

The background of the entire page is a terrazzo pattern, featuring a light cream-colored base with numerous small, irregular chips of color in shades of orange, red, teal, and black.

SOMA

RESTAURANTE

ESPECIALES



Para compartir en cañas To Share

Jamón 100% Ibérico cortado a cuchillo acompañado de pan con tomate. 33€

Knife-cut 100% Iberian ham accompanied by bread and tomato.

Surtido de Ibéricos con Queso al Romero y Ahumado. 23€

Assortment of Iberian Cured Meat with Rosemary Cheese.

Nuestras Croquetas caseras del SoMa. 12€

Our homemade croquettes.

Tiras de Pollo con salsa Sweet&Chili y dressing de Sésamo. 16€

Chicken strips with sweet & chili sauce and sesame dressing.

Jardín de Sabores Healthy Corner

Ensalada de Aguacate y Salmón con Queso fresco, Tomates y Nueces. 19€

Avocado and salmon salad with fresh cheese, tomatoes and walnuts.

Ensalada Cesar Clásica de Pollo, Queso en Láminas y Anchoas. 19€

Classic Caesar Salad with chicken, cheese slices and anchovies.

Guacamole. 20€

Momento Italiano Italian moment

Pizza Margarita. 15€

Pizza Cuatro Quesos "Gorgonzola, Mozzarella, Gouda y Manchego". 15€

Pizza Speciale "Mozzarella, Pepperoni, Jamón York y Queso". 15€

Tagliatelle con nuestra salsa "Napolitana, Pesto o Carbonara". 14€



Sandwich & Burger

- El Madrileño: Aros de chipirón y Mahonesa.** 15€
"El Madrileño". Cuttlefish rings and Mayonnaise.
- El Ibérico: Jamón 50% Ibérico con Tomate.** 15€
The Iberian: 50% Iberian Ham with tomato.
- El Serranito: Laminas de Solomillo de Cerdo Ibérico, tiras de Pimiento verde, Cebolla caramelizada y Queso Gouda.** 16€
Serranito: Pork Sirloin steak slices, green pepper strips, caramelized onion and gouda cheese.
- Burguer Soma de Buey con Queso de Cabra a la plancha y laminas de Jamón ibérico.** 20€
Soma Beef Burger with grilled goat cheese and slices of Iberian ham.
- Burguer Soma de Ternera con Queso Cheddar, Bacon, Lechuga y Tomate.** 18€
Soma veal burger with cheddar cheese, bacon, lettuce and tomato.
- El Mixto: Jamón York y Queso Gouda en pan Brioche.** 12€
The Tartuffo: York Ham and Tartuffo Cheese on brioche bread.
- Sándwich Club: Pechuga de Pollo, Queso, Lechuga, Tomate, Jamón York, Bacon y Mahonesa.** 14€
Chicken breast, cheese, lettuce, tomato, Ham, Bacon and Mayonnaise.
- Sándwich De-Light: Bagel de láminas de Pavo, Rúcula, Queso Brie, Manzana y Dijonesa.** 13€
De-Light Sandwich: Turkey Sliced Bagel, Arugula, Brie Cheese, Apple and Dijonnaise.
- El Cubano: Carne mechada de Cerdo, Jamón York, Pepinillos, Tomate, Mostaza, Queso Gouda.** 15€
Mince pork, ham, pickles, tomato, mustard and gouda cheese, tomato, mustard and gouda cheese.



Pescados & Carnes Fish and Meat

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

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

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

Nuestros postres Our Desserts

Tarta Casera de Queso con helado de Galleta Sable 10€

Homemade Cheesecake with Sable Cookie Ice Cream

Cookie de Chocolate Blanco con Helado de Violeta 10€

White Chocolate Cookie with Violet Ice Cream

Fruta de Temporada 8€

Seasonal fruit