90
- Insalata di pomodori e cipolle "Ibicenco". 7.00
- Patate al salto IBIZA (cipolla, peperone, aglio) 5.25
- Riso bianco, saltato in el wok, con verdure fresche 7.50
- Panino senza glutine "al momento" 2.90
- Purè di patate "Parmentier" al burro 5.85
- Cous-cous e quinoa, in "Tabule" di verdure fresche 6.50
- Peperoni Padron fritti 5.50
- Funghi di stagione e funghi trifolati all'aglio 9.50
- Salsa classica al peperone verde con porcini/porcini 8.75
- Salsa classica Roquefort con noci e P.X 8.75
- Salsa olandese e capperi 9.90

“Un buon vino è come un bel film: dura un attimo e ti lascia in bocca un sapore di gloria; è nuovo in ogni sorso e, come i film, nasce e rinasce in ogni assaggio”
Federico Fellini



I nostri vini bianchi

• Barbadillo Castillo San Diego (Cadiz)	copa 4.50€	botella 14.50
• Nanclares Oca (Rueda -Valladolid) Uva Verdejo	copa 4,75	botella 16,25
• "La Bicicleta " Chardonay (Chile)		20 .65
• Can Maymo (Ibiza) uva malvasia y muscat		23,50
• Terra do Cigarro (D.O Valdeorras -Galicia) uva Godello		24,75
• Via Terra (Terra Alta-Tarragona) uva Garnacha blanca		24,55
• Lagar de Cervera (Rias Baixas-Galicia) uva Albariño		25,80
• Paco&Lola (Rias Baixas-Galicia) Albariño Botella doble/Magnum 1,5 litros		58.80
• Les Carrons Ecologico (Valle del Loira-Francia) uva Sauvignon Blanc		28,75
• Loees Premium (Rueda/Valladolid) uva Verdejo		29,65
• Arcal 2 Bio/eco (Sierra de Segura) uvas Muscat,Pinot Noir,Pedro Ximenez		28.75
Raccomandazione speciale dello chef. Un vino bianco, trattato come un rosso, del cosiddetto "orange wine", un vino invecchiato in anfore/botti di terracotta, alla romana		
• Viñas del Vero (Somontano-Aragon) uvas Garnacha blanca y Gewustraminer		26.70
• Ardeche "Louis La Tour " (Borgoña-Francia) uva Chardonnay/Barrica		34,80



I nostri vini rosati

• Caceres excellens palido La Rioja uvas Garnacha y Tempranillo	<u>copa 4. 75</u>	22.25
• Las Fincas de Chivite by Arzak rosa palido (Navarra) Garnacha/Tempranillo barrica		29.75
Tenemos tambien botellas dobles/ Magnum de 1,5 l 55€		
• Artazuri rosa (Rioja -Navarra)	Garnacha y Tempranillo	26.75
• Secret des Anges (Provenza-Francia) Syrak,cariñena,Garnacha		32.75
Tenemos Magnum -doble 1,5litro 60€		
• Caminito "Terra Remota" Eco/Bio (Emporda-Girona) Garnacha tinta sobre lias		32.50



I nostri vini rossi

• Kàrmán (Rioja)	tempranillo	copa 4.75€	16,80
• Camino Special (Ribera del duero)5 meses crianza	uvas tinta fina del pais	copa 4.75	17,50
• Finca San Martin 2019 (Crianza-Rioja alta)	uvas Tempranillo vides viejas		22,50
• Valle del Naval (Roble -Ribera del duero) Uva tinta fina/garnacha	Botella doble/Magnum 1,5l		58.25
• De Muerte Gold (Yecla -Murcia)	uvas Monastrell/Syrak		29,95
• NONA (Priorato-Tarragona)	uvas garnacha tinta		32,75
• Laudum Roble Eco/Bio (D.O Alicante)	uva Monastrell Alicante		24,50
• Lausos Ibiza "Can Rich" " Vino de la Tierra de Ibiza	uvas Merlot y Cabernet Sauvignon		32,50
• Black Bud Mediterraneo (Mont Ventoux-Francia)	Medalla de oro/Gold Medal uva Merlot		24,50
• EnTredicho Bio crianza (Sierra de Segura -Jaen)	uvas Monastrell,Syrak,Nebbiolo,Petit Verdor		26,90
• Petalos del Bierzo 2020 Crianza (Bierzo -Leon)	Uva Mencia y Alicante Bouschet		45,75
• Pago de Carraovejas 2019 Reserva limitada(Ribera del Duero)	Tinta fina,Cabernet,Merlot		79,70
• Pintia 2017(Bodegas Vega Sicilia) Reserva especial (Zamora-Alto Duero)	uvas Tempranillo/Tinta fina		88,50
• Gaudium Reserva 2016/18 (La Rioja)	uvas Graciano,Tempranillo de vides viejas		75.50
• Miserere 2011 (Priorato/Tarragona) uvas Garnacha,Cabernet,Ull de lebre,Merlot, Cariñena			98.00
Raccomandazione speciale dello chef.			
• Valbuena 2016 Vega Sicilia (Valladolid/Ribera del duero)	uva Merlot y tempranillo		225,00
Imbottigliano solo, quando la qualità è straordinaria, riserva numerata e molto limitata			



I nostri cavas e champagne

• Freixenet "Brut seco/dry" (Sant Sadurni Noia-España)	Copa/glass 5,00	18.75
Tambien tenemos Freixenet <u>Semi-seco</u> elija		
• Juvee y Camps <u>Rose</u> (Sant Sadurni-Barcelona)	Pinot Noir	35,00
• Mestres Gran Reserva "Visol" Brut 2013) (Sant Sadurni -Barcelona)		48.50
• Gramona "Argent" Eco/Bio Gran reserva 2018 (Sant Sadurni -Barcelona)		62.50
• Moet Chandon Imperial Brut -reserva(Champagne-Francia)		75,00
• Moet Chandon Rose Brut-reserva(Champagne-Francia)		89,00
• Veuve Clitcuot <u>250 aniversario</u> Brut reserva (Champagne-Francia)		85,00
• Louis Roederer "Colecction 232" (Champagne-Francia)		95.00

