



Chefs (in)

Baleares



STAF

SALA

Sofía Marí Tur - Jefa sala
Javier Relancio - Jefe bar
Giorgia Barracola - Jefa de rango
Alexis Perez - Camarero
Daniel Rosellò - Camarero
Moises Machado Marí - Camarero
Javier Machado Tamayo - Jefe de rango

COCINA

Moises Machado Tamayo - Chef director
Ferrán Cañadas Estrada - Jefe de cocina
Jamal Haitchoch - Ayudante de cocina
Juan Cabello Torres - Cocinero
Mirta Galeano - Ayudante
Javier Forero - Ayudante

"Sencillez Razonada"

Bienvenidos, el equipo de Cana Sofia 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, buscando siempre la máxima calidad, productos ecológicos y respetuosos con el medio ambiente.
 Utilizamos basicamente AOVE (Aceite de oliva virgen extra)
 Somos especialistas en la realización de cualquier tipo de evento (Bodas, Comuniones, Bautizos, Cumpleaños...)

Platos del día

- Plato económico del día (De lunes a Viernes, excepto festivos) 12,00
Pan, ali-oli, aceitunas + plato económico del día
- Plato especial del día (De lunes a Viernes, excepto festivos) 19,00
Panes variados, ali-oli, aceitunas + aperitivo del día del chef + AOVE
Plato especial del día + Postre
- Plato especial Festivos (Sábados, Domingos y Festivos) 29,00
Panes variados, ali-oli, aceitunas + aperitivo del día del chef + AOVE
+
- Chuletón de vacuno madurado de 1 kg (2 personas)
o
- Paella con bogavante y mariscos (2 personas)
o
- Bullit de pescados y patatas al ali-oli + Paella de arroz a banda con sepia (+10,00)
+ Postre

10% IVA incluido en los precios

Para Empezar/Compartir/Tapas

- Pan y aperitivo bienvenida (por persona) 3,90
Panes artesanos variados (cereales/integral), pan de aceituna, pan de tomate, pan de algarroba, pan blanco ibicenco + aceitunas + ali-oli + aperitivo del día del chef + AOVE premium + Mantequilla casera
- Croquetas caseras del día (Unidad) 2,50
- Sardinas anchoadas/Ahumadas, piparras y tostas de pan con tomate (1 units) 3,25
- Ensaladilla Olivier / andaluza de patatas, verduras, lomo de atún, huevo, gilda y tostas 9,75
- Queso manchego, añejo 24 meses, y tostas con tomate 14,50
- Jamón ibérico , 50% bellota, y tostas con tomate 19,50
- Ostras de GILLARDEAU nº2 al natural (Unidad) 5,85
- Calamar nacional frito a la andaluza 19,50
- Guacamole, tostas de pan y toping de verduras 10,75
- Berberechos al ajo, vino blanco, perejil , estilo clásico 14,50
- Tostas de pan/mantequilla casera y caviar tradicional Osetra de Riofrio (50 gramos) 150,00
- Gamba roja ibicenca mediana (unidad) 7,50
- Cigala ibicenca mediana (unidad) 8,50
- Gambas rojas al ajillo , estilo clásico 21,50
- Tortilla española con patatas a lo pobre (cebolla, pimiento, ajo) (ideal 2 personas) 12,60

RECOMENDACIÓN ESPECIAL

- Degustación gastronómica de tapas , entrantes fríos y calientes 29,50
Pan, alioli, aceitunas + aperitivo del día del chef + 5 tapas según el chef, + especial del día (mínimo 2 personas/precio por persona)

Nuestras ensaladas y entrantes fríos

- Ensalada Mediterránea mixta, clásica, lomos de atún blanco, lechugas variadas, tomate ibicenco, cebollas, pepino, huevo cocido, aceitunas, aliñada con vinagreta 12,50
- Ensalada de tomates "Corazón de buey", sardinas anchoadas, burrata stachatella, cebolla, aceitunas negras, rúcula, picatostes/croutons de pan 18,75
- Ensalada Cana Sofia , con queso de cabra a la plancha, crujiente de jamón serrano, tomate, lechugas, canónigos, manzana verde, piñones tostados, higos frescos o secos y nuestra vinagreta agridulce de miel y albahaca 19,80
- Bogavante nacional en ensalada tipo cóctel (ideal 2 personas), guacamole, lechuga de mar, (Wakame), mango/fruta de la pasión y topinngs del chef 68,00
- Salmón marinado a la naranja y jengibre en canelón de pepinillo/pepino relleno de tabulé de Cous-Cous y quinoa con verduras a la hierbabuena 19,75
- Salmorejo/gazpacho de tomates "Bloody Mary", tempura de ostras y cerezas/fresas 18,50
- Ceviche/tiradito de atún blanco ibicenco (Sirvia), berberechos vapor, topings del chef 22,75
- Tartar de atún rojo bluefin, aguacate, Wakame, caviar de wasabi, topings del chef 25,60

Nuestros entrantes calientes / Platos de pasta

- Ensalada de verduras a la brasa "Panache", con pimientos, berenjena, calabacín, espárragos verdes, zanahoria, patata y nuestro mojo rojo canario 14,50
- Alcachofas confitadas y braseadas , rellenas de gazpacho malagueño de almendra y mojama atún 15,50
- Pulpo a la brasa, "farcellets" de col relleno de "enmascarat" de pure de patata, butifarra negra, crujiente de beicon y mojo rojo 20,75
- Mejillones al vapor y nuestro cremoso de leche de coco/mantequilla de cítricos y tostas de pan de ajo 18,75
- Ramen clásico a nuestra manera, carnes del día, fideos de trigo, huevo encurtido, lechuga de mar (Wakame), espárragos verdes, col y topings del chef 18,50
Si usted lo prefiere también preparamos ramen solo vegetal (14,50)
- "Rossejat" de fideos (Fideuá) con calamar, sepia, gamba roja y berberechos al ajillo (2 pes) p/p 22,50
- Lasaña tipo "Mousaka" de verduras con patata, berenjenas y pisto "ratatuille" con tomate gratinada a la bechamel con queso 14,50

Nuestros platos de carne Asadas a la brasa de carbón (Horno Josper)

- Chuletón de vacuno mayor madurado "premium" ideal para 2 personas (+- 1 kg) Precio Kilo 60,75
lo servimos fileteado con mantequilla casera cítrica y en plancha caliente
- Cordero (paletilla) asada a baja temperatura y acabado a la brasa, al aroma de tomillo y limón 20,50
- Tacos con costilla/Ribs de cerdo asado estilo New York, guacamole, salsa tomate/chipotle, queso y sus verduras al cilantro/lima 17,50
- Muslo de pollo pagés ibicenco, brasa/asado a la cerveza y limón 14,50
- Steak tartar de solomillo de vacuno, tostadas, mantequilla casera y piparras 26,65
(Lo preparamos en mesa frente al cliente)
- Hamburguesa Gourmet de enraña de vacuno y mollejas (200g) 15,75
Cebolla confiada, tomate, hojas de lechuga, pepinillos y queso Gouda

Nuestras paellas y arroces Mínimo 2 personas / Precio por persona

- Paella valenciana. 14,50
Con pollo, conejo, "garrafó", judías verdes, azafrán, Si lo prefiere podemos prepararla solo con verduras variadas.
- Paella de arroz negro. 20,00
Con sepia, alcachofas, calamar, mollas de mejillones
- Paella de arroz a banda con Pulpo. 22,00
Alcachofas, "garrafó", judía verde y costilla/panceta, confitada de cerdo
- Paella ibicenca mixta 23,50
Con pollo, conejo, sepia, gambas, mejillones, judías verdes, cangrejo
- Paella "especial" de mariscos 31,50
Con cangrejo rojo, cuerpos de cangrejo, sepia, calamar, mejillones, gamba roja y cigalas ibicencas
- Paella "Cana Sofia" de pescados y mariscos 39,50
Con mero, rape, sepia, calamar, cangrejo rojo y cuerpos, mejillones, gambas y cigalas ibicencas
- Paella de "arroz a banda" 40,00
Con bogavante nacional, Servimos 1 pieza de bogavante nacional totalmente pelado, sepia y calamar
- Paella de "arroz a banda" y BULLIT ibicenco de pescados 39,00
Menú completo, clásico de Ibiza. Primero servimos los pescados (rape, mero y/o pescados del día) con sus patatas al alioli/azafrán y después el arroz a banda con sepia

Recomendación Especial "Mesa Del Chef"

- Menu de DEGUSTACIÓN gastronómica 60,00
Pan, alioli, aceitunas + aperitivo del día del chef + 3 platos (cantidades adecuadas) según el chef + postre.
Según mercado diario y creatividad, nuestros chefs elaboran un menú completo con entrante, carnes, pescados y postre. (Mínimo 2 personas/precio por persona, solo lo hacemos a mesa completa). Nuestro Maître le puede aconsejar para maridar vinos

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

*Cada día recibimos pescados procedentes de nuestras costas de extraordinaria calidad.
Nuestro personal les informará.*

- Pescado ibicenco a la brasa, pieza entera 69,50
(Precio por kilo. Pieza entera es para 2-3 personas) Según mercado (Gallo de San Pedro, Rotja ibicenca, Denton, Dorada, Lubina salvaje, Pargo)
- "Corte" en rodajas de pescados ibicencos grandes, individual, a la brasa de carbón y aromatizado cítrico, a nuestra manera 9,75
Según peso / 100 gr. Según mercado (Rape, Mero, Denton, Merluza, Sirvia ibicenca (Atún blanco)
- Lubina salvaje, Dorada salvaje, Pargo, Denton o similar en costra de sal aromatizada con cítricos al horno. Precio por kg (pieza entera es para 2-3 personas) 69,50
- Fritura ibicenca de pescado de cofradía a base de pescados "varios" pequeños y medianos de roca, según día. Precio por kg (1kg para 2-3 pers.) 50,00
- Calamar nacional braseado y fileteado, escaldado "al ajillo", cherrys y sobrasada 25,75
- Tronco de atún rojo "bluefin" en tataki, guacamole, lechuga de mar y topings del chef 34,00
- Bogavante Nacional al ajillo, cherrys y topings del chef 73,50
Pieza entera 600/700g, lo servimos totalmente pelado
- Caldereta balear clásica de langosta "Sabors Ibiza" 150,00
Precio por kg, pieza entera es para 2-3 personas

Guarniciones Carnes y Pescados / Salsas

- Espárragos verdes a la brasa 8,50
- Verduras variadas asadas a la brasa 8,50
- Ensalada verde 5,50
- Ensalada de tomate "Cor de buey" y cebolla 6,00
- Patatas panadera a lo pobre (cebolla, pimiento, ajo) 4,50
- Patatas fritas 2,75
- Tabulé de Cous-Cous con verduras a la hierbabuena 4,75
- Arroz salteado con verduras frescas 4,75
- Puré "Parmentier" de patata a la mantequilla 4,50
- Setas y champiñones salteados al ajo 8,50
- Salsa a la pimienta verde clásica con boletus/ceps 8,50
- Salsa al Roquefort (queso azul) clásica con nueces y Pedro Ximenez 8,50
- Panecillo sin gluten al momento 2,75

Haz la pizza a tu gusto

Pizza Margarita casera (32cm) (Salsa de tomate casera, mozzarella rallada, albahaca y AVOE) 7,80

Ingredientes extra pizza

- Burrata stracciatella y albahaca frescas 8,50
- Champiñones laminados 2,75
- Salmón ahumado/marinado casero 5,50
- Sobrasada ibicenca 3,30
- Atún blanco en conserva 4,25
- Jamón cocido 3,20
- Jamón serrano español reserva "Duroc" 4,25
- Salami italiano extra 2,75
- Anchoas de calidad 9,00
- Piña natural 1,90
- Pimiento rojo asado extra 2,25
- Espárragos verdes gruesos frescos 5,80
- Salami picante italiano (peperoncini) 2,75
- Extra quesos (gouda, parmesano, mozzarella) 5,50
- Roquefort / Azul 2,75
- Beicon 2,25
- Verduras asadas a la brasa (berenjena, calabacín, cebolla, zanahoria) 5,50
- Huevo (los hacemos fritos y puestos sobre la pizza) 3,50

AVOE (Aceite de oliva virgen extra)

Bocadillos

Pan blanco tostado (Llonguet ibicenco) servido tibio con tomate rallado y AVOE

- Sobrasada ibicenca 6,50
 - Atún blanco en conserva 6,25
 - Jamón cocido Premium bajo en sal / Pechuga de pavo 6,75
 - Jamón serrano Reserva "Duroc" 6,90
 - Jamón Ibérico medio/bellota 12,00
 - Queso Gouda holandés semi-curado 5,50
 - Queso manchego curado 24 meses Premium 10,90
 - Salami italiano extra 5,25
 - Tortilla francesa 5,50
- (Podemos hacerla a su gusto con los mismos ingredientes extra de las pizzas)*
- Beicon plancha y queso Gouda 6,75
 - Sandwich Bikini (pan de molde natural, jamón cocido y queso Gouda) 6,00

Hamburguesas

Pan especial tipo Brioche tostado

- Hamburguesa de vacuno de calidad (170gr) 9,75
- Queso gouda, cebolla a la plancha, tomate natural y hojas de lechuga
- Hamburguesa de pollo pagés tipo Mc (160g) 10,80
- Queso Gouda, cebolla a la plancha, tomate natural y hojas de lechuga

Menú niños

- Pechuga de pollo de campo a la plancha (150g) 6,75
- Escalopa de pollo de campo a la milanesa (150g) 6,75
- Pasta (Fussili) con salsa de tomate 6,00
- Lomo de merluza fresca frito a la andaluza 10,00
- Tortilla francesa al plato 5,80

(Podemos hacerla a su gusto con los mismos ingredientes extra de las pizzas)



Chefs (in)

Baleares



STAFF

SALA

Sofía Marí Tur - Jefa sala
Javier Relancio - Jefe bar
Giorgia Barracola - Jefa de rango
Alexis Perez - Camarero
Daniel Rosellò - Camarero
Moises Machado Marí - Camarero
Javier Machado Tamayo - Jefe de rango

COCINA

Moises Machado Tamayo - Chef director
Ferrán Cañadas Estrada - Jefe de cocina
Jamal Haitchoch - Ayudante de cocina
Juan Cabello Torres - Cocinero
Mirta Galeano - Ayudante
Javier Forero - Ayudante

"Reasoned Simplicity"

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 AVOE (extra virgin olive oil).
 We are specialists in the realization of any type of event (Weddings, Communion, Baptisms, Birthdays...).

Dishes of the day

- Economic dish of the day (Monday to Friday, except holidays) 12,00
Bread, ali-oli, olives, + economic dish of the day
- Special dish of the day (Monday to Friday, except holidays) 19,00

Assorted breads, ali-oli, olives + chef's day appetizer
Special dish of the day + Dessert
- Holidays special dish (Saturdays, Sundays and Holidays) 29,00

Assorted breads, ali-oli, olives + chef's day appetizer
+
- Chuleton of 1 kg matured beef (2 People)
or
- Paella with lobster and seafood (2 people)
or
- Bullit of fish and potatoes ali-oli + Paella of rice a banda with cuttlefish (+10,00)
+ Dessert

10% VAT included in the price

Our cold starters, salads and “Tapas” to start and share

- Assorted artisan breads (cereals / wholemeal, olive bread, tomato bread, carob bread, Ibiza white bread) + olives+ ali-oli+ chef's day aperitif + premium AOVE + butter homemade (per person) 3,90
- Artisan croquettes of the day (Unit) 2,50
- Anchored and smoked sardines, “piparras” and bread toast with tomato (1 units) 3,25
- Andalusian/Olivier potato salad, vegetables, tuna loin, egg, gilda and toast 9,75
- Manchego cheese, aged 24 months, and toast with tomato 14,50
- Iberian Guijuelo ham, 50 % acorn, Catalan bread toast with tomato 19,50
- Natural GILLARDEAU oysters n°2 (Unit) 5,85
- Ibicenco fried squid/calamari “Andalusian style” 19,50
- Homemade guacamole and toasted bread 10,75
- Steamed cockles with white wine, garlic and parsley 14,50
- Homemade bread/butter toasts and traditional Osetra caviar from Riofrio (50 grams) 150,00
- Large ibicencan red prawn, salted and flavored with citrus (unit) 7,50
- Medium Ibicencan crawfish (Cigalas) (unit) 8,50
- Red prawns with garlic in the classic style 21,50
- Spanish omelette with potatoes “a lo pobre” ibiza style (onion, pepper, garlic) (ideal for 2 people) 12,60

SPECIAL RECOMMENDATION

- Gastronomic tasting of tapas, hot and cold starters (minimum 2 people / price per person) 29,50
Bread +ali-oli+ olives + chef's appetizer of the day + 5 tapas according to the chef,
+ special of the day

Our salads and cold starters

- Mediterranean mixed salad, classic, with tuna, assorted lettuces, Ibicencan tomato, onions, cucumber, boiled egg, olives, dressed with classic Mediterranean vinaigrette 12,50
- Premium/eco tomato salad, anchovy sardines, burrata stracciatella, rocket, black olives, onion, croutons/bread 18,75
- Cana Sofia salad, with grilled goat cheese, crispy serrano ham, tomato, lettuce, lamb's lettuce, apple, toasted pine nuts, fresh or dry figs (in season) and our sweet and sour basil and honey vinaigrette 19,80
- National lobster in cocktail type salad, (ideal for 2 people), guacamole, sea lettuce (Wakame), mango/Pasion fruit and chef's toppings 68,00
- Marinated salmon with orange and ginger in cucumber/gherkin cannelloni, stuffed with cous-cous taboule and quinoa with mint vegetables 19,75
- Tomato salmorejo/gazpacho "Bloody Mary", oyster tempura and cherries/strawberries 18,50
- Ibicencan albacore tuna “ceviche/tiradito” (Sirvia), steamed cockles and chef's toppings 22,75
- Bluefin tuna tartar, avocado, wakame, wasabi caviar and chef's toppings 25,60

Our hot starters / Pasta dishes

- Grilled vegetable salad "Panache", with peppers, aubergine, courgette, green asparagus, carrot, potato and our Canarian red "mojo" sauce. 14,50
- Candied and braised artichokes, stuffed with Malaga gazpacho with almonds and "mojama" tuna 15,50
- Grilled octopus, cabbage "farcellets" stuffed with mashed potato "enmascarat", black sausage, crispy bacon and red mojo sauce. 20,75
- Steamed mussels and our creamy coconut milk/citrus butter and garlic bread toasts 18,75
- Classic Ramen our way, meats of the day, wheat noodles, pickled egg, sea lettuce (Wakame), green asparagus, cabbage and chef's toppings. 18,50
If you prefer, we also prepare vegetable only ramen (14,50)
- Rossejat" of noodles (Fideuá) with squid, cuttlefish, red shrimp and cockles with garlic (2 people / price per person). 22,50
- “Moussaka” type vegetable lasagne with potato, aubergine and ratatouille with tomato and béchamel sauce au gratin with cheese. 14,50

Our meat dishes Charcoal grilled roasts (Josper oven)

- Premium matured beef T-bone steak ideal for 2 people (+- 1 kg) Price Kilo 60,75
served filleted with homemade citrus butter and on a hot grill
- Lamb (shoulder of lamb) roasted at low temperature and finished on the grill with thyme and lemon aroma 20,50
- Tacos with New York style roast pork ribs, guacamole, tomato/chipotle sauce, cheese and cilantro/lime veggies 17,50
- Ibicenco free-range chicken thigh, grilled/roasted with beer and lemon 14,50
- Beef sirloin steak tartar, toast, homemade butter and piparras (peppers) 26,65
(We prepare it on the table in front of the customer)
- Beef and Sweetbread Gourmet Burger (200gr), onion confit, tomato, lettuce leaves, gherkins and gouda cheese 15,75

Our Paellas and rice minimum 2 people / price per person

- Valencian paella 14,50
With chicken, rabbit, "garrafo", green beans.... (If you prefer we can prepare it only with varied vegetables)
- Black rice paella 20,00
With squid, artichokes, cuttlefish, mussels
- Paella "rice a banda", with octopus 22,00
With artichokes, white and green beans, and candied pork ribs/bacon
- Mixed Ibiza paella 23,50
With chicken, rabbit, cuttlefish, prawns, mussels, green beans, crab
- Paella "special" seafood 31,50
With cuttlefish, squid, mussels, crabs, red prawns and Ibiza crayfish
- Paella "Cana Sofia" with fish and seafood 39,50
With grouper, monkfish, cuttlefish, squid, crabs, mussels, prawns and Ibizan crayfish
- Paella "rice a banda" with national Lobster 40,00
We serve a piece of national lobster, totally peeled, cuttlefish, squid...
- IBIZA BULLIT of fish and paella rice "a banda" 39,00
Full typical Ibiza menu. First we serve the fish (monkfish, grouper, and / or the fish of the day) with their potatoes ali-oli and then the paella of rice a banda with cuttlefish

Special recommendation "Chef's table"

- Gastronomic TASTING menu (minimum 2 people / price per person, we only do it at a full table) 60,00
Bread, alioli, olives + chef's day appetizer +3 dishes (appropriate quantities) according to the chef, + dessert. According to the daily market and creativity, our chefs prepare a complete menu, meat, fish and dessert. Our Maître, can advise you to pair wines

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

- Charcoal grilled Ibiza fish, whole piece 69,50
(Price per kilo, whole piece is for 2-3 people) According to market, Jhon Dory, Wild Sea Bass, Denton, Wild gilthead sea bream, Snapper, Scorpion-fish Ibiza
- "Cut" into slices of large Ibiza fish, individual, charcoal grilled and citrus flavored our way 9,75
According to weight / 100 gr. According to market (Monkfish, Grouper, Denton, Hake, Sirvia ibicenca (Albacore tuna)
- Fish in salt crust, Mediterranean style, citrus flavored. Price per kilo, whole piece, 2-3 people 69,50
Sea Bass, Githead, Pargo, Dentex, See Breems, Snaper or similar
- Ibizan brotherhood fish fry (price per kilo, +- 2/3 people) 50,00
Based on "various" fish, small and medium, rock, depending on the day
- Ibiza squid, braised and filleted, blanched "in garlic", cherries tomato, sobrasada 25,75
- Bluefin tuna log in tataky, guacamole, sea lettuce, Wakame, chef's toppings 34,00
- National lobster sautéed "with garlic" 73,50
(whole piece) served completely peeled and chef's things
- Classic Balearic red lobster (Spiny Lobster) stew "Flavors of Ibiza" 150,00
Price per kilo, whole piece is for 2/3 people

Garnishes (Fish and meat) / Sauces

- Grilled green asparagus 8,50
- Various grilled vegetables (Red pepper, onion, zucchini, eggplant, potatoes) 8,50
- Green salad 5,50
- Tomato and onion salad 6,00
- Potatoes baked Ibiza Style (onion, pepper, garlic) 4,50
- French fries 2,75
- Taboulade of couscous, with mint vegetables 4,75
- Rice sautéed with vegetables 4,75
- Pure "Parmentier" potato with butter 4,50
- Seasonal mushrooms, sautéed with garlic and parsley 8,50
- Creamy sauce with green pepper and boletus 8,50
- Creamy sauce with Roquefort (blue cheese) walnuts and PX 8,50
- Gluten-free roll, made on request 2,75

Make the Pizza to your liking

Homemade Margarita Pizza (32cm) (Homemade tomato sauce, grated mozzarella, basil, AVOE) 7,80

Extra Pizza Ingredients:

- Burrata-stracciatella and fresh basil 8,50
- Rolled mushrooms 2,75
- Homemade smoked / marinated salmon 5,50
- Ibicencan Sobrasada 3,30
- Canned white tuna 4,25
- Cooked ham "York" 3,20
- Spanish Serrano ham reserve "Duroc" 4,25
- Extra Italian salami 2,75
- Quality anchovies 9,00
- Fresh pineapple 1,90
- Extra roasted red pepper 2,25
- Fresh thick green asparagus 5,80
- Italian spicy salami (pepperonni) 2,75
- Extra cheeses (gouda, parmesan, mozzarella) 5,50
- Roquefort / Blue 2,75
- Bacon 2,25
- Grilled vegetables (aubergine, zucchini, onion, carrot) 5,50
- Egg (Fried eggs served on pizza) 3,50

AVOE (extra virgin olive oil)

Sandwiches/Baguettes

toasted white bread (Llonguet ibicenco), served warm, grated tomato, AOVE

- Ibicencan Sobrasada 6,50
- White tuna 6,25
- Premium cooked ham low in salt 6,75
- Spanish Serrano ham reserve "Duroc" 6,90
- Iberico Ham "Guijuelo" (100% acorn) 12,00
- Dutch Gouda cheese, semi-cured 5,50
- Semi-cured Manchego cheese 10,90
- Extra Italian salami 5,25
- French omelette 5,50
- (We can make it to your liking, with the same extra ingredients of the pizzas)*
- Grilled Bacon / Guanciale italiano and gouda cheese 6,75
- Sandwich "Bikini" (natural sliced bread, cooked ham and gouda cheese) 6,00

Hamburgers

Special bread, brioche type, toasted

- Quality beef burger (170gr) 9,75
Gouda cheese, grilled onion, natural tomato, lettuce leaves
- Country Chicken Burger Mc Style (160g) 10,80
Gouda cheese, grilled onion, natural tomato, lettuce leaves

Kids Menu

- Grilled field chicken breast (150g) 6,75
- Field chicken escalope a la milanese (150g) 6,75
- Pasta (Fusili) with tomato sauce 6,00
- Cod loin, fried Andalusian or grilled 10,00
- French omelette on the plate 5,80
- (We can make it to your liking, with the same extra ingredients of the pizzas)*