

Restaurante

Restaurant

El restaurante Somni, capitaneado por el Chef Miguel Muñoz, apuesta por la excelencia de los productos gourmet de temporada, con denominación de origen y kilómetro cero.

Somni Restaurant led by Miguel Muñoz, guarantees excellent seasonal products with Denomination of Origin and Zero Kilometers.

Disponemos de información detallada sobre la presencia de alérgenos en los alimentos puestos a su disposición. Si usted padece alguna alergia o intolerancia, contacte con nuestro personal.
"Este establecimiento conoce y aplica las obligaciones especificadas en el Real Decreto 1420/2006 de 1 de diciembre sobre la protección contra el anisakis".

*Detailed information is available on potential allergens relating to food we serve. Should you have a food allergy or intolerance, please contact our staff.
This establishment understands and applies the obligations set out in Royal Decree 1420/2006 of December 1 on protection against anisakis.*

DELICATESSEN | *DELICATESSEN*

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo "Joselito" <i>D.O. Guijuelo "Joselito" Iberian ham</i>	80gr.	25 €
Pan de cristal con tomate ✓ <i>Crystal bread with tomato</i>		5 €
Anchoas del Cantábrico con nuestro aderezo <i>Cantabrian anchovies with seasoning</i>	4 unidades <i>4 units</i>	12 €
Ostras D.O. Delta del Ebro (según mercado) <i>D.O. Ebro Delta oysters (upon availability)</i>	Unidad <i>Unit</i>	4,5 €
Caviar D.O. Vall d'Arán con blinis y sus guarniciones <i>D.O. Vall d'Arán with blinis pancakes and garnish</i>	30gr.	98 €
Surtido de salmón marinado "Natural, Algas y Oro" <i>A selection of marinated salmon "Natural, Seaweed and Gold"</i>		14 €

PARA EMPEZAR | *STARTERS*

Roll de aguacate relleno de bogavante azul con salsa de coco <i>Avocado roll with blue lobster stuffing and coconut sauce</i>		26 €
Ensalada de brotes, naranja, aceitunas kalamata y chutney de tomate ✓ <i>Mixed salad, orange, Kalamata olives and tomato chutney</i>		11 €
Mini verduras y tofu al grill ahumados con haya y salsa romesco ✓ <i>Grilled mini vegetables and tofu, smoked with beech and romesco sauce</i>		12 €
Crema de cebolla, huevo poché, trufa negra, crujiente de pan de especias y parmesano <i>Onion cream, poached egg, black truffle, crispy spice bread and parmesan cheese</i>		16 €
Crocante de brandada de bacalao con crema de pimientos del piquillo y emulsión de olivada <i>Cod brandade crunch with piquillo peppers cream and olive emulsion</i>		12 €
Raviolones rellenos de queso fresco y espinacas con salvia y tomate seco ✓ <i>Ravioli stuffed with fresh cheese and spinach, sage and dried tomatoes</i>		14 €
Carpaccio de lomo de ciervo con crema de queso Idiazabal y aceite de avellanas <i>Deer loin carpaccio with Idiazabal cheese cream and hazelnuts oil</i>		18 €

DEL MAR | FROM THE SEA

Tataki de atún de Almadraba, crema de aguacate, salsa de pesto rojo y cebolla encurtida <i>"Almadraba" tuna tataki, avocado cream, red pesto and pickled onion</i>	24 €
Lomo de rape asado con crema "all i pebre" de anguila <i>Monkfish loin roasted with eel cream</i>	25 €
"Carta fata" de corvina con verduras anisadas, vinagreta de piñones y beurre blanc <i>"Carta fata" Papillote of seabass with anissed vegetables, pine nuts vinaigrette and beurre blanc</i>	22 €
Arroz caldoso de berberechos con pulpo y romesco <i>Rice "Caldoso" with cockles, octopus and rosemary</i>	24 €
Arroz seco de gamba roja de Palamós, sepias y calamarcitos (30 min/mínimo 2 pax) <i>Paella with Palamós red prawns, cuttlefish and squid (30 minutes / minimum 2 people)</i>	18 €

DE LA TIERRA | FROM THE EARTH

Falso risotto de trigo tierno con setas, parmesano y col kale  <i>Soft wheat "risotto" with mushrooms, parmesan and kale</i>	16 €
Steak Tartar de ternera cortado a cuchillo con mantequilla café Paris <i>Beef Steak Tartar cut by knife with café Paris butter</i>	24 €
Canelones rellenos de pato rustido con bechamel trufada y foie <i>Cannelloni stuffed with roast duck, with truffle béchamel and foie</i>	19 €
Solomillo de ternera "frisona" de Girona con salsa demi-glace y patatas pont neuf <i>Girona Friesian veal sirloin steak with demi-glace sauce & pont neuf potatoes</i>	28 €
Carrilleras de cerdo ibéricas estofadas en vino tinto con bulgur y castañas <i>Iberian pork cheeks stews in red wine with bulgur and chestnuts</i>	22 €
Coquelet relleno de setas y foie con zanahorias glaseadas al jengibre <i>Coquelet stuffed with mushrooms and foie with ginger-glazed carrots</i>	24 €

MENÚ EJECUTIVO THE ONE
THE ONE EXECUTIVE DAILY MENU

Lunes-Viernes / *Monday-Friday*
13:00 - 15:30

Entrante + Plato principal + Postre + Cafe y Agua The One
Starter + Main course + Dessert + Coffee and The One Water

28 €

 33 €

MENÚ DEGUSTACIÓN SOMNI
SOMNI TASTING MENU

13:00 - 15:30 / 20:00 - 22:30 h.

Aperitivo del chef + 2 entrantes + plato del mar+ plato de la tierra + postre
Déjese asesorar por nuestro personal para más información
Chef appetizer + 2 starters + sea dish + earth dish + dessert
Let our staff advise you for any further information

48 €

Maridaje / *Wine pairing*

 68 €

SOMNI
RESTAURANT
& COCTELERIA

PARA CONTINUAR... | *TO CONTINUE WITH...*

LOS POSTRES | *DESSERTS*

Espuma de crema catalana, piña flambeada y piñones <i>Catalan cream foam, pineapple flambé and pine nuts</i>	8 €
Baba al ron con helado de pasas y cremoso de albaricoque <i>Rom baba with raisins ice cream and apricot creamy</i>	9 €
Tatin de peras de Lleida al vino del Priorat con helado de arroz con leche <i>Lleida Pears Tatin to the Priorat Wine with rice pudding ice cream</i>	8 €
Tarta de queso con compota de frutos rojos <i>Cheesecake with berries compote</i>	8 €
Manzana de chocolate "Somni" <i>Chocolate apple "Somni"</i>	9 €
Ensalada de fruta fresca de temporada <i>Seasonal fresh fruit salad</i>	6 €
Nuestro especial de chocolate con pasión <i>Our special chocolate with passion</i>	10 €

GENEROSOS DULCES | *DESSERT WINES*

Moscatel MR 2010 Málaga (España, Andalucía)	8 €
Niepoort Tawny 10 Oporto (Portugal)	12 €

NUESTROS CAFÉS | *OUR COFFEES*

Café expreso <i>Expresso</i>	3,80 €
Cappucino <i>Cappucino</i>	5,50 €
Café con leche <i>Coffee & milk</i>	5,50 €
Café irlandés <i>Irish coffee</i>	12 €
Carajillo <i>Liqueur coffee</i> Whiskey / Ron / Baileys / Brandy / Amaretto	7 €
Té o Infusiones <i>Tea or infusions</i>	5,50 €

NUESTROS DIGESTIVOS | *DIGESTIFS*

- El café del Patrón 15 €
Un coctel elegante para reemplazar la taza de café después de la cena
An elegant cocktail to replace the coffee after dinner
- Ron Fashioned 15 €
Un dulce con toques de chocolate para los amantes de la coctelería clásica
A sweet with chocolate touches for lovers of classic cocktails
- Sweet and Sour 15 €
Afrutada armonía de fresa y lima en textura sedosa
Fruity strawberry and lime harmony in silky texture

NUESTROS GIN & TONIC | *OUR GIN & TONIC*

- Agua de Pepino 17 €
Ginebra Premium Hendrick's, pepino y menta
Hendrick's Premium gin, cucumber & mint
- Pink & Tonic Somni 16 €
Ginebra Brockmans, fresa y hibiscus
Brockmans Gin, strawberries & hibiscus
- Indian Citrus Bombay 16 €
Ginebra Bombay Shappire, limón y lima
Bombay Shappire Gin, lime & lemon

