

**SOMA**















*Soma, 1927*

Al 1900, aquesta cantonada era un punt de trobada per als conductors i encarregats de les línies de tramvia que travessaven la ciutat de Barcelona. A partir del anys 50, sota la gestió de la família Mauri, que el va regentar durant prop d'un segle, es va convertir en un espai estimat pels alumnes de les escoles properes i veïns de l'Eixample.









Ara, en recuperar aquest restaurant, no hem vingut a la recerca del temps perdut, però ens fa molta il·lusió mantenir-lo viu. Gràcies a vosaltres, desde aquest espai, continuem escrivint la meravellosa història de la nostre ciutat.

*Es recomanen 2/3 plats per persona*

## PER COMENÇAR

Pa amb tomàquet ·  	3,5
Pa amb tomàquet sense gluten ·   	4
Seitons del Cantàbric amb pa amb tomàquet (4 u.) · 	7,8
Anxoves del Cantàbric amb pa amb tomàquet (4 u.) · 	9,5
Pernil ibèric	16
Croqueta (u.)  	2,5
Bunyol de parmesà (u.) · 	2,3
Gilda de anchova ·  	3,3

## PER CONTINUAR PICANT













Caponata ·  	7
Paté amb reducció de marsala i brioix	8
Galetes de socarrat de risotto · 	11
Llobarro marinat amb maionesa d'herbes i oli de cibulet ·  	15
Carpaccio de gambes amb salsa de cacauet i picada de verduretes ·   	13

 Vegetarià ·  Sense gluten ·  Sense lactosa ·  Conté fruits secs

*Tots els plats poden contenir traces de fruits secs i gluten*

*Es recomanen 2/3 plats per persona*






## DE L'HORT A LA TAULA

Bolets saltejats amb castanyes i crema de topinambur ·  	15,5
Albergínia rostida amb burrata i pesto de tomàquets secs i ametlles ·   	13,5
Coliflor rostida, ajoblanco i perfum de vainilla ·   	10
Pastanaga en quatre textures ·  	9,5
Albergínia a la <i>Parmigiana</i> ·  	12

## PASTA I ARRÒS



★ Rigatoni farcits de ragú	14,5
Risotto de remolatxa amb fondue de gorgonzola ·  	16

## DEL MAR I LA TERRA

★ Galta de vedella sobre una base de pastanaga · 	21
Corball rostit, puré de xirivia i fonoll confitat · 	15,5
Pop, guanciale amb crema parmentier de pebre vermell · 	17
Entranya amb reducció d'escalunya i conyac amb patates al caliu · 	15
Steak tartar amb maionesa de tonyina · 	16

*S'aplica un 10% de suplement a la terrassa al menjar.*

## PER ACABAR AMB DOLÇ

★ Flan de la casa · 	6
Ganache de xocolata, cacauet, avellana i caramel salat · 	7
Tiramisu	6
Sorbet de llimona / helado de vainilla	5,5

## LICORS

### Orujo

Herbes, crema, blanc 3,2

### Vins Dolços

Dolç de foc 5,5 / 27,5

### Ratafia

Surrealista 4

### Limoncello casolà

4

### Mini Gintònic

5

 Vegetarià ·  Sense gluten ·  Sense lactosa ·  Conté fruits secs

*Tots els plats poden contenir traces de fruits secs i gluten*

*Se aplica 10% suplemento terraza a la comida*

## VI NEGRE



**Karma de Drac 2023 (Natural)**, Karma de Drac  
*Monsant · Cabernet Sauvignon, Carinyena, Ull de llebre*

5 / 25

**Sinergico**, Dominio del Noveno  
*Arribes · Tempranillo, Garnatxa*

4,8 / 24

**L. Jadet**, Maison Jadet  
*Bourgogne · Pinor Noir*

45

**Rippa Dorii Roble 2022**, Rippa Dorii  
*Ribera del Duero · Tempranillo*

4,4 / 22

**Terraprima**, Can Ràfols dels Caus  
*Penedès · Carinyena, Garnatxa*

29

**12 Volts**, 4 Kilos  
*Mallorca · Callet, Syrah*

43

**Dido**, Venus "La Universal"  
*Montsant · Garnatxa, Syrah*

35

**Románico**, Teso la monja  
*Toro · Tinta de toro*

28

**Hacienda Tempranillo**, Pago de Arinzano  
*Pago Arinzano · Tempranillo, Merlot*

5,4 / 27

**Porrera**, Cims de Porrera  
*Priorat · Carinyena, Garnatxa*

40

## CAVA



**Vilarnau Brut**, Bodegas Vilarnau  
*Cava · Macabeu, Xarelo, Prellada*

4,2 / 21

**Vilarnau Gran Reserva**, Bodegas Vilarnau  
*Cava · Macabeu, Chardonay*

30

**Rose Vilarnau Reserva Brut**, Bodegas Vilarnau  
*Cava · Pinot Noir, Garnatxa*

22

## VI BLANC



0,0	<b>Divin</b> , Fournier <i>Francia · Sauvignon Blanc</i>	4,7 / 23
	<b>EL Zarzal</b> , Emilio Moro <i>Bierzo · Godello</i>	33
	<b>L. Jadet</b> , Maison Jadet <i>Bourgogne · Chardonnay</i>	44
	<b>Eresma Sobre Lias 2023</b> , Eresma <i>Rueda · Verdejo</i>	4,4 / 22
	<b>Bouza do Rei</b> , Bodega Bouza Rei <i>Rías Baixas · Albariño</i>	5.4 / 27.
	<b>La Gravera 2023 (Natural)</b> , Celler Lagrava <i>Costers del Segre · Garnatxa blanca</i>	5,6 / 28
	<b>Lalume</b> , Dominio do Bibei <i>Ribeiro · Treixadura</i>	39
	<b>Hacienda chardonnay 2022</b> , Pago de Arinzano <i>Pago Arinzano · Chardonnay</i>	5 / 25
	<b>Blanc del Terrer</b> , Familia Morell Caminal <i>Catalunya · Macabeu</i>	27
	<b>Idoia</b> , Ca n'Estruc <i>Catalunya · Xarel.lo , Chardonnay</i>	29
	<b>Oda</b> , Castell del Remei <i>Costers del Segre · Chardonnay, Macabeo</i>	26
	<b>Espelt Quinze Roures</b> , Celler Espelt <i>Empordà · Garnatxa Blanca i gris</i>	28

## VI ROSAT



	<b>Muga Rosado</b> , Bodegas Muga <i>Conca de Barberà · Pinot noir</i>	4,4 / 22
--	---	----------

## ORANGE



	<b>Skimg and Queen (Natural)</b> , La unidad VyB <i>Cebreros · Albillo Real</i>	5,2 / 26
--	--	----------

★ SOMA

