



PARA EMPEZAR *TO START*

Nuestras clásicas Croquetas de Jamón y Pistacho Our classic Ham and Pistachio Croquettes	Suplemento unidad 2,5€	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 embutido Italiano sobre pan Naan Creamy Puglian Burrata with Cashew Pesto and Italian cold meat 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 Vaga 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

Costillas a baja temperatura deshilachada en pan chino con cebolla encurtida 21€
Slow-cooked shredded ribs in Chinese bread with pickled onions

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 Suplemento unidad 1€

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

Hamburguesa de Vaca Madurada, cebolla carameliza con Kimchi, bacon y queso Gouda 23€
Aged Beef Burger, caramelized onion with Kimchi, bacon and Gouda cheese

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 con Berenejena Tatemada y pan de Pita tostado con Aceite de Ajo 17€
Chickpea Hummus with Roasted Eggplant and Toasted Pita Bread with Garlic Oil Suplemento pan de pita 2€

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



***Arroz del Delta del Ebro, en Llauna con Presa Ibérica de Bellota** 26€
*Ebro Delta Rice, in Llauna with Iberian Acorn-fed Ibérico Pork

Canelón de Carrillera de Ternera con bechamel trufada y demiglace de Px 28€
Veal Cheek Cannelloni with Truffled Béchamel and Px Demi-Glace

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

Lomo de Corvina con cremoso de Marmitako y salteado de setas encebolladas 28€
Sea bass loin with creamy Marmitako and sautéed mushrooms with onions

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 a la crema de queso Brie y avellanas 27€
Cod loin confit with smoke Oil, creamed Brie 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

***ARROZ DE ECONOMIA CIRCULAR:** Este plato se elabora con arroz cultivado en el Delta del Ebro mediante un compost de alta calidad generado a partir del poso de café obtenido de las cápsulas de café recicladas en nuestros hoteles, en colaboración con Nespresso. Un proyecto de economía circular que contribuye a cuidar nuestro entorno.

RECICLA.VIVE.VINCCI.

Más info aquí:



SOMA
RESTAURANTE



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€