

# 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 CARRILLADA, HAMBURGUESAS
- TRIGO** ENSALADAS, WOK, NACHOS, BACALAO, SALMÓN
- IPA** CARNES A LA BRASA, TERNERA DRY AGED, PAPAS BRAVAS, GYOZAS
- STRONG ALE** CARNES A LA BRASA, PRESA IBÉRICA, 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

- HUMMUS DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO CARAMELIZADOS, POLVO DE FETA Y TOSTAS** 11€  
CARAMELISED PIQUILLO PEPPERS HUMMUS, FETA POWDER AND TOSTAS
- NUESTRAS BRAVAS, AHUMADAS Y PICANTONAS** 8,5€  
OUR OWN SMOKED AND SPICY BRAVAS
- POLLO CRUJIENTE ESTILO KENTUCKY MARINADO CON CERVEZA IPA Y SWEET CHILI** 13,2€  
KENTUCKY FRIED CHICKEN IPA BEER MARINATED WITH SWEET CHILI SAUCE
- NACHOS TEX-MEX, CHILI CON CARNE, GUACAMOLE, QUESO FUNDIDO, CREMA AGRIA, PICO DE GALLO Y JALAPEÑOS** 13,5€  
TEX-MEX NACHOS, CHILI CON CARNE, GUACAMOLE, CHEDDAR CHEESE, SOUR CREAM, PICO DE GALLO AND JALAPEÑOS
- GYOZAS RELLENAS DE CERDO Y COL CHINA ACOMPAÑADAS DE PURÉ DE MANZANA ÁCIDA / 6 UDS** 11€  
PORK AND CHINESE CABBAGE GYOZA SERVED WITH TART APPLE PURÉE
- PAN BAO CON ENTRAÑA A BAJA TEMPERATURA Y MAYO-CHIMICHURRI / UD** 7€  
BAO BUN WITH SLOW-COOKED BEEF BRISKET AND MAYO-CHIMICHURRI
- PAN BAO CRUJIENTE DE CARRILLADA DE CERDO ESTOFADA, RÚCULA Y MAHONESA JAPONESA / UD** 7€  
CRISPY BAO BUN WITH BRAISED PORK CHEEK, ROCKET AND JAPANESE MAYONNAISE
- TACOS DE MAIZ CON STEAK TARTAR DE LOMO DE VACA MADURADO CON RÚCULA FRITA Y MAYO PIMIENTO DEL PADRÓN / 2 UDS** 8€  
CORN TACOS WITH STEAK TARTARE MADE FROM MATURED BEEF TENDERLOIN, SERVED WITH FRIED ROCKET AND PADRÓN PEPPER MAYONNAISE
- ROLLITOS DE CERDO DESHILACHADO A LA BBQ BOURBON CON PAK CHOI Y MAYO AGRICANTE / 8 UDS** 11€  
BOURBON BBQ PULLED PORK ROLLS WITH PAK CHOI AND SOUR SPICY MAYO / 8 PCS
- CROQUETAS CREMOSAS DE PIMIENTO DEL PIQUILLO Y QUESO DE CABRA CON CHUTNEY DE TOMATE / 8 UDS** 11,4€  
CREAMY PIQUILLO PEPPER AND GOAT'S CHEESE CROQUETTES WITH TOMATO CHUTNEY / 8 PCS
- CROQUETAS CREMOSAS DE BACON CARAMELIZADO Y QUESO CURADO CON MAYO TRUFA / 8 UDS** 11,4€  
CREAMY CROQUETTES WITH CARAMELISED BACON AND MATURE CHEESE, SERVED WITH TRUFFLE MAYONNAISE / 8 PCS

## HAMBURGUESEANDO

- LA FÁBRICA** 18€  
Ternera dry aged con queso de cabra, cebolla caramelizada en cerveza y mayonesa de kimchee, lollo verde y tomate  
Dry aged beef with goat cheese, beer caramelized onion, kimchee mayo, green lollo and tomato
- MEAT LOVERS** 17,5€  
Doble smash de 90 gr, bacon crujiente, doble queso americano, cebolla morada, pepinillos, tomate y mayonesa ahumada  
Double smash 90 gr, crunchy bacon, double American cheese, red onion, pickles, tomato and smoked mayo
- DELUXE BURGER** 17,5€  
Burguer Dry Aged de 180 gr, queso brie, mermelada de bacon, lollo verde, tomate Daniela con mayo trufada  
180g dry-aged burger, brie cheese, bacon jam, green lollo lettuce, Daniela tomatoes with truffle mayonnaise.
- VEGAN BURGER** 15,8€  
Beyond meat a la parrilla, tartar de aguacate, totopos crujientes con mayo de lima  
Grilled Beyond Meat, avocado tartare, crispy tortilla chips with lime mayonnaise
- IBÉRICA BURGER** 18€  
Doble Smash de 90 gr, queso cheddar curado, crujiente de jamón ibérico, pepinillo con mayo chimichurri  
90g Double Smash: mature cheddar cheese, crispy Iberian ham, gherkin with chimichurri mayonnaise
- BURGER POLLO** 16,5€  
Burguer de pollo rebozada en maíz crujiente, col lombarda encurtida, tomate daniela con mayo de teriyaki  
Chicken burger coated in crispy corn batter, pickled red cabbage, Daniela tomatoes with teriyaki mayonnaise.

## ENSALADAS

- ENSALADA DE CANÓNICOS Y RÚCULA, QUESO AZUL, ANACARDOS TOSTADOS, CEBOLLA CARAMELIZADA, TOMATE CHERRY MARINADOS Y VINAGRETA DE BALSÁMICO** 14,5€  
LAMB'S LETTUCE AND ROCKET SALAD WITH BLUE CHEESE, TOASTED CASHEWS, CARAMELISED ONION, MARINATED CHERRY TOMATOES AND A BALSAMIC VINAIGRETTE
- TABOULE DE COUS COUS CON PIPIRRANA, TOMATE CHERRY, PIPAS DE GIRASOL, VINAGRETA DE MIEL DE CAÑA Y DÁTILES RELLENOS DE QUESO AZUL Y BACON** 15€  
COUSCOUS TABBOULEH WITH PIPIRRANA, CHERRY TOMATOES, SUNFLOWER SEEDS, CANE SUGAR HONEY VINAIGRETTE, AND DATES STUFFED WITH BLUE CHEESE AND BACON
- NUESTRA ENSALADILLA RUSA AL KIMCHEE, EDAMAME Y LANGOSTINOS MARINADOS CON MAYO-KIMCHEE** 12,5€  
OUR KIMCHEE RUSSIAN SALAD, WITH EDAMAME AND MAYO-KIMCHEE MARINATED KINGPRAWNS

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

- CHURRASCO DE POLLO A LA PARRILLA ACOMPAÑADO DE VERDURAS DE TEMPORADA AL WOK Y SALSA GAUCHA CASERA (220 GR)** 16€  
GRILLED CHICKEN CHURRASCO WITH SEASONAL VEGETABLES STIR-FRIED IN A WOK AND HOMEMADE GAUCHO SAUCE
- ABANICO IBÉRICO A LA PARRILLA CON FALSO RISSOTO DE TRIGO SARRACENO Y SALSA ROQUEFORT (200 GR)** 22€  
GRILLED IBERIAN PORK FAN WITH BUCKWHEAT RISOTTO AND ROQUEFORT SAUCE
- PRESA IBÉRICA AL CARBÓN CON SALSA DE CHAMPIÑONES ACOMPAÑADA DE PARMENTIERE DE PATATAS (200 GR)** 21,5€  
CHARCOAL-GRILLED IBERIAN PORK WITH MUSHROOM SAUCE, SERVED WITH POTATO PARMENTIERE
- SOLOMILLO DE CERDO A LA MOSTAZA ACOMPAÑADO DE PATATAS RISOLADAS CON MANTEQUILLA Y HIERBAS FRESCAS (200 GR)** 21,5€  
PORK TENDERLOIN WITH MUSTARD, SERVED WITH POTATOES FRIED IN BUTTER AND FRESH HERBS

## DE AQUÍ PARA ALLÁ

- COSTILLAR DE CERDO AL JOSPER CON COSTRA DE SALSA BBQ AL JIM BEAM Y PATATAS BABY AL HORNO** 23,5€  
JOSPER PORK RIBS WITH JIM BEAM BBQ SAUCE CRUST AND BABY BAKED POTATOES
- WOK DE UDON CON SALSA DE COCO/CURRY Y CITRONELA, TIRAS DE POLLO CRUJIENTE, VERDURAS DE TEMPORADA, LIMA A LA BRASA Y HIERBAS AROMÁTICAS** 19€  
UDON WOK WITH WITH COCONUT CURRY SAUCE AND LEMONGRASS, CRISPY CHICKEN STRIPS, SEASONAL VEGETABLES, GRILLED LIME AND AROMATIC HERBS
- BACALAO ASADO CON ALL-OLI DE CILANTRO GRATINADO Y SALTEADO DE GARBANZOS, ACEITUNA KALAMATA Y TOMATE SECO (200 GR)** 21€  
ROASTED COD WITH CORIANDER AIOLI, TOPPED WITH CHEESE, SERVED WITH A SAUTÉ OF CHICKPEAS, KALAMATA OLIVES AND SUN-DRIED TOMATOES
- LOMO DE SALMÓN SOBRE TIMBAL DE VERDURAS DE TEMPORADA CON SALSA CREMA DE ENLDO (180 GR)** 21€  
SALMON FILLET ON A BED OF SEASONAL VEGETABLES WITH A DILL CREAM SAUCE

## 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 - 550GR



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



450 GR-500 GR

## POSTRES

- TORRIJA CASERA CON CREMA DE QUESO TOSTADA** 8€  
HOMEMADE FRENCH TOAST WITH TOASTED CREAM CHEESE
- LEMON PIE CON CRUMBLE DE ALMENDRAS Y HELADO DE FRESA** 7,5€  
LEMON PIE WITH ALMOND CRUMBLE AND STRAWBERRY ICE CREAM
- CANNOLI RELLENO DE MOUSSE DE LECHE MERENGADA Y SALSA DE DULCE DE LECHE** 7,5€  
CANNOLI FILLED WITH MERINGUE MILK MOUSSE AND DULCE DE LECHE SAUCE
- TARTA DE CHOCOLATE Y NATA CON CRUMBLE DE GALLETA CARAMELIZADA Y HELADO DE CHOCOLATE NEGRO** 8€  
CHOCOLATE AND CREAM TART WITH CARAMELISED BISCUIT CRUMBLE AND DARK CHOCOLATE ICE CREAM

### COOKIES

- COOKIE DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA CON HELADO DE FRUTOS ROJOS** 6€  
WHITE CHOCOLATE AND RASPBERRY COOKIE WITH RED BERRY ICE CREAM
- COOKIE DE TRES CHOCOLATES Y HELADO DE VAINILLA BOURBONS** 6€  
TRIPLE CHOCOLATE BCOOKIE AND VANILLA BOURBON ICE CREAM
- COOKIE DE CARAMELO SALADO Y SALSA DE TOFFEE CON CRUMBLE DE ALMENDRAS** 6€  
SALTED CARAMEL BISCUIT WITH TOFFEE SAUCE AND ALMOND CRUMBLE

## PARA LOS PEQUES

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