

# 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·l·lúsió mantenir-lo viu. Gràcies a vosaltres, desde aquest espai, continuem escrivint la meravellosa història de la nostre ciutat.

*We recommend 2/3 dishes per person*

## TO START WITH

Bread with tomato ·  	3,5
Bread with tomato gluten-free ·   	4
Boquerones with bread and tomato (4 pcs) · 	7,8
Cured anchovies with bread and tomato (4 pcs) · 	9,5
<i>Jamón ibérico</i>	16
Croquette (1 pc)	2,5
Parmesan cheese fritter (1 pc) · 	2,3
Gilda of anchovy ·  	3,3

## TO KEEP TASTING AND SHARING






Caponata ·  	7
Paté with marsala reduction and brioche	8
Crunchy risotto biscuits · 	11
Marinated sea bass with herb mayonnaise and chive oil ·  	15
Shrimp carpaccio with peanut sauce and chopped vegetables ·   	13

 Vegetarian ·  Gluten Free ·  Lactose-free ·  Contains nuts

*All dishes may contain traces of nuts and gluten.*

*We recommend 2/3 dishes per person*






## VEGGIE

Sautéed mushrooms with chestnuts and topinambur cream · 	15,5
Roasted eggplant with burrata and sun-dried tomato and almond pesto · 	13,5
Roasted cauliflower, ajoblanco and vanilla perfume · 	10
Carrot in four textures · 	9,5
Eggplant <i>Parmigiana</i> · 	12

## PASTA AND RICE



★ Rigatonis stuffed with ragú	14,5
Beetroot risotto with gorgonzola fondue · 	16

## MEAT AND FISH

★ Veal cheek on a carrot puré · 	21
Roasted sea bass, parsnip purée and confit fennel · 	15,5
Octopus. guanciaie and patato paprika parmentier · 	17
Skirt steak with shallot and cognac reduction, served with roasted potatoes · 	15
Steak tartare with tuna mayonnaise · 	16

*A 10% terrace supplement is applied to food*

## SWEET ENDINGS

★ Egg flan · 	6
Chocolate ganache, peanuts, hazelnuts and salted caramel · 	7
Tiramisu	6
Lemon sorbet / Vanilla ice cream	5,5

## LIQUORS

### Orujo

Herbs, cream, white 3,2

### Sweet Wine

Dolç de foc 5,5 / 27,5

### Ratafia

Surrealista 4

### Homemade Limoncello

4

### Mini Gintonic

5

 Vegetarian ·  Gluten Free ·  Lactose-free ·  Contains nuts

*All dishes may contain traces of nuts and gluten.*

*A 10% terrace supplement is applied to food*

## 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

