

PARA EMPEZAR TO START

Nuestras clásicas Croquetas de Jamón y Pistacho Our classic Ham and Pistachio Croquettes	Suplemento unidad 2,5€	15€
Croquetas melosas de Gamba y Kimchi suave Creamy Prawn Croquettes with a touch of Kimchi	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		25€
Carpaccio de Picaña madurada con Manchego curado y escabeche de Setas Dry-Aged Picanha Carpaccio with Manchego & Pickled Mushrooms		25€
Ensalada de Burrata cremosa con Tomates de temporada, Anchoas y aliño de Gilda Creamy Burrata salad with seasonal Tomatoes, Anchovies and Gilda dressing		25€
Tartar de Tomate Rosa con Ajoblanco malagueño y Sardina ahumada Pink Tomato tartare with Andalusian Ajoblanco and smoked sardine		22€
Mejillones al vapor en salsa especiada de Tomate y Hierbas Aromáticas Steamed Mussels with Homemade Tomato sauce and aromatic Herbs slightly spicy		22€
Tortilla abierta de Gambón y Shimeji al ajillo con Mayonesa de Coral Open Omelette with King Prawns, Shimeji Mushrooms & Coral Mayo		22€
Ensaladilla Soma con Huevo frito, Mayonesa de manzanilla, Piparras y Torrezno crujiente Soma-style potato salad with fried egg, sherry mayonnaise, pickled peppers and crispy pork belly		22€
Puerros confitados con crema carbonara y Papada ibérica Confit leeks with creamy carbonara sauce and Iberian pork jowl		20€
Ñoquis de Patata con ragú tradicional de Ternera y Queso ahumado Potato gnocchi with slow-cooked Beef ragout and smoked Cheese		20€
Gazpacho de cerezas con Cecina y Helado de Aceite de Oliva Cherry gazpacho with cured beef and olive oil ice cream		20€
Ceviche nikkei de Pescado Blanco con leche de Tigre y Maíz crujiente Nikkei-style white fish ceviche with tiger's milk and crispy corn		26€

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 artesanal con totopos caseros** 22€
Mexican Style Guacamole with Homemade Totopos
- Costillas a baja temperatura deshilachadas en Pan Chino con Cebolla encurtida** 22€
Slow-cooked shredded ribs in Chinese bread with pickled onions
- Gyozas de Langostinos con salsa de Curry Thai** 20€
Shrimp Gyozas with Thai Curry sauce Suplemento unidad 1€
- Torrezno de Soria acevichado con ensalada criolla y puré de Patata al Ají** 22€
Soria-style crispy pork belly with ceviche dressing, criolla salad and chili potato purée
- 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
- Tartar de Atún de Almadraba con tacos de Maíz y mayonesa de Jengibre** 26€
Bluefin tuna tartare with corn tacos and ginger mayonnaise

NUESTRAS BURGERS OUR BURGERS

- Hamburguesa premium de Buey con Queso ahumado y Picaña madurada** 25€
Premium Ox burger with smoked Cheese and dry-aged Picanha
- Soma "Vintage Burguer" - Carne de ternera, lechuga, tomate, cebolla, Bacon, queso y pan de semillas -** 23€
Soma Vintage Burger - Beef, lettuce, tomato, onion, bacon, cheese and seeded bun
- Hamburguesa de Vaca madurada con Queso de Cabra y mermelada de Fuet** 24€
Dry-aged Beef burger with melted Goat cheese and Fuet jam

RINCÓN VEGETARIANO VEGGIE CORNER

- Albóndigas de Berenjena con falso Tomate de Remolacha y migas de Feta** 20€
Aubergine Meatballs with faux Beetroot Tomato and Feta crumbs
- Hummus cremoso de Garbanzos y Zanahoria asada con labneh de Cilantro** 20€
Creamy chickpea hummus with roasted carrot and coriander labneh Suplemento pan de pita 2€
- Salteado de noodles Udon con verduras, salsa Yakisoba y Pollo vegano** 20€
Stir-fried udon noodles with vegetables, yakisoba sauce and vegan chicken

DE LA TIERRA *FROM THE LAND*

- Taco de Presa marinada con toques de Oliva y Verduras al wok** 30€
Marinated Iberian Pork taco with Olives and wok vegetables
- Solomillo de Vaca a la parrilla con Patata revolcona y crujiente de Cerdo** 35€
Grilled Beef tenderloin with smoky mashed Potatoes and crispy Pork
- Milanesa de Secreto Ibérico de Bellota, Huevo a baja temperatura, salsa Tonkatsu y mayonesa Japonesa** 33€
Iberian pork shoulder, low-temperature egg, Tonkatsu sauce and Japanese mayonnaise
- Cube roll madurado con Patatas fritas y Pimientos de Padrón** 35€
Dry-aged cube roll steak with fries and Padrón Peppers
- Canelón de Carrillera con bechamel Trufada y demi-glace** 30€
Braised Beef cheek cannelloni with truffled Béchamel and demi-glace

DEL MAR *FROM THE SEA*

- Bacalao confitado al aroma de Vainilla con Pimientos asados** 31€
Vanilla-scented confit cod with roasted peppers
- Albóndigas caseras de Merluza y Sepia en salsa de Azafrán** 31€
Homemade hake and cuttlefish meatballs in saffron sauce
- Lubina atlántica con costra de Pistacho y ensalada de Patata y Aguacate** 35€
Atlantic sea bass with pistachio crust, potato salad and avocado
-  ***Arroz bomba mariner de Carabinero, Calamar y Alcachofas** 31€
Seafood bomba rice with scarlet prawns, squid and artichokes
- Rodaballo confitado con Beurre Blanc de palo cortado y Coliflor ahumada** 35€
Confit turbot with sherry beurre blanc and smoked cauliflower cream

***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 cremosa de Queso y Chocolate Blanco con helado de Pistacho
Creamy Cheesecake and White chocolate with Pistachio ice cream | 10€ |
| Cookie caliente de Chocolate Blanco con helado de Violeta
Warm white chocolate cookie with violet ice cream | 10€ |
| Tiramisú Soma con sobao al carajillo y Mascarpone cremoso
Soma-style Tiramisu with coffee liqueur sponge and creamy Mascarpone | 10€ |
| Torta de Anís Inés Rosales con sorbete de Mandarina y crema ligera de Azahar
Inés Rosales Anise pastry with Mandarin sorbet and Orange blossom cream | 10€ |
| Milhoja crujiente de Mascarpone con Helado de Amarena y confitura de Cereza
Crispy Mascarpone mille-feuille with Amarena ice cream and Cherry compote | 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 ALÉRGICOS