



PARA EMPEZAR TO START

Nuestras clásicas Croquetas de Jamón Ibérico y Pistacho	Suplemento unidad 2,5€	17€
Our classic Ham Iberian and Pistachio Croquettes		
Croquetas melosas de Choco en su tinta y alioli de Ajo asado	Suplemento unidad 2,5€	17€
Creamy cuttlefish ink croquettes with roasted garlic aioli		
Jamón 100% Ibérico con sus tostas de "pa amb tomaquet"		35€
100% Iberian Ham with toasted Bread with Tomato		
Ensalada de hojas frescas con dados de Papaya, Langostinos y Cherrys marinados y aliño de Cacahuete Kimchi		25€
Fresh leaf salad with diced papaya, prawns, and cherry tomatoes, dressed with a kimchi-peanut vinaigrette.		
Crema de Calabaza asada con toques de Naranja, Jengibre y pipas de Calabaza especiadas		18€
Roasted pumpkin soup with hints of orange and ginger, and spiced pumpkin seeds		
Salteado de Patata y Gambas al ajillo con nuestros Huevos fritos		22€
Sauté of potatoes and garlic shrimp with our fried eggs		
Tomate de Otoño, emulsión de albahaca, Piñones tostados y Burrata ahumada		25€
Autumn tomato, basil emulsion, toasted pine nuts, and smoked burrata		
Guiso de Garbanzos melosos con Carabineros, Esparrago de Mar y Curry suave		20€
Rich Chickpea Stew with Scarlet Shrimp, Sea Asparagus, and Mild Curry		
Tortilla abierta de Bacalao con Ajetes tiernos y Pimientos asados		23€
Open-faced cod omelet with tender garlic shoots and roasted peppers		
Puerros asados con crema de Avellanas y Papada ibérica		20€
Roasted leeks with hazelnut cream and Ibérico pork jowl		
Ñoquis de Patata con Ragú tradicional de Ternera y Queso ahumado		20€
Potato gnocchi with slow-cooked Beef ragout and smoked Cheese		
Guacamole Hecho al Momento estilo Mexicano con totopos caseros	Suplemento Totopos 3€	22€
Mexican Style Guacamole with Homemade Totopos		
Empanadillas de masa Argentina al Estilo criollo con mayonesa de Chimichurri		21€
Argentine-style *criollo* empanadas with chimichurri mayonnaise		

PRECIOS CON IVA INCLUIDO.

"Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, informe a nuestro personal antes de realizar su pedido. Algunos platos pueden presentar riesgo de contaminación cruzada con determinados alérgenos. Consulte la información específica disponible para cada elaboración."

SOMA
RESTAURANTE



STREET FOOD

Ceviche de Corvina, Gambón, Pulpo, Leche de Tigre y Maíz Crujiente Sea bass, Prawn, Octopus Ceviche, tiger's milk and crispy corn	26€
Costillas a baja temperatura deshilachadas en Pan Chino con Cebolla encurtida Slow-cooked shredded ribs in Chinese bread with pickled onions	22€ Suplemento unidad 4€
Gyozas de Langostinos con salsa de Curry Verde Thai Shrimp Gyozas with Thai Curry sauce	22€ Suplemento unidad 2,5€
Torrezno de Soria acevichado con ensalada criolla y puré de Patata al Ají Soria-style crispy pork belly with ceviche dressing, criolla salad and chili potato purée	22€
Lomo de Bacalao Estilo Saam con Pico de Gallo de Mango y Cilantro Saam-Style Cod Loin with Mango and Cilantro Pico de Gallo	26€

NUESTRAS BURGERS *OUR BURGERS*

Hamburguesa premium de Buey con Pulled Pork y queso Mozzarella Premium ox burger with pulled pork and mozzarella cheese	25€
Soma "Vintage Burguer" - Carne de ternera, lechuga, tomate, cebolla, Bacon, queso y pan de semillas - Soma Vintage Burger - Beef, lettuce, tomato, onion, bacon, cheese and seeded bun	23€
Hamburguesa de Vaca madurada, mayonesa Trufada, Rucula fresca, queso Brie y laminas de Jamón Beef burger with truffle mayonnaise, fresh arugula, Brie cheese, and slices of cured ham	24€

RINCÓN VEGETARIANO *VEGGIE CORNER*

Albóndigas de Berenjena con falso Tomate de Remolacha y migas de Feta Aubergine Meatballs with faux Beetroot Tomato and Feta crumbs	20€
Hummus cremoso de Garbanzos con pan Pita labneh de Cilantro Creamy Chickpea Hummus with Pita Bread and Cilantro Labneh	20€ Suplemento pan de pita 2€
Salteado de fideos Japones, Pollo vegano y Setas frescas con Parmesano de Calabaza Japanese-style noodle stir-fry with vegan chicken and fresh mushrooms, topped with pumpkin Parmesan	21€

PRECIOS CON IVA INCLUIDO.

"Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, informe a nuestro personal antes de realizar su pedido. Algunos platos pueden presentar riesgo de contaminación cruzada con determinados alérgenos. Consulte la información específica disponible para cada elaboración."

SOMA
RESTAURANTE



DE LA TIERRA *FROM THE LAND*

- Presa Ibérica Marinada a baja temperatura, sobre Pan crujiente, mermelada de Cebolla y salsa Chinichurri** 30€
Low-temperature marinated Ibérico pork presa served on crisp bread with onion jam and chinichurri sauce.
- Solomillo de Vaca a la parrilla con Patata Revolcona y Torrezno Crujiente** 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
- Arroz meloso en Llauna de Magret de Pato, Setas y Foie** 35€
Creamy Rice with Duck Magret, Mushrooms, and Foie Gras (Served in a Llauna Pan)
- Canelón de Pollo asado con reducción de su jugo al aroma de Tomillo** 28€
Roast chicken cannelloni with a thyme-scented reduction of its own juices

DEL MAR *FROM THE SEA*

- Lomo de Bonito con crema de encebollado y cebollitas Tatemadas** 31€
Bonito loin with onion cream and charred baby onions
- Albóndigas caseras de Merluza y Sepia en Suquet ligero con Verduras** 31€
Hake and Cuttlefish Meatballs with a Light Vegetable Suquet
- Lubina Atlántica con Berenjenas a las brasa, picada de Aceituna, Menta y Salsa Árabe de Yogurt** 35€
Atlantic Sea Bass with Char-grilled Eggplant, Olive and Mint Relish, and Arabic Yogurt Sauce
- Tallarines de Choco con salsa sedosa de Carbonara** 35€
Cuttlefish Noodles with Silky Carbonara Sauce
- Tataki de Atún Rojo, Oblea de Arroz crujiente, Aguacate y mayonesa de Ají** 31€
Red Tuna Tataki, crispy rice wafer, avocado, and ají mayonnaise.

NUESTROS POSTRES *OUR DESSERTS*

- Tarta Cremosa de Queso ahumada con helado de Miel y Nueces garrapiñadas** 10€
Smoked Creamy Cheesecake with Honey Ice Cream and Candied Walnuts
- Cookie caliente de Chocolate Blanco con Helado de Violeta** 10€
Warm white chocolate cookie with violet ice cream
- Tiramisú Soma con sobao al carajillo y Mascarpone cremoso** 10€
Soma-style Tiramisu with coffee liqueur sponge and creamy Mascarpone
- Nuestra versión de Tarta de la Abuela con helado de Vainilla de Madagascar** 10€
Our version of Grandma's Cake with Madagascar vanilla 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