

# CARTA SOHO



MARIDAJE  
RECOMENDADO  
CON CRUZCAMPO

**LAGER** ALIMENTOS LIGEROS Y FRESCOS Y CON TOQUE SALADO, COMO ENSALADAS, ENSALADILLA RUSA, HUMMUS...  
**MALAGUETA (APA)** QUESOS, ENSALADAS FRESCAS, PAN BAO DE CARNE MECHÁ, HAMBURGUESAS  
**TRIGO** ENSALADAS, WOK, NACHOS, PATA DE PULPO  
**IPA** CARNES A LA BRASA, TERNERA DRY AGED, PAPAS BRAVAS, GYOZAS  
**STRONG ALE** CARNES A LA BRASA, PLUMA DE CERDO, RABO DE TORO, TERNERA DRY AGED, POSTRES  
**FRUITY ALE** POSTRES, ENSALADAS

\*SOLICITA NUESTRA CARTA DE ALÉRGICOS AL PERSONAL DE SALA / IF YOU SUFFER FROM ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE ASK FOR OUR SPECIAL MENU  
\*SERVICIO DE PAN: 1,3€ / BREAD SERVICE: 1.3€

## EMPECEMOS COMPARTIENDO

|                                                                                                                                                                                                                 |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>HUMMUS DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO CARAMELIZADOS, POLVO DE FETA Y TOSTAS</b><br>CARAMELISED PIQUILLO PEPPERS HUMMUS, FETA POWDER AND TOSTAS                                                                    | 11€   |
| <b>NUESTRAS BRAVAS, AHUMADAS Y PICANTONAS</b> OUR OWN SMOKED AND SPICY BRAVAS                                                                                                                                   | 8,5€  |
| <b>POLLO CRUJIENTE ESTILO KENTUCKY MARINADO CON CERVEZA IPA Y SWEET CHILI</b><br>KENTUCKY FRIED CHICKEN IPA BEER MARINATED WITH SWEET CHILI SAUCE                                                               | 12,8€ |
| <b>NACHOS TEX-MEX, CHILI CON CARNE, GUACAMOLE, QUESO FUNDIDO, CREMA AGRIA, PICO DE GALLO Y JALAPEÑOS</b><br>TEX-MEX NACHOS, CHILI CON CARNE, GUACAMOLE, CHEDDAR CHEESE, SOUR CREAM, PICO DE GALLO AND JALAPEÑOS | 13,2€ |
| <b>GYOZAS DE RABO DE TORO ESTOFADO AL VAPOR NAPADAS CON SALSA NANTUA</b><br>STEAMED OXTAIL GYOZAS WITH NANTUA SAUCE                                                                                             | 11€   |
| <b>EMPANADA DE CARNE ASADA CON CEBOLLETAS TIERNAS Y SCAMORZA AHUMADA / UD</b><br>ROASTED BEEF PATTY WITH TENDER SPRING ONIONS AND SMOKED SCAMORZA                                                               | 4€    |
| <b>ALITAS DE POLLO EN DOBLE COCCIÓN BAÑADAS EN SALSA BBQ BUFFALO Y PALOMITAS DE MAÍZ CARAMELIZADAS</b><br>DOUBLE COOKED CHICKEN WINGS DIPPED IN BUFFALO BBQ SAUCE AND CARAMELIZED POPCORN                       | 10€   |
| <b>ROLLITOS DE CERDO DESHILACHADO A LA BBQ BOURBON CON PAK CHOI Y MAYO AGRIPICANTE / 8 UDS</b><br>BOURBON BBQ PULLED PORK ROLLS WITH PAK CHOI AND SOUR SPICY MAYO / 8 PCS                                       | 10,8€ |
| <b>CROQUETAS CREMOSAS TEX MEX DE PULLED PORK Y REBOZADO CRUJIENTE DE MAÍZ CON MAYO-BBQ / / 8 UDS</b><br>TEX-MEX CREAMY PULLED PORK CROQUETTES AND CRISPY CORN BREADING WITH MAYO-BBQ / 8 PCS                    | 11,2€ |
| <b>CROQUETAS CREMOSAS DE BERENJENA ASADA Y QUESO FETA CON MAYO DE MIEL DE CAÑA / 8 UDS</b><br>CREAMY ROASTED EGGPLANT AND FETA CHEESE CROQUETTES WITH CANE HONEY MAYO / 8 PCS                                   | 11,2€ |

## HAMBURGUESEANDO

|                                                                                                                                                                                                                                                       |       |                                                                                                                                                                                                                                                                   |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>LA FÁBRICA</b><br>Ternera dry aged con queso de cabra, cebolla caramelizada en cerveza y mayonesa de kimchee, lollo verde y tomate<br>Dry aged beef with goat cheese, beer caramelized onion, kimchee mayo, green lollo and tomato                 | 17,5€ | <b>VEGAN BURGER</b><br>Beyond Meat a la parrilla, ragout de champiñones, rúcula, tomate y mayo vegana al Curry<br>Grilled Beyond Meat, mushroom ragout, rocket, tomato and vegan curried mayo                                                                     | 15,8€ |
| <b>MEAT LOVERS</b><br>Doble smash de 90 gr, bacon crujiente, doble queso americano, cebolla morada, pepinillos, tomate y mayonesa ahumada<br>Double smash 90 gr, crunchy bacon, double American cheese, red onion, pickles, tomato and smoked mayo    | 17,5€ | <b>LA KARNIVORA</b><br>Burger Dry Aged de 180 gr, tiras de bacon caramelizado, carrillada de cerdo desmigada, queso trufado y mayonesa demi-glace<br>180 gr Dry Aged burger, caramelized bacon strips, crumbled pork cheeks, truffled cheese and demi-glace mayo. | 18,5€ |
| <b>LA GOLOSA</b><br>Doble smash de 90gr, bacón crujiente, scarmoza ahumada, cebolla morada a la plancha, crema de lotus y galleta Biscuit.<br>Double Smash of 90gr, crispy bacon, smoked scamorza, grilled red onion, lotus cream and cookie Biscuit. | 17,5€ | <b>BURGER POLLO</b><br>Burger pollo rebozado en maíz crujiente, ensalada de col y zanahoria, queso ahumado gratinado y mayonesa sésamo<br>Chicken burger battered in crunchy corn, cabbage and carrot salad, smoked cheese au gratin and sesame mayo.             | 16,5€ |

## ENSALADAS

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>ENSALADA CAPRESE. TOMATE KUMATO, MOZARELLA, VINAGRETA DE PESTO ROSSO Y GRANIZADO DE ALBAHACA</b><br>CAPRESE SALAD. KUMATO TOMATO, MOZZARELLA, PESTO ROSSO VINAIGRETTE AND BASIL GRANITA.                                                                                                                           | 14,5€ |
| <b>ENSALADA DE BROTES TIERNOS, VINAGRETA DE MANGO, FRESAS ESTOFADAS EN VINAGRE DE MÓDENA, CEBOLLA MORADA, LANGOSTINOS CRUJIENTES EN PAMKO Y POLVO DE CACAHUETE TOSTADO</b><br>SPROUTS SALAD, MANGO VINAIGRETTE, STEWED STRAWBERRIES IN BALSAMIC VINEGAR, RED ONION, CRISPY PRAWNS IN PAMKO AND ROASTED PEANUT POWDER. | 15€   |
| <b>NUESTRA ENSALADILLA RUSA AL KIMCHEE, EDAMAME Y LANGOSTINOS MARINADOS CON MAYO-KIMCHEE</b><br>OUR KIMCHEE RUSSIAN SALAD, WITH EDAMAME AND MAYO-KIMCHEE MARINATED KINGPRawns                                                                                                                                         | 12,3€ |



1€ de este plato será destinado a la Fundación Grupo Premium  
1€ of this dish will be destined to Grupo Premium Foundation

## A LA BRASA

|                                                                                                                                                                                           |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>PATA DE PULPO A LA PARRILLA CON SALSA VERDE DE AGUACATE Y JALAPEÑOS CON PAN DE PITA BRASEADO</b><br>GRILLED OCTOPUS LEG WITH AVOCADO GREEN SAUCE AND JALAPENOS WITH BRAISED PITA BREAD | 18,5€ |
| <b>ENTRAÑA AL JOSPER CON SALSA GREMOLATA Y ESCALIVADA DE VERDURAS ASADAS</b><br>JOSPER'S ENTRAÑA WITH GREMOLATA SAUCE AND ROASTED VEGETABLES ESCALIVADA                                   | 21€   |
| <b>PRESA AL CARBÓN ACOMPAÑADO DE REVUELTO DE PATATAS, BOLETUS Y PX</b><br>GRILLED PORK SERVED WITH SCRAMBLED POTATOES, BOLETUS AND PX.                                                    | 21€   |
| <b>PLUMA DE CERDO A LA PARRILLA CON COSTRA DE MOSTAZA Y CACAHUETE, BASE DE PURÉ DE ZANAHORIA ESCABECHADO</b><br>GRILLED PORK WITH MUSTARD AND PEANUT CRUST, PICKLED CARROT PUREE BASE     | 22€   |
| <b>VENTRESCA DE ATÚN A LA BRASA SOBRE MIGAS CASERAS CON IBÉRICOS</b><br>GRILLED TUNA BELLY ON HOMEMADE BREADCRUMBS WITH IBERIAN PORK PRODUCTS                                             | 21,5€ |

## DE AQUÍ PARA ALLÁ

|                                                                                                                                                                                                                      |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>COSTILLAR DE CERDO AL JOSPER CON COSTRA DE SALSA BBQ AL JIM BEAM Y PATATAS BABY AL HORNO</b><br>JOSPER PORK RIBS WITH JIM BEAM BBQ SAUCE CRUST AND BABY BAKED POTATOES                                            | 23€ |
| <b>WOK DE UDON CON LECHE DE COCO AL CURRY, VERDURAS DE TEMPORADA, GAMBAS, LIMA, SÉSAMO NEGRO Y HIERBAS AROMÁTICAS</b><br>UDON WOK WITH COCONUT CURRY MILK, SEASONAL VEGETABLES, PRAWNS, LIME, BLACK SESAME AND HERBS | 19€ |
| <b>PAN BAO CON ENTRAÑA A BAJA TEMPERATURA Y MAYO-CHIMICHURRI</b><br>BAO BREAD WITH LOW TEMPERATURE ENTRAÑA AND MAYO-CHIMICHURRI                                                                                      | 7€  |
| <b>PAN BAO CRUJIENTE CON CARNE MECHÁ EN SU SALSA Y CEBOLLA ENCURTIDA EN VINAGRE DE JEREZ</b><br>CRISPY BAO BREAD WITH LARDED MEAT IN ITS SAUCE AND PICKLED ONIONS IN SHERRY VINEGAR                                  | 7€  |

## NUESTROS CORTES SELECCIONADOS

### CARNE DE VACUNO JOVEN DOS PRIMAVERAS

DOS PRIMAVERAS SON LAS ESTACIONES QUE NECESITA NUESTRA CARNE MÁS JOVEN PARA EXPRESAR TODA SU CALIDAD

**EDAD:** 11 A 18 MESES  
**SEXO:** HEMBRA  
**RAZA:** MESTIZAJE DE RAZA AUTÓCTONA ESPAÑOLA  
**ALIMENTACIÓN:** PASTOS, FORRAJES Y CEREALES  
**MADURACIÓN:** DE 10 A 12 DÍAS  
**SABOR:** SUAVE, ELEGANTE Y DELICADO

**GUARNICIONES:**  
PATATAS FRITAS CASERAS CON PIMIENTOS DE PADRÓN  
PATATAS BABY ASADAS A BAJA TEMPERATURA CON PIMIENTOS DE PADRÓN  
PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA

#### T-BONE

DOS PRIMAVERAS

39€ / PIEZA



500 GR-550 GR

### BAZKALKU

EL ORIGEN DE BAZKALEKU ESTÁ EN UNA MINUCIOSA BÚSQUEDA DE LAS GRANJAS QUE MÁS CUIDEN LA ALIMENTACIÓN Y BIENESTAR DE SUS VACAS, EN CUALQUIER PARTE, ANIMALES ALIMENTADOS CON PASTO Y GRANO, LO QUE NOS DA UNA GRASA ELEGANTE Y FUNDENTE EN BOCA.

**EDAD:** 4 A 5 AÑOS  
**SEXO:** HEMBRA  
**RAZA:** RAZAS CENTROEUROPEAS  
**ALIMENTACIÓN:** PASTOS, FORRAJES Y CEREALES  
**MADURACIÓN:** DE 14 A 21 DÍAS  
**SABOR:** ELEGANTE, GRASO Y REDONDO

**GUARNICIONES:**  
PATATAS FRITAS CASERAS CON PIMIENTOS DE PADRÓN  
PATATAS BABY ASADAS A BAJA TEMPERATURA CON PIMIENTOS DE PADRÓN  
PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA

#### FRENCH RACK

8,5€ / 100GR



#### RIBEYE STEAK

MADURADO EN FLOR DE VACUNO

8,5€ / 100GR



#### LOMO VACA BAJO

MADURADO SIN HUESO

30€ / PIEZA



450 GR-500 GR

## POSTRES

|                                                                                                                                                                                                                                                 |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>TARTELETA LEMON PIE, CRUMBLE ESPECIAL Y HELADO DE NATA</b><br>LEMON PIE TARTLET, SPICED CRUMBLE AND CREAM ICE CREAM                                                                                                                          | 8€ |
| <b>NUESTRA VERSIÓN DE CARROT CAKE EN COPA CON COMPOTA AMARGA DE ZANAHORIA Y NARANJA</b><br>OUR VERSION OF CARROT CAKE IN A CUP WITH BITTER CARROT AND ORANGE COMPOTEE                                                                           | 8€ |
| <b>TARTA SACHER, CRUMBLE DE MANTEQUILLA Y PETAZETAS DE CHOCOLATE NEGRO</b><br>SACHER CAKE, BUTTER CRUMBLE AND DARK CHOCOLATE PETAZETTES                                                                                                         | 8€ |
| <b>TATAKI DE PIÑA OSMOTIZADA EN FRUTOS ROJOS, SÉSAMO GARRAPIÑADO, COMPOTA DE PIÑA Y MOUSSE DE CHOCO BLANCO-COCO</b><br>OSMOTIZED PINEAPPLE TATAKI WITH RED FRUITS, CARAMELIZED SESAME SEEDS, PINEAPPLE COMPOTE AND WHITE COCONUT-COCONUT MOUSSE | 8€ |

## PARA LOS PEQUES

|                                                                                                                          |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>MINIHAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO EMMENTAL Y PATATAS FRITAS</b><br>MINI BEEF BURGER WITH EMMENTAL CHEESE AND FRIES | 7,5€ |
| <b>PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA CON PATATAS FRITAS</b><br>GRILLED CHICKEN BREAST WITH FRIES                            | 7,5€ |
| <b>MACARRONES BOLOÑESA Y QUESITO RALLADO</b><br>BOLOGNESE MACARONI WITH GRATED CHEESE                                    | 7€   |