



PARA EMPEZAR *TO START*

Nuestras clásicas Croquetas de Jamón y Pistacho Our classic Ham and Pistachio Croquettes	15€
Croquetas de Gamba con un toque de Kimchie y Atún rojo de Almadraba Shrimp Croquettes with a touch of Kimchi and Almadraba bluefin Tuna	15€
Jamón 100% Ibérico con sus tostas de “pa amb tomaquet” 100% Iberian Ham with toasted Bread with Tomato	33€
Ensalada Healthy de Salmón Ahumado, dados de Queso fresco y Aguacate con Nueces y aliño de Shiso Healthy Salad of Smoked Salmon, diced fresh Cheese and Avocado with Walnuts and Shiso dressing	22€
Ensalada de Tomates ahumados y plumas de Cebolla Roja con láminas de Huevo de Maruca y mojama de Atún Smoked Tomato and red Onion Salad with slices of Maruca Roe and Tuna mojama	19€
Ensaladilla casera de Gambones al ajillo, Yema de huevo a baja temperatura y pan Pergameto Homemade garlic Prawn Salad, low-temperature Egg yolk and Pergamete Bread	19€
Gazpacho verde de Aguacate y Pepino con picada de Tomate y Cebollita Roja dulce Green Avocado and Cucumber Gazpacho with chopped Tomato and sweet red Onion	16€
Burratina cremosa de Puglia con Pesto de Anacardos y Bresaola sobre pan Naan Creamy Puglian Burrata with Cashew Pesto and Bresaola on Naan Bread	24€
Mejillones al vapor con salsa casera de Tomate con Hierbas aromáticas ligeramente picante Steamed Mussels with Homemade Tomato sauce and aromatic Herbs slightly spicy	20€
Tortilla rota de Torrezno de Soria, lascas de Bacalao confitado y Piparras Broken Torrezno Omelet, flakes of confit Cod and Piparras	19€
Cuadroni de Ricota con Salmón fresco, Espinacas y un toque de Kimchie Ricota Quadroni with fresh Salmon, Spinach and a dash of Kimchie	24€

PRECIOS CON IVA INCLUIDO.
TODOS LOS PRODUCTOS DE LA PESCA DE CONSUMO EN CRUDO SERVIDOS EN ESTE ESTABLECIMIENTO, CUMPLEN LO
ESTIPULADO EN LA NORMATIVA DE PREVENCIÓN DE ANISAKIS.
CONSULTE NUESTRA CARTA DE ALÉRGICOS



STREET FOOD

Guacamole hecho al momento estilo mexicano con Totopos caseros 20€
Mexican Style Guacamole with Homemade Totopos

Panceta de Cerdo al estilo Shangai en pan chino con Ensalada de Zanahoria, Pepino y mayonesa de Wasabi 21€
Shanghai-style Pork belly in Chinese bun with Carrot, Cucumber and Wasabi mayonnaise Salad

Udon con salsa de Marisco y Miso con crujiente de Guanciale y Chipirones fritos 19€
Udon with Seafood and Miso sauce with crispy Guanciale and fried Squid

Gyozas de Langostinos con salsa de Curry Thai 20€
Shrimp Gyozas with Thai Curry sauce

Katsu Sando de Carrilleras a baja temperatura con Ensalada de col, mayonesa de chipotle y Cebolleta china 18€
Slow-cooked Pork cheek Katsu Sando with Coleslaw, chipotle mayonnaise and spring Onion

Ceviche de Corvina, Gambon y Pulpo con Aguacate parrilla y leche de tigre 30€
Sea bass, Prawn and Octopus Ceviche with grilled Avocado and tiger's milk

NUESTRAS BURGERS *OUR BURGERS*

Soma Roll Burguer con Carne de Buey al estilo Carbonara 25€
Soma Roll Burger with Beef Carbonara style

Burguer de Ternera especiada en pan Pita con salsa Tzatziki y Cebolla encurtida 23€
Spiced Beef Burger in pita Bread with Tzatziki sauce and pickled Onions

Burguer Brioche de Wagyu con salsa JapoBrava, Oreja crujiente y Queso ahumado 25€
Wagyu Brioche Burger with JapoBrava sauce, crispy Pork ear and smoked Cheese

RINCÓN VEGETARIANO *VEGGIE CORNER*

Albóndigas de Berenjena con falso Tomate de Remolacha y migas de Feta 18€
Aubergine Meatballs with faux Beetroot Tomato and Feta crumbs

Ñoquis cremosos de Patata al estilo Caprese con Albahaca y Tomate Cherry tricolor 20€
Caprese-style creamy Potato Gnocchi with Basil and tricolor Cherry Tomato

Hummus de Garbanzo de Garam Masala y su pan de Pita tostado 17€
Garam Masala Chickpea Hummus and toasted Pita Bread

SOMA
RESTAURANTE

IVA INCLUIDO

SI PACEDE ALGUNA ALERGÍA O INTOLERANCIA PREGUNTE POR NUESTRA CARTA DE ALÉRGENOS



DE LA TIERRA *FROM THE LAND*

- Steak Tartar de Picaña madurada sobre hueso de Tuetano asado y tostas de pan Brioche** 30€
Aged Picanha Steak Tartare on roasted marrow bone and Brioche toast
- Solomillo de Ternera con cremoso de Patatas, Setas Shimeji y Aceite de Trufa** 33€
Beef tenderloin with creamy Potatoes, Shimeji mushrooms and Truffle oil
- Milanesa de Secreto Ibérico de Bellota, Huevo a baja temperatura, salsa Tonkatsu y mayonesa Japonesa** 32€
Iberian pork shoulder, low-temperature egg, Tonkatsu sauce and Japanese mayonnaise
- Lasaña Koreana de Cerdo Deshilachado con Bechamel de Queso de cabra** 26€
Korean Shredded Pork Lasagna with Goat Cheese Béchamel
- Taco de Costilla a las 5 especias chinas con cremoso de Maíz y su crujiente** 28€
Chinese 5-Spice Rib Taco with Creamy Corn and Crunchy Sauce

DEL MAR *FROM THE SEA*

- Calamar de Potera con Ajada a la plancha, Salsa de Tinta y Ali-oli casero** 26€
Squid with grilled Garlic, Ink sauce and homemade Ali-oli
- Canelón de Salmón con Puerros confitados y Queso ricotta con Bechamel de Mostaza Antigua** 26€
Salmon cannelloni with candied Leeks and Ricotta Cheese with Old Mustard Béchamel sauce
- Bonito braseado con salteado de Pimientos y emulsión de Verduras asadas y Frutos Secos** 26€
Braised white Tuna with sautéed Peppers, roasted Vegetables and Nuts emulsion
- Lomo de Bacalao confitado con Aceite de Humo, espinacas cremadas y avellanas** 27€
Cod loin confit with smoke Oil, creamed Spinach and Hazelnuts
- Tartar de Atún rojo de Almadraba con aderezo de Aojisho, Aguacate y mayonesa suave de Wasabi** 33€
Almadraba bluefin Tuna Tartare with Aojisho dressing, Avocado, and mild Wasabi mayonnaise



NUESTROS POSTRES OUR DESSERTS

Tarta Casera de Queso con helado de Galleta Sable Homemade Cheesecake with Sable Cookie Ice Cream	10€
Cookie de Chocolate Blanco con Helado de Violeta White Chocolate Cookie with Violet Ice Cream	10€
Bizcocho de tres Leches, espuma de Caramelo y Helado de Canela Tres Leches sponge Cake, Caramel foam and Cinnamon Ice Cream	10€
Lemon Cake con Merengue y Helado de Coco Lemon Cake with Meringue and Coconut Ice Cream	10€
Milhoja crujiente de Mascarpone con Helado de Amarena y confitura de Cereza Crispy Mascarpone Millefeuille with Amarena Ice Cream and Cherry Jam	10€