

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€

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€

Puerros confitados con crema carbonara y Guanciale

Confit leeks with creamy carbonara sauce and Guanciale

20€

Ñoquis de Patata con Ragú tradicional de Ternera y Queso ahumado

Potato gnocchi with slow-cooked Beef ragout and smoked Cheese

20€

Albóndigas de Berenjena con falso Tomate de Remolacha y migas de Feta

Aubergine Meatballs with faux Beetroot Tomato and Feta crumbs

20€

STREET FOOD

Guacamole Hecho al Momento estilo Mexicano con totopos caseros

Mexican Style Guacamole with Homemade Totopos

Suplemento Totopos 3€

20€

Gyozas de Langostinos con salsa de Curry Thai

Shrimp Gyozas with Thai Curry sauce

Suplemento unidad 2,5€

20€

Hamburguesa premium de Buey con Queso ahumado y Picaña madurada

Premium Ox burger with smoked Cheese and dry-aged Picanha

25€

Hamburguesa de Vaca madurada con Queso de Cabra y mermelada de Fuet

Dry-aged Beef burger with melted Goat cheese and Fuet jam

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 ALÉRGENOS

SOMA
RESTAURANTE



DE LA TIERRA *FROM THE LAND*

- Solomillo de Vaca a la parrilla con Patata Revolcona y Torrezno Crujiente** 35€
Grilled Beef tenderloin with smoky mashed Potatoes and crispy Pork
- Lomo de Vaca Madurada con Patatas fritas y Pimientos de Padrón** 35€
Aged beef loin with French fries and Padrón peppers
- Canelón de Carrillera con bechamel Trufada y su Jugo** 30€
Braised Beef cheek cannelloni with truffled Béchamel and demi-glace

DEL MAR *FROM THE SEA*

- 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
- Ceviche de Corvina, Gambón, Pulpo, Leche de Tigre y Maíz Crujiente** 26€
Sea bass, Prawn, Octopus Ceviche, tiger's milk and crispy corn

NUESTROS POSTRES *OUR DESSERTS*

- Tarta Cremosa de Queso y Chocolate Blanco con Helado de Caramelo Salado** 10€
Creamy Cheesecake and White chocolate with Salted Caramel ice cream
- Cookie caliente de Chocolate Blanco con Helado de Violeta** 10€
Warm white chocolate cookie with violet ice cream
- Milhoja crujiente de Mascarpone con Helado de Amarena y confitura de Cereza** 10€
Crispy Mascarpone mille-feuille with Amarena ice cream and Cherry compote

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