Cana Sofia
CALA VADELLA · IBIZA
BEACH BAR COCKTAIL RESTAURANT

Miembro
Chefs (in) Baleares

BIENVENIDOS

CARTA 2025

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 dia (De lunes a Viernes , excepto festivos) 19,00

  Incluye : Pan , aceitunas + ali-oli + Plato economico del dia (Ver pizarra exterior) +POSTRE

- Plato ESPECIAL/GASTRO del dia (De Lunes a Viernes ,excepto festivos) 28,00

  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 ternera de pasto ,a la brassa de carbon ,

servido con verduras frescas a la brasa y patata panadera a "lo pobre"

(2 personas /precio por persona)

O

- Paella con bogavante, sepia, mejillones , cangrejo ibicenco

(Servimos un bogavante entero cada dos personas , abierto a lo largo
Minimo 2 personas /precio por persona)

O

- Bullit de pescado con rape, mero,lubina y pescados de cofradia del dia
+patatas al ali-oli +Paella de arroz a banda con sepia

(Minimo 2 personas/precio por persona) +10€/persona)

+

POSTRE DEL DIA

10% IVA incluido en los precios

Para Empezar y/o Compartir

- Pan y aperitivo bienvenida del dia chef (Por persona) 5.50

  Panes variados +grisinis +Ali-oli +aceitunas + **Aperitivo bienvenida chef dia**

  (Solo panes 2.50) Panecillo sin gluten " al momento" 2.90

- ***Degustación gastronómica de **tapas** , frias y calientes (mínimo 2 personas/precio por persona) 32

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

Nuestros entrantes frios

- Tabla con degustacion de ibericos y productos ibicencos (ideal para compartir) 32

  Con Jamon iberico "bellota" , Queso Manchego de oveja añejo , Lomo de caña iberico ,Longaniza/Fuet curada ,chorizo,salchichon iberico , sobrasada ibicenca y tostadas de pan pages a la catalana con tomate

- Anchoas de Santoña **000** , (6 units)crujiente de pan cristal y mantequilla de oveja 20
- Ostras nº2 ,Guillardeau ,al natural , y chupito marino (Unidad) 7
- Ensalada de nuestro huerto , bonito del norte en escabeche ,esparragos blancos 20

  Lechuga romana ,brotes verdes ,tomates , cebolla, zanahoria,pepino, aceitunas ,huevo cocido , y vinagreta casera AOVE

- Ensalada Cana Sofia , con queso de cabra a la plancha y crujiente de jamon serrano 22

  Brotes verdes frescos, tomate , naranja , manzana,pistachos , y nuestra vinagreta de albahaca/miel/AOVE/Sherry

- Salpicon de pulpo, mejillones , en vinagreta clasica"pico de Gallo" piña , carpaccio de gamba roja y langostino en Tempura 32
- Vichisoisse de "Ajo blanco" de almendras y esparragos blancos ,alcachofas fritas y puerro 19
- Gazpacho, nachos de tortillitas de camarones fritas y guacamole casero 18
- Roll/Canelon de salmon marinado a la naranja rellena de tabulee de Cous-cous/quinoa a la menta/hierbabuena y sus verduras 23
- Tiradito/Ceviche de Sirvia ibicenca (Pez limon) , aguacate y su leche de tigre con Smoothie de espinacas , manzana, apio , y almendras fritas 28
- Tartar de atun rojo"bluefin" (almadraba Cadiz),en roll de aguacate , aliñado estilo oriental/Mediterraneo 28

Nuestros entrantes calientes

- Tortilla española con patatas y cebolla (ideal x 2 personas) 16
- Gamba roja roja ibicenca medianas a la plancha/sal (250 gramos) **Tambien podemos hacerla al ajillo** 40
- Croquetas caseras del dia (6 unidades) 16
- Fritura de calamares nacionales a la andaluza , mahonesa limon/lima 25
- Pulpo de costa braseado, manitas de cerdo , parmentier de patata, crujiente de jamon 32
- Mejillones vapor al curry amarillo /coco y lima 20
- Canelones rellenos con guiso de "venetta de ternera" ,abanico iberico , pate,bechamel ,pesto de pistachos/albahaca y crujiente de parmesano 22
- Vieira y foie grass de pato braseados al grill , y agridulce de piña 28

NUESTROS PLATOS DE CARNE

- Chuleton de vacuno ,reposado, estilo vasco, a la brasa (ideal para 2/3 personas Precio Kilo 69.00

  lo servimos fileteado y con parrilla caliente para acabar a su gusto en la mesa

- Jarrete de cordero nacional (600 grms.),BT , acabado a la brasa ,salsa española , chalotas y patatas 39
- 1/2 Pollo de campo (600 grms)asado a nuestra manera , patatas cocidas y salsa clasica 20
- Tacos de abanico iberico a la brasa ,pico de gallo con piña , guacamole , salsa costeña y tortillas de maiz 28
- Smash Chesse-Burger de lomo alto de vacuno (200 gramos), entraña , mollejas y nuestra salsa Relish al bacon La servimos con pan brioche, ,cebolla grill ,pepinillos , queso Cheddar curado y patatas fritas 20
- Steak- tartar clasico de solomillo de vacuno , mantequilla de oveja , pan cristal ... 34

  Lo hacemos en su mesa , a su gusto

Guarniciones /Salsas extra (solo lo servimos como acompañamiento de un plato principal

- Patatas caseras fritas 8
- **Extra maho/Ketchup** 1.00
- -Patatas panadera al estilo ibicenco "a lo pobre" 9
- -Verduras del dia salteadas/brasa 10
- -Esparragos verdes gruesos horno 10
- -Ensalada tomate,cebolla 9
- -Salsa cremosa Pimienta o Roquefort 9

Cana Sofia CALA VADELLA • IBIZA
BEACH BAR CORTAU RESTAURANTE

- Mesa del chef 2025 . Menu de degustacion Solo lo hacemos a mesa completa

Segun nuestro chef , Ferran Cañadas , y lo mejor del dia/mercado

Minimo 2 personas /Precio por persona 75.00€

1º Degustacion de tapas variadas del dia , panes variados ,aperitivo chef

2º Plato principal gastronomico del dia

Carne o pescado del dia a elegir

3º Postre del dia

Nuestras paellas / arroces Mínimo 2 personas / Precio por persona

- Paella de verduras variadas , esparragos verdes , alcachofas ,judia verdes 19
- Rissotto con vieiras , Foei-grass de pato, boletus y crujiente de Grana Padano 35
- Fideua "Arrosejat" del ciego(todo pelado) , con fideo fino, sepia, calamar,gamba pelada, mollas de mejillon y rape 35
- Arroz meloso ,con abanico iberico a la brasa, pulpo , sepia,calamar, esparragos 35
- Arroz negro , con calamar a la brasa,sepia , calamar ,alcachofas, 37
  (Servimos un calamar a la brasa sobre el arroz)
- Paella con pollo de campo y magro de cerdo al estilo ibicenco ,gamba roja , langostino, cangrejo, sepia, calamar,mejillones,judias verdes (servimos pollo y magro sin huesos) 39
- Paella del "Senyoret" (todo limpio/pelado) rape, mero, gamba , mollas de mejillon, sepia , calamar y cigalas abiertas sobre el arroz 49
- Arroz a banda con bogavante abierto, cangrejo , y gamba roja , sepia, calamar, mejillones, 46
  (Servimos un bogavante entero cada dos personas)
- Paella "Cana Sofia" de mariscos , cigalas abiertas , gamba roja , langostinos, cangrejo rojo y cuerpos de cangrejo gigante, sepia, calamar, mejillones 49

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 equipo les informará. (puede ver nuestra exposicion de pescados)

- Bullit de Peix Ibicenco y paella de arroz a banda con sepia " a nuestra manera" 50
  Minimo 2 personas /precio por persona
  Primero servimos los pescados , rape, mero, lubina y los pescados de roca del dia con patatas guisadas con ali-oli
  y despues la paella de arroz a banda con sepia
- Lubina o Dorada de estero , horneada en costra de sal Precio por kg (Pieza entera es para 2-3 pers.) 79
- Gallo de San Pedro al horno ,o Rotja de costa , al horno estilo Ibiza , con patatas "a lo pobre" 79
  Precio por kg (Pieza entera es para 2-3 pers.)
- Parrillada /degustacion de pescados del dia a la brasa con: 79
  Mero, rape, Lubina , calamar + pescados del dia Precio por kg (1kg es para 2-3 pers.)

- Calamar Mediterraneo de costa ,300 gramos , podemos hacerlo: 34
  - Salteado a la sarten , a nuestra manera
  -Braseado a la ibicenca con sobrasada
- Rape alangostado , acabado a la brasa , en costra de panceta ahumada y rissoto cremoso al pesto de pistachos 36
- Atun rojo Bluefin en Tataky , a la sarten, sobre " caldo ramen" de verduras y milhojas de arroz crujiente con nori (Tambien podemos prepararlo en "Sashimi japones") 36
- Langosta Ibicenca "Sello Peix Nostrum"con huevos fritos y patatas 160

Tambien podemos prepararla : (Precio por kg, 1 kg es para 2-3 personas)

En caldereta al estilo Balear /Hervida en ensalada /en Arroz caldoso o Paella

10% IVA incluido en los precios

Cana Sofia CALA VADELLA IBIZA
BEACH BAR COKTAIL RESTAURANTE

"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.***

* **Con este asterisco marcamos puntuacion guias**
* **100 maxima puntuacion**

Nuestros vinos blancos

- Nanclares de Oca (Rueda-Valladolid) 86* Uva Verdejo copa 5.50 botella 24
- Cono Sur "La Bicicleta "89* Chardonnay (Chile) 26
- Can Maymo 88* uva malvasia y muscat (Ibiza) 29
- Terra do Cigarron 89*(D.O Valdeorras -Galicia) uva Godello 33
- Els Pics 91* (Terra Alta-Tarragona) uva Garnacha blanca 39
- Lagar de Cervera 92* (D.O Rias Baixas-Galicia) uva Albariño 38
- Malcorta Verdejo Premium by & Javier Sanz 92*(Rueda/Valladolid) 40
- Paco&Lola 93* (Rias Baixas-Galicia) Albariño **Botella doble/Magnum 1,5 litros** 76
- Flore de Carmen Milessime Brut Nature (Rias Baixas -Galicia) Albariño -Espadeiro 75
- El Octavo color 92* Bodegas Belondrade Sauvignon Blanc (Rueda/Valladolid) 43
- Arcal 2 Bio/eco 93*(Sierra de Segura) uvas Muscat,Pinot Noir,Pedro Ximenez 27
- Gregal D'Espiells 89* Penedes Uvas Gewuratraminer /Muscat 27
- Ardeche Chardonnay "Louis La Tour " 91* (Borgoña-Francia) uva Chardonnay/Barrica 35
- Livio Felluga "Pinot Griggio" 92*Premium Italia zona Friuli 55
- Milmanda de Torres 94* Chardonnay crianza barrica Conca del Barbera (Tarragona) 98

Nuestros vinos rosados

- Marques de Caceres "Excellens " 89* (La Rioja) uvas Garnacha y Tempranillo copa 5.50 24
- Las Fincas de Chivite by Arzak 92* (Navarra) Garnacha/Tempranillo barrica 35

Tenemos tambien botellas dobles/ Magnum de 1,5 l 69€

- Artazuri rosa 90* (Rioja -Navarra) Garnacha y Tempranillo 26
- Secret des Anges palido 86*(Provenza-Francia) Syrak,Garnacha 38

Tenemos botellas dobles Magnum de 1,5l 70.00

- Caminito "Terra Remota" Eco/Bio 89* (Emporda-Girona) Garnacha tinta sobre lias 39

Nuestros vinos Tintos

- Finca San Martin Crianza 2020 (Rioja) 91* uva tempranillo -vides viejas **copa 5.75€** 24
- Convento San Francisco 89*(Ribera del duero)9 meses uva tinta fina del pais **copa 6.50** 26
- De Muerte Gold 90*(Yecla -Murcia) uvas Monastrell/Syrak 28
- NONA 90*(Priorato-Tarragona) uvas garnacha tinta 38
- El sequè de Alicante Crianza 2021 (92*) uva Monastrell Alicante 58
- Jean Leon 3055 Merlot 90* (D.O Penedes-España) uvas Petit Verdot-Merlot 35
- ***EnTredicho Bio 93* Crianza (Sierra de Segura -Jaen) Monastrell,Syrak,Nebbiolo,PetitVerdot 40
- Petalos del Bierzo 2020 92* Crianza (Bierzo -Leon) Uva Mencia y Alicante Bouschet 60
- Carmelo Rodero 2020 92* Crianza (Ribera del Duero) Cabernet y tinta fina 60
- Achaval Ferrer Malbec 2021 91* Crianza (Argentina) uva Malbec 48
- Chateau LaTour de By 2021 94* Crianza (Burdeos /Francia) Uvas Merlot,Cabernet,Petit Verdor 58
- Viña Ardanza Reserva 2019 94* (Bodegas Rioja alta) Uvas tempranillo /Garnacha 66
- Pago de Carraovejas 2019 94 * Reserva limitada(Ribera del Duero) Tinta fina,Cabernet,Merlot 98
- Pintia 2020(Bodegas Vega Sicilia) 95* Reserva especial (Zamora-Alto Duero) uvas Tempranillo/Tinta fina 100
- Gaudium Reserva de Marques de Caceres 93* 2016/18 (La Rioja) uvas Graciano,Tempranillo 92
- Pancrudo 2021 Garnacha "Selecccion Terroir" 95* (La Rioja) Uva Garnacha 87
- Castillo "YGAY" Gran Reserva 2012 99* (Bodegas Marques de Riscal- Rioja) 325
- Valbuena 2016 Vega Sicilia **96*** (Valladolid/Ribera del duero) uva Merlot y tempranillo 270

Solo embotellan , cuando la calidad es extraordinaria, reserva numerado y muy limitado

Nuestros Cavas y Champagnes

- Sogas Mascaro Brut Nature 85*(Sant Sadurni Noia-España) **Copa/glass 5,90** 24
- Juvee y Camps Reserva de la Familia Rose 93*(Sant Sadurni-Barcelona) 54
- Rimarts Chardonnay 93*"Blanc de Blancs" Gran Reserva (Sant Sadurni-Barcelona) 51
- Gramona "Argent" Eco/Bio Gran reserva 2018 95*(Sant Sadurni -Barcelona) 72
- Moet Chandon Imperial Brut -reserva 91*(Champagne-Francia) 100
- Moet Chandon Rose Brut-reserva 93*(Champagne-Francia) 120
- Veuve Clitcuot 250 aniversario Brut reserva 94* (Champagne-Francia) 110
- Louis Roederer "Colecction " 96*(Champagne-Francia) 130

Cana Sofia
CALA VADELLA · IBIZA
BEACH BAR COCKTAIL RESTAURANT

Miembro
Chefs (in) Baleares

Welcome

The Cana Sofia team thanks you for your visit.

We strive to offer you a quality dining experience.

-Our cuisine is based on contemporary Mediterranean cuisine, with signature touches, and other world cuisines.

- We seek to offer the highest quality local products, Km.0, supporting small producers.

-Our fruits, vegetables, meats, fish, etc., are rigorously selected. We always look for the highest quality, organic and environmentally friendly products.

- We basically use EVOO (Extra Virgin Olive Oil).

- WE DO NOT USE any artificial coloring (azoic) for our Paellas.

-We are specialists in organizing any type of event (Weddings, Communions, Baptisms, Birthdays...).

Today's Dishes

• ECONOMIC Dish of the day (Monday to Friday, except holidays) €19.00
Includes: Bread, olives + ali-oli + Economic dish of the day (See outside board)+DESSERT

• SPECIAL/GASTRO Dish of the day (Monday to Friday, except holidays) Varied breads, +ali-oli +olives + chef's aperitif of the day €28.00
+ Special/gastro dish of the day + Dessert (See outside board)

• SPECIAL HOLIDAYS Dish (Saturdays, Sundays and Holidays) €39.00
Varied breads +ali-oli +olives + chef's aperitif of the day

CALA VADELLA · IBIZA

To Choose From:

• Charcoal grilled veal chop served with grilled fresh vegetables and potatoes Ibiza Style
(2 people / price per person)

• Paella with lobster, cuttlefish, mussels, Ibizan crab (2 people / price per person)
(We serve one whole lobster for every two people, open lengthwise)

•**Bullit Ibicenco de peix**
Fish stew with monkfish, grouper, sea bass and fish of the day from the brotherhood + potatoes with ali-oli + Paella of arroz a banda with cuttlefish (Minimum 2 people / price per person) + **€10/person)**

BEACHIL RESTAURANTE

+
DESSERT OF THE DAY

10% VAT included in the prices

To Start and/or Share

- Bread and chef's welcome aperitif of the day (Per person) 5.50

  Varied breads, grisinis, + ali-oli + olives + Chef's welcome aperitif of the day

  ´-Just Bread 2.50 -Gluten-free bread "à la minute" 2.90

- ***Tasting of cold and hot tapas (minimum 2 people/price per person) 32

  Varied breads, + ali-oli + chef's aperitif of the day + 5 tapas according to the chef + special tapa of the day

- Table with tasting of Iberian and Ibizan products (ideal for sharing) 32

  With Iberian "bellota" ham, Aged Manchego sheep cheese, Iberian cured loin, Cured Longaniza/Fuet, Iberian chorizo, Iberian sausage, Ibizan sobrasada, and Catalan toast with tomato

- Anchovies from Santoña 000, (6 units) crispy bread and sheep butter 20
- Oysters No. 2 au naturel, and marine shot (Unit) 7
- Salad from our garden, pickled northern tuna, white asparagus 20

  Varied lettuces, tomatoes, onion, carrot, cucumber, olives, boiled egg, and homemade EVOO vinaigrette

- Cana Sofia Salad, with grilled goat cheese and crispy serrano ham 22

  Fresh sprouts, tomato, orange, apple, pistachios, and our basil/honey/EVOO/Sherry vinaigrette

- Octopus /mussels, salpicon salat , in classic "pico de Gallo" vinaigrette, pineapple, red prawn carpaccio, and langoustine in tempura 32
- Vichisoisse of almond and white asparagus "Ajo blanco", fried artichokes, and leek 19
- Gazpacho, fried shrimp omelet nachos, and homemade guacamole 18
- Marinated salmon roll/cannelloni filled with Couscous/quinoa tabbouleh, mint/crudités 23
- Ibizan Sirvia tiradito/ceviche (Lemon fish), avocado, and its tiger milk with spinach smoothie, apple, celery, and fried almonds 28
- "Bluefin" red tuna tartare (Cadiz almadraba), in avocado roll, seasoned oriental/ Mediterranean style 28

Our Hot Starters

- Spanish omelette with potatoes and onions (ideal for 2 people) 16
- Medium grilled/salt Ibizan red prawns (250 grams) We can also make them with garlic."al ajillo" 40
- Homemade croquettes of the day (6 units) 16
- Fried national squid (200 grams), lemon/lime mayonnais 25
- Braised coastal octopus, , potato Parmentier , and ham/ crispy 32
- Steamed mussels with green curry/coconut 20
- Cannelloni filled with "venetta de ternera" stew, Iberian abanico, pâté, with béchamel and pistachio/basil pesto and Parmesan crisp 22
- Braised scallop, duck foie gras demi-cuit, and creamy risotto with boletus 32

Our Meat Dishes

- Basque-style rested beef chop, grilled BBQ (ideal for 2/3 people) Kilo 69

  We serve it sliced and with a hot grill to finish to your liking at the table

- Lamb roasted (600 gramos) at low temperature, finished on the grill/BBQ , Spanish sauce with Garam masala/cardamom, shallots, and potatoes 39
- 1/2 Free-range chicken roasted our way, baked potatoes in their own juice 20
- Grilled Iberian abanico tacos, pico de gallo with pineapple, guacamole, costeña sauce, and corn tortillas 28
- Smash Cheese-Burger of beef top loin (200 grams), "entraña", sweetbreads, and our bacon Relish sauce Served with brioche bread, grilled onions, pickles, aged Cheddar cheese, and fries 20
- Classic beef sirloin steak tartare, sheep butter, crispy bread... 34

  We make it at your table, to your liking

Garnishes/Extra Sauces (only served as an accompaniment to a main course)

- Homemade fries 7.50
- Extra mayo/ketchup 1.00
- Green salad 9.00
- Creamy Pepper or Roquefort sauce 9.00
- Ibizan style panadera potatoes 9
- Tomato and onion salad 9
- Sautéed/grilled vegetables of the day 10
- Thick baked green asparagus 10

- ***Chef's Table 2025. Tasting Menu (Only for the whole table)
  According to our chef, Ferran Cañadas, and the best of the day/market
  Minimum 2 people/Price per person 75€
  1st Tasting of various tapas of the day, varied breads, chef's aperitif
  2nd Main gastronomic dish of the day (Meat or fish of the day to choose from)
  3rd Dessert of the day

Our Paellas/Rice Dishes (Minimum 2 people/Price per person)

- Paella of mixed vegetables, green asparagus, artichokes, green beans, mushrooms 19
- Risotto with scallops, boletus mushrooms, foie gras and crispy Grana Padano 35
- "Arrosejat" Fideuá from the blind man (all peeled), with thin noodles, cuttlefish, squid, peeled red prawns, mussels, and monkfish 35
- Creamy rice, with grilled Iberian abanico, octopus, cuttlefish, squid, asparagus 35
- Black rice, with grilled squid, cuttlefish, squid, artichokes, mushrooms 37
  (We serve a grilled squid on the rice)
- Paella with free-range chicken and lean pork Ibiza style, red prawns, langoustines, crab, cuttlefish, squid, mussels, green beans (we serve chicken and lean meat without bones) 39
- Paella del "Senyoret" (everything clean/peeled) monkfish, grouper, red prawns, mussels, cuttlefish, and open Norway lobster (cigalas) on the rice 49
- Arroz a banda with open lobster, crab, and red prawns, cuttlefish, squid, mussels 46
  (We serve a whole lobster for every two people)
- Paella "Cana Sofia" with seafood, open Norway Lobster(Cigalas), red prawns, big shrimp, red crab, and giant crab bodies, cuttlefish, squid, mussels 49

Our Fish and Seafood Dishes Grilled over charcoal. (Josper Oven)

Every day we receive fish and seafood from our coasts of extraordinary quality.
Our team will inform you. (You can see our fish display)

- Ibizan Bullit de Peix and "a banda" rice paella with cuttlefish "our way" 50
  First we serve the fish, monkfish, grouper, sea bass, and the rock fish of the day with stewed potatoes with ali-oli, and then the "a banda" rice paella with cuttlefish Minimum 2 people/price per person
- Sea bass or Gilthead sea bream, baked in salt crust Price per kg (Whole piece is for 2-3 people) 79
- John Dory or Red Scorpionfish, baked Ibiza style, with Ibizan style potatoes 79
  Price per kg (Whole piece is for 2-3 people)
- Grilled/tasting of fish of the day with: Grouper, monkfish, sea bass, squid + fish of the day 79
  Price per kg (1kg is for 2-3 people)
- Coastal squid, 300 grams, we can make it: 34
  -Sautéed in the pan,
  -our way Braised Ibizan style with sobrasada
- Lobster monkfish, finished on the grill, in bacon crust ,and creamy pistachio pesto risotto 36
- Bluefin red tuna tataki, pan-seared, on vegetable "ramen broth" and crispy rice mille-feuille with nori (We can also prepare it as Japanese "Sashimi") 36
- Ibizan lobster "Peix Nostrum Seal" with fried eggs and potatoes (Price per kg, 1 kg is for 2-3 people) 160
  We can also prepare it:
  -In Balearic style stew - Boiled in salad - In Paella

10% VAT included in the prices...

"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.***

* **Con este asterisco marcamos puntuacion guias**
* **100 maxima puntuacion**

Nuestros vinos blancos

- Nanclares de Oca (Rueda-Valladolid) 86* Uva Verdejo copa 5.50 botella 24
- Cono Sur "La Bicicleta "89* Chardonnay (Chile) 26
- Can Maymo 88* uva malvasia y muscat (Ibiza) 29
- Terra do Cigarron 89*(D.O Valdeorras -Galicia) uva Godello 33
- Els Pics 91* (Terra Alta-Tarragona) uva Garnacha blanca 39
- Lagar de Cervera 92* (D.O Rias Baixas-Galicia) uva Albariño 38
- Malcorta Verdejo Premium by & Javier Sanz 92*(Rueda/Valladolid) 40
- Paco&Lola 93* (Rias Baixas-Galicia) Albariño **Botella doble/Magnum 1,5 litros** 76
- Flore de Carmen Milessime Brut Nature (Rias Baixas -Galicia) Albariño -Espadeiro 75
- El Octavo color 92* Bodegas Belondrade Sauvignon Blanc (Rueda/Valladolid) 43
- Arcal 2 Bio/eco 93*(Sierra de Segura) uvas Muscat,Pinot Noir,Pedro Ximenez 27
- Gregal D'Espiells 89* Penedes Uvas Gewuratraminer /Muscat 27
- Ardeche Chardonnay "Louis La Tour " 91* (Borgoña-Francia) uva Chardonnay/Barrica 35
- Livio Felluga "Pinot Griggio" 92*Premium Italia zona Friuli 55

Casa Sofia
CALA JONDULA • IBIZA
BEACH BAR COKTAIL RESTAURANTE

Nuestros vinos rosados

- Marques de Caceres "Excellens " 89* (La Rioja) uvas Garnacha y Tempranillo copa 5.50 24
- Las Fincas de Chivite by Arzak 92* (Navarra) Garnacha/Tempranillo barrica 35

Tenemos tambien botellas dobles/ Magnum de 1,5 l 69€

- Artazuri rosa 90* (Rioja -Navarra) Garnacha y Tempranillo 26
- Secret des Anges palido 86*(Provenza-Francia) Syrak,Garnacha 38

Tenemos botellas dobles Magnum de 1,5l 70.00

- Caminito "Terra Remota" Eco/Bio 89* (Emporda-Girona) Garnacha tinta sobre lias 39

Nuestros vinos Tintos

- Finca San Martin Crianza 2020 (Rioja) 91* uva tempranillo -vides viejas **copa 5.75€** 24
- Convento San Francisco 89*(Ribera del duero)9 meses uva tinta fina del pais **copa 6.50** 26
- De Muerte Gold 90*(Yecla -Murcia) uvas Monastrell/Syrak 28
- NONA 90*(Priorato-Tarragona) uvas garnacha tinta 38
- El sequè de Alicante Crianza 2021 (92*) uva Monastrell Alicante 58
- Jean Leon 3055 Merlot 90* (D.O Penedes-España) uvas Petit Verdot-Merlot 35
- ***Entredicho Bio 93* Crianza (Sierra de Segura) Monastrell,Syrak,Nebbiolo,PetitVerdot 40
- Achaval Ferrer Malbec 2021 91* Crianza (Argentina) uva Malbec 60
- Petalos del Bierzo 2020 92* Crianza (Bierzo -Leon) Uva Mencia y Alicante Bouschet 60
- Carmelo Rodero 2020 92* Crianza (Ribera del Duero) Cabernet y tinta fina 48

- Chateau LaTour de By 2021 94* Crianza (Burdeos /Francia) Uvas Merlot,Cabernet,Petit Verdor 58
- Viña Ardanza Reserva 2019 94* (Bodegas Rioja alta) Uvas tempranillo /Garnacha 66
- Pago de Carraovejas 2019 94 * Reserva limitada(Ribera del Duero) Tinta fina,Cabernet,Merlot 98
- Pintia 2020(Bodegas Vega Sicilia) 95* Reserva especial (Zamora-Alto Duero) uvas Tempranillo/Tinta fina 100
- Gaudium Reserva de Marques de Caceres 93* 2016/18 (La Rioja) uvas Graciano,Tempranillo 92
- Pancrudo 2021 Garnacha "Selecccion Terroir" 95* (La Rioja) Uva Garnacha 87
- Castillo "YGAY" Gran Reserva 2012 99* (Bodegas Marq~~ues de Riscal) Rioja)~~ 325
- Valbuena 2016 Vega Sicilia **96*** (Valladolid/Ribera del duero) uva Merlot y tempranillo 290

Solo embotellan , cuando la calidad es extraordinaria, reserva numerado y muy limitado

Nuestros Cavas y Champagnes

- Sogas Mascaro Brut Nature 85*(Sant Sadurni Noia-España) **Copa/glass ~~5,90~~** 24
- Juvee y Camps Reserva de la Familia Rose 93*(Sant Sadurni-Barcelona) 54
- Rimarts Chardonnay 93*"Blanc de Blancs" Gran Reserva (Sant Sadurni-Barcelona) 51
- Gramona "Argent" Eco/Bio Gran reserva 2018 95*(Sant Sadurni -Barcelona) 72
- Moet Chandon Imperial Brut -reserva 91*(Champagne-Francia) 100
- Moet Chandon Rose Brut-reserva 93*(Champagne-Francia) 120
- Veuve Clitcuot 250 aniversario Brut reserva 94* (Champagne-Francia) 110
- Louis Roederer "Colecction " 96*(Champagne-Francia) 130