

FOOD ATELIER

Para picar

CROQUETA LÍQUIDA DEL SOPHIA • 2,9€
(LACTOSA-GLUTEN-HUEVO)

PETIT NORMAND CON SOBRASADA A LA BRASA Y
FOCACCIA • 18€
(LACTOSA- GLUTEN)

JAMÓN 100% IBÉRICO DE BELLOTA Y SU PAN CON
TOMATE • 21€

BOCATA DE CALAMAR CON PAN CRUJIENTE,
MERMELADA DE LIMÓN Y ENELDO • 16€
(GLUTEN-HUEVO-CEFALOPODOS)

PARMENTIER DE PATATA VIOLETA CON MIX DE SETAS,
HUEVO A BAJA TEMPERATURA Y CRUJIENTE DE
JAMÓN • 16€
(LACTOSA-HUEVO-SETAS)

GAMBAS AL AJILLO ESTILO WOK CON PARMENTIER
DE PIMENTÓN AHUMADO • 16€
(LACTOSA)

ENSALADILLA DE CENTOLLO CON BOGAVANTE • 16€
(CRUSTACEOS-HUEVO-PESCADO-MOLUSCOS-GLUTEN)

CANELÓN DE PULARDA, SALSA DE POLLO RUSTIDO Y
REDUCCIÓN DE OPORTO • 18€
(LACTOSA-GLUTEN)

ENSALADA DE TOMATES, QUESO RICOTTA, FALSO
PESTO Y PIPAS • 14€
(LACTOSA)

PUERRO BRASEADO AL ESTILO CARBONARA • 18€
(LACTOSA-HUEVO)

VERDURAS DE MERCADO A LA BRASA CON
ROMESCU • 18€
(FRUTOS SECOS-GLUTEN)

Crudos

TARTAR DE SALMÓN CON HUEVO FRITO
CON PUNTILLAS, SERVIDO EN PAN
BRIOCHE • 19€
(HUEVO- SOJA)

TACO DE ATÚN PICANTE, CON
MAYONESA JAPONESA, SIRACHA,
HUEVAS DE TOBIKO SERVIDO EN
HOJA DE SISHO VERDE (3 UD.) • 18€
(HUEVO- SOJA)

CARPACCIO DE GAMBA ROJA,
EMULSIÓN DE SUS CABEZAS, ACEITE DE
GUINDILLA Y HUEVAS DE ARENQUE • 32€
(SOJA-HUEVO-LACTOSA)

CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA,
ENCURTIDOS Y NUBE DE QUESO
IDIAZÁBAL DO • 19€
(LACTOSA SOJA)

ICANTE, CON
ONESA, SIRACHA,
KO SERVIDO EN
VERDE (3 UD.) • 18€

GAMBA ROJA,
S CABEZAS, ACEITE DE
VAS DE ARENQUE • 32€
(LACTOSA)

RESA IBÉRICA,
TUBE DE QUESO
19€

LUBINA AL ORIO DE AJETESTIERNOS • 22€
(LACTOSA)

PULPO A LA BRASA SERVIDO CON SU
JUGO REDUCIDO Y ENSALADA DE COLES
FERMENTADAS • 26€
(LACTOSA)

GAMBA ROJA DE PALAMÓS A LA BRASA
SERVIDA EN COSTRA DE SAL • 4€/UD

SARDINAS A LA BRASA CON AJO Y
PEREJIL • 3€/UD

ZAMBURIÑA A LA BRASA • 4€/UD

PESCADO DEL DÍA • SEGÚN MERCADO

Carnes

LAGARTO IBÉRICO BRASEADO CON CREMA
DE CABRALES E HIGOS • 19,5€
(LACTOSA)

CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO A LA
BRASA SERVIDAS CON CREMOSO DE
BONIATO AHUMADO • 18,5€
(LACTOSA)

SOLOMILLO DE VACA MADURADA CON
SETAS A LA CREMA, PARMENTIER DE PATATA
Y DEMI GLACE • 24€
(LACTOSA)

CHULETA MADURADA A LA BRASA
CON PATATAS FRITAS CORTADA EN
MESA • 48€/KG

MAGRET DE PATO MADURADO A LA
BRASA CON PATATAS PANADERA • 26€

Postres

LA TARTA DE SOPHIA® CON HELADO DE QUESO IDIAZÁBAL DO • 8€
(LACTOSA-HUEVO)

PASEO POR LAS FERIAS (BIZCOCHO FLUIDO DE CHOCOLATE TOSTADO, COMPOTA DE
BANANA Y MARACUYA, PALOMITAS, NUECES • 8€
(LACTOSA-GLUTEN-HUEVO-FRUTOS SECOS) (OPCIÓN SIN FRUTOS SECOS)

NUESTRA VERSIÓN "LEMON PIE" EN TEXTURAS CON TOQUES DEL MAR • 8€
(LACTOSA-GLUTEN-HUEVO) (OPCIÓN SIN GLUTEN)

TORRIJA CAMELIZADA CON CREMA DE NARANJA Y TEJA CÍTRICA • 8€
(LACTOSA-GLUTEN-HUEVO)

WILLIE WONKA (TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE, VINAGRE BALSÁMICO, HABA TONKA, CAFÉ
RISTRETTO, CACAHUETES) • 8€
(HUEVO-FRUTOS SECOS)

Menú del día

ENSALADA DE BURRATA Y TOMATES CHERRYS ALIÑADOS AL PESTO

HUMMUS DE GARBANZO SOBRE WANTON FRITO Y PEPINO
RIGATONI CON BOLOÑESA CASERA

CHAMPIÑONES AL AJILLO CON SU HUEVO POCHÉ

SOLOMILLO DE VACA SALTEADO (SUPL. +6€)

MERLUZA GRATINADA AL JOSPER CON SU GUARNICIÓN

TACO DE PULLED PORK CON GUACAMOLE Y PICO DE GALLO

EN TORTA DE MAÍZ AZUL

SALMÓN AL JOSPER EN SALSA DE ZANAHORIA Y COCO

(SUPL. +3€)

TARTA DE QUESO SOPHIA

SORBETE DE YOGURT

BOLA DE HELADO

TARTA DE TRES LECHE

24 persona

Incluye agua, vino y café

*Este menú se servirá a mesa completa

** Disponible mediodías de martes a viernes, excepto festivos

Degustación

Bodega

Tinto - Rioja Bordón Crianza

Blanco - Aldeya Chardonnay

Rosado - L de Aylés

Espumoso - Raventós BDB

Aperitivos individuales

CROQUETA LÍQUIDA DE JAMÓN IBÉRICO SOPHIA

NUESTRA VERSIÓN DEL BIKINI TRUFADO

GAMBA ROJA DE PALAMÓS A LA BRASA

Entrantes individuales

PARMENTIER DE PATATA VIOLETA, SETAS SHIMEJIS Y JAMÓN CRUJIENTE

BROCHETA DE PULPO Y PAPADA IBÉRICA LACADO EN SUS PROPIOS JUGOS

CANELÓN DE PULARDA RUSTIDA CON SALSA DE GALLINA Y NUBE DE QUESO IDIAZÁBAL

Principales a elegir

LUBINA PARRILLA AL ESTILO ORIO CON PATATAS PANADERA

LAGARTO IBÉRICO A LA BRASA CON SALSA DE CABRALES Y FRUTA DE TEMPORADA

CHULETA DE VACA MADURADA A LA BRASA (MÍN. 2 PAX) *SUPL 10€/PAX

Postre a elegir

TARTA DE QUESO SOPHIA

COMBINADO DE MARCAS SELECCIONADAS

55€/persona

*Este menú se servirá a mesa completa

Incluye agua, vino y
café