



PARA EMPEZAR *TO START*

Nuestras clásicas Croquetas de Jamón y Pistacho Our classic Ham and Pistachio Croquettes	Suplemento unidad 2,5€	15€
Croquetas de Puchero con Tomate fresco y Piparras Stew croquettes with fresh tomato and pickled piparras	Suplemento unidad 2,5€	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		23€
Ensalada de Pimientos Asados con Láminas de Bacalao Confitado, Piparras y vinagreta de Ajo Asado Roasted peppers salad with confit cod slices, piparras and roasted garlic vinaigrette		20€
Cecina de Wagyu con Focaccia Tostada y AOVE Wagyu cured beef with toasted focaccia and extra virgin olive oil		33€
Corazones de Alcachofa confitados con crema ligera de Foie y Jamón Ibérico de Cebo Confit artichoke hearts with light foie cream and Iberian ham		26€
Ensalada de Burrata de Puglia con tomates, Mortadela Italiana y salsa Pesto de Anacardos Puglia Burrata Salad with Tomatoes, Italian Mortadella, and Cashew Pesto Sauce		23€
Mejillones al vapor con salsa casera de Tomate con Hierbas aromáticas ligeramente picante Steamed Mussels with Homemade Tomato sauce and aromatic Herbs slightly spicy		21€
Tortilla Vaga de Torrezno de Soria, lascas de Bacalao confitado y Piparras Broken Torrezno Omelet, flakes of confit Cod and Piparras		20€
Guiso de Garbanzos de Pedrosillano con dados de Panceta a baja temperatura y láminas de Pulpo Pedrosillano chickpea stew with slow-cooked pork belly and octopus slices		22€
Ñoquis de Calabaza con crema ligera de Queso de Cabra, Salmón Gravlax de Remolacha y Alcaparras fritas Pumpkin gnocchi with light goat cheese cream, beetroot gravlax salmon and fried capers		20€

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** 22€
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
- Empanadillas estilo Argentino con Guiso de Ternera, Patata, Huevo duro y Mayonesa de Chimichurri** 21€
Argentine-style empanadas filled with beef stew, potato, boiled egg and chimichurri mayo
- Gyozas de Langostinos con salsa de Curry Thai** Suplemento unidad 1€ 20€
Shrimp Gyozas with Thai Curry sauce
- Tacos de confit de Pato con Aguacate, Pico de Gallo a la Naranja y Cebolla** 25€
Duck confit tacos with avocado, orange pico de gallo and onion
- Tiradito de Salmón con crema de Stracciatella y emulsión de Leche de Tigre con Ají** 20€
Salmon tiradito with stracciatella cream and tiger's milk emulsion with chili

NUESTRAS BURGERS OUR BURGERS

- Hamburguesa de Buey, Cebolla caramelizada con Kimchi, Bacon y Queso Gouda** 25€
Beef burger with caramelized onion, kimchi, bacon and Gouda cheese
- Soma "Vintage Burger" - Carne de ternera, lechuga, tomate, cebolla, Bacon, queso y pan con semillas -** 23€
Soma Vintage Burger - Beef, lettuce, tomato, onion, bacon, cheese and seeded bun -
- Hamburguesa de Vaca Madurada, láminas de Pepinillo, Bacon y salsa de Queso Cheddar** 25€
Aged beef burger with pickle slices, bacon and cheddar cheese sauce

RINCÓN VEGETARIANO VEGGIE CORNER

- Albóndigas de Berenjena con falso Tomate de Remolacha y migas de Feta** 19€
Aubergine Meatballs with faux Beetroot Tomato and Feta crumbs
- Hummus de Garbanzo con Berenejena Tatemada y Pan de Pita tostado con Aceite de Ajo** Suplemento pan de pita 2€ 20€
Chickpea Hummus with Roasted Eggplant and Toasted Pita Bread with Garlic Oil
- Pan Naam con Verduras Asadas y pollo Vegano al aceite de aroma de Tomillo** 18€
Naan bread with roasted vegetables and vegan chicken in thyme-infused oil

DE LA TIERRA *FROM THE LAND*

Albóndigas de Pollo en guiso estilo Tajín y sartén de cous-cous con Frutos Secos 26€

Chicken meatballs in tajine-style stew with couscous and dried fruits

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 Veal Cheek 28€
Cannelloni with Truffled Béchamel

DEL MAR *FROM THE SEA*

Fritura de Calamar de Potera con ajada de Jamón Ibérico de cebo y Perejil 33€

Fried potera squid with Iberian ham garlic sauce and parsley

Lomo de Lubina Atlántica con costra de Pistacho y crema de Coliflor trufada 33€

Atlantic sea bass loin with pistachio crust and truffled cauliflower cream

Bonito braseado con cremoso de Marmitako, Setas encebolladas y chips de Yuca 28€

Seared bonito with creamy marmitako, sautéed mushrooms and yuca chips

Lomo de Bacalao confitado con salsa vizcaína y crujiente de su piel 29€

Confit cod loin with Vizcaina sauce and crispy skin

Tartar de Atún rojo sobre hueso de Tuétano y Yema confitada 32€

Red tuna tartare on bone marrow with confit egg yolk

***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€
Torrija de pan Brioche con salteado de Mango y Piña con helado de Coco Brioche French toast with sautéed mango and pineapple, served with coconut ice cream	10€
Tarta de Manzana con Helado de Vainilla y crema templada de Baileys Apple tart with vanilla ice cream and warm Baileys 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€

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 ALÉRGENOS

SOMA
RESTAURANTE