

GRAND | HYATT™

BARCELONA

## Grand Hyatt Barcelona presenta la nueva carta de Sofia Bar & Tapas: un viaje contemporáneo por el Mediterráneo

*El espacio gastronómico del hotel barcelonés renueva su propuesta con una cocina honesta, de producto y pensada para compartir.*



[Descargar fotos aquí](#)

**Barcelona, 15 de abril de 2026** - El Mediterráneo no es solamente un mar ni representa un origen, es una actitud ante la vida. Una forma de entender la mesa como lugar de encuentro, de pausa y de disfrute. Bajo esta premisa, [Sofia Bar & Tapas](#), el restaurante propio del [Grand Hyatt Barcelona](#), presenta su nueva carta: una propuesta gastronómica que celebra la esencia mediterránea desde una mirada contemporánea, honesta y profundamente ligada al producto.

Firmada por el **chef Fiorenzo Paolo Migliavacca**, la nueva carta se construye sobre un concepto claro: trabajar exclusivamente con ingredientes, técnicas y tradiciones de los países bañados por el Mediterráneo. El resultado es una cocina sin artificios, donde cada elaboración respeta el origen y la identidad del producto, priorizando el sabor, la

temporalidad y el equilibrio. Sabores reconocibles, cocciones precisas, brasas, salazones, marinados suaves y toques de humo que realzan las propiedades de cada ingrediente.

La nueva propuesta invita a compartir y recorrer diferentes matices del recetario mediterráneo tradicional. Desde tapas frías como la **mojama artesanal de atún con cremoso de aguacate, melón osmotizado y vinagreta de hierbabuena**, o la **ostra del Delta del Ebro**, hasta elaboraciones calientes o templadas que combinan técnica y tradición, como el **pulpo a la brasa con ajada tradicional** o el **brioche tostado con costilla ibérica**.

Entre los platos más representativos destacan también creaciones pensadas para estimular los sentidos, como los **lingotes crujientes de paella de mariscos con tartar de gambas** o la **alcachofa confitada a la brasa con alioli de membrillo**. Propuestas que dialogan con sabores familiares reinterpretados con sutileza y precisión.

La carta se completa con una selección de **pizzas gourmet** - desde la clásica *margherita* hasta combinaciones como mortadela IGP con burrata o butifarra con trufa - y una oferta de **postres** que revisita grandes clásicos, como la **espuma de crema catalana con corazón de caramelo salado** o una **elegante esfera de tiramisú**.

El espacio, fiel a su identidad, se mantiene como un punto de encuentro versátil: informal pero sofisticado, cercano y cosmopolita. Un lugar donde disfrutar de la gastronomía a cualquier hora del día, ya sea para compartir tapas, para un almuerzo pausado o para una cena en un ambiente que refleja tanto la energía de Barcelona como la elegancia contemporánea del Grand Hyatt Barcelona.

En esta línea, entre semana se incorpora también una propuesta pensada para quienes buscan una pausa equilibrada al mediodía: un menú ejecutivo de bienvenida, con entrantes, principales, postres y bebidas incluidos, que permite descubrir la esencia mediterránea del restaurante de forma cómoda y ligera.

Con esta nueva carta, **Sofia Bar & Tapas** reafirma su apuesta por una cocina luminosa, equilibrada y auténtica. Una propuesta gastronómica que no busca sorprender desde el exceso, sino emocionar desde la esencia. Porque, al final, cada plato cuenta una historia sencilla: la de un Mediterráneo vivo, actual y compartido.

### **Acerca de Grand Hyatt Barcelona**

*Grand Hyatt Barcelona es el primer Grand Hyatt urbano de España. Situado en el barrio de Pedralbes, en plena Alta Barcelona, Gran Hyatt Barcelona desea ser mucho más que un hotel para convertirse en un centro ocio-gastronómico, cultural y de bienestar tanto para sus visitantes como para todos los habitantes de la ciudad y muy en especial para sus vecinos. Grand Hyatt Barcelona ofrece 465 habitaciones, 49 suites exclusivas y un lujoso penthouse. Con un diseño moderno y contemporáneo inspirado en el Art Déco, cada habitación cuenta con las últimas comodidades, creando una atmósfera sofisticada y elegante.*

*Grand Hyatt Barcelona ofrece además una amplia oferta de restaurantes para todos los gustos: Sofia Bar&Tapas, con una propuesta de tapas elevadas y de temporada; Maymanta, para los amantes de la comida peruana; Filosofía, una acogedora cafetería-biblioteca donde relajarse; y Leña Barcelona, la brasería del reputado chef con 3\* Michelin, Dani García. Además, el hotel dispone de 22 salones de distintas características y tamaños, siendo un espacio ideal para la celebración de cualquier tipo de evento. Y para una mayor evasión, en Grand Hyatt Barcelona se encuentra el spa más grande de Barcelona, Oasis Wellness & Spa by Natura Bissé, el primero en el mundo de la marca catalana.*

Website: [grandhyattbarcelona.com](http://grandhyattbarcelona.com)

**Para más información:**

Sílvia Martín  
[silvia@tibaumartin.com](mailto:silvia@tibaumartin.com)  
+34 674 369 725

Txell Pla  
[txell@tibaumartin.com](mailto:txell@tibaumartin.com)  
+34 674 369 715

## TAPAS PARA LOS SENTIDOS

- Selección del chef -

### Pimientos del padrón

Con sal Maldon de vino tinto y espuma de romesco blanca

9€

### Gambas rojas a la sal

Con emulsión de ajo y perejil

16€

### Alcachofa confitada a la brasa

Con alioli de membrillo ligeramente picante

12€

### Tartar de ternera

Ternera cortada a cuchillo, salsa agridulce, pepinillos encurtidos, alcaparras, chalota y toque de raifort

19€

## TAPAS FRIAS

### Pan de cristal con tomate

4€

### Jamón Ibérico de bellota

40gr/18€

80gr/34€

### Selección de quesos nacionales

Garrotxa, Urgelia, Serrat y Blau de Jutglar

18€

### Ostra del Delta del Ebro

\* 4.50€ (1u) / 13€ (3u) / 25€ (6u)

### Mojama artesanal de Atún

Con cremoso de aguacate, melón osmotizado con lima y sal, vinagreta de hierba buena y pistacho tostado

16€

### Pasta crujiente rellena

Rellena de burrata, tomates confitados y albahaca

15€

### Ensalada GRAND HYATT

Mix de lechugas, queso manchego, manzana de Girona, cebolla de Figueras encurtida y vinagreta de miel de caña con lima

14€

## TAPAS CALIENTES

### Croquetas de jamón

Con salsa de cebolla tostada y vinagre de Jerez

3.60€

### Croquetas de ceps y trufa negra

Con salsa de puerro carbonizado

3.60€

### Croquetas de queso payoyo

Con mermelada de pimienta del piquillo

3.60€

\*\* 3 UNIDADES DE CROQUETAS / 10€ \*\*

### Grand patatas bravas

Con salsa brava picante y alioli escalivado

8.50€

### Briox tostado con costilla Ibérica

Con salsa tártara

14€

### Sepia ahumada

Con cebolla caramelizada

16€

+ salsa de chorizo ibérico - 3€

### Lingotes crujientes de paella de mariscos

Con tartar de gambas, manzana verde, granillo de almendra tostada y cebollino

18€

### Pulpo a la brasa

Con ajada tradicional y puré de patatas

19€

### Secreto Ibérico asado

Con salsa al Oporto

18€

### Entrecot de ternera a la brasa

Con mojo verde

24€

\* media ración - 12€

+ patatas fritas / + verduras a la brasa / + mix de lechugas - 3€

## PIZZAS GOURMET

### MARGHERITA

Salsa de tomate, mozzarella fior di latte y aceite de albahaca.

14€

### SOBRASADA

Salsa de tomate, mozzarella fior di latte, sobrasada, pesto de nueces y miel.

17€

### 4 QUESOS

Gorgonzola, mozzarella fior di latte, queso ahumado scamorza, escamas de parmesano con aceite de romero.

17€

### MORTADELA IGP Y BURRATA

Tomate cherry amarillo fresco, burrata, mortadella y crema de pistacho.

18€

### BUTIFARRA Y TRUFA

Crema de trufa, queso ahumado scamorza, butifarra y champiñones salteados.

18€

### VEGANA

Salsa de tomate, queso vegano fundido, verduras escalivadas, aceitunas kalamata y rúcula fresca.

16€

### PIZZA DE NUTELLA

Masa fina y crujiente cubierta de Nutella.

8€

### FOCACCIA DE NUTELLA

Suave focaccia con Nutella fundida.

4.5 €

+ Extra coco - 2€  
+ Extra plátano - 2€

## POSTRES

### Espuma de crema catalana con corazón de caramelo salado

Una reinterpretación ligera del clásico catalán con un sorprendente centro helado.

8€

### Flan de huevo con vainilla y haba tonka, praliné de avellanas y peras caramelizadas

Textura sedosa con matices de especias exóticas y el toque crujiente del fruto seco.

8€

### Nuestra esfera de tiramisú

Elegante presentación geométrica del tradicional postre italiano de café y mascarpone.

8€

### Tarta de Santiago con crema de orujo

El bizcocho de almendra gallego por excelencia, acompañado de una suave crema de licor.

8€

### Coulant de chocolate con helado de avellanas

Bizcocho caliente de corazón fundente equilibrado con la frescura del helado.

8€

### Surtido de helados artesanos

Selección de sabores clásicos elaborados con ingredientes naturales.

6€

### Fruta de temporada

Frescura y sencillez con los mejores productos de la estación.

6€

### VINO BLANCO

- La Charla · D.O. Rueda** ..... 9€ 34€  
**Verdejo.** Expresivo con aroma a pera o melón, acompañados del carácter tropical
- Vol d'ánima ECO · D.O. Costers del Segre** ..... 9€ 36€  
**Chardonnay, Albariño, Xarel·lo.**  
 Joven y cremoso, aroma complejo con notas de melocotón
- Raimat Albariño · D.O. Costers del Segre** ..... 9€ 36€  
**Albariño.** Gran complejidad aromática, con cítricos al principio, seguidos de frutas de hueso, flores blancas y fondo mineral
- Raimat Turons de La Pleta · D.O. Costers del Segre** ..... 38€  
**Chardonnay.** Fresca y equilibrada, con buen volumen y textura por la crianza en foudre. *Notas afrutadas con una sutil integración del roble.*
- Louro · D.O. Valdeorra** ..... 46€  
**Godello.** Toques de almendras, peras y toques frutas tropicales en nariz, acidez y complejidad en boca.
- Pazo de San Mauro · D.O. Rias Baixas** ..... 48€  
**Albariño.** Notas de manzana madura, pera y melocotón y aromas florales blancos.
- Cloudy Bay · Marlborough, Nueva Zelanda** ..... 49€  
**Sauvignon Blanc.** Notas de limón y nectarina blanca acompañadas por sutiles toques a madera y aromas que recuerdan a la vainilla.

### VINO ROSADO

- Raimat Vol d'Anima Rosado ECO · D.O. Costers del Segre** ..... 35€  
**Pinot Noir y Chardonnay.** Carácter delicado y fresco, con sabores afrutados. Combina la fruta roja de la Pinot Noir con la suavidad de la Garnatxa para lograr elegancia y complejidad aromática.
- Whispering Angel · Côtes de Provence, Francia** ..... 12€ 45€  
**Garnacha, Cinsault y Rolle.** Frescura, elegancia y notas afrutadas, con un color rosa pálido característico.
- Whispering Angel · Magnum (1,5L)** ..... 90€

### CAVA & CHAMPAGNE ROSADO

- Ars Collecta Grand Rosé · D.O. Cava** ..... 39€  
**Xarel·lo, Pinot Noir y Trepal.** Aromas a frutas rojas y florales, y una estructura equilibrada en boca, con una acidez refrescante y un final largo y armonioso.
- Champagne Veuve Clicquot Yellow Label · Rosé** ..... 89€  
**Pinot Noir, Meunier y Chardonnay.** Ofrece aromas a frutas rojas y cítricos, con notas florales sutiles, y en boca es fresco, equilibrado y con una elegante efervescencia.

### VINO TINTO

- Viña Pomal Crianza · D.O. Rioja** ..... 9€ 34€  
**Tempranillo.** Es un vino suave, agradable y con gran intensidad frutal.
- El Pispá · D.O. Montsant** ..... 9€ 36€  
**Garnacha.** Perfecto equilibrio de fruta madura, toques minerales y notas de torrefacción.
- Raimat El Molí · D.O. Costers del Segre** ..... 9€ 36€  
**Cabernet Sauvignon.** Elegante y con cuerpo, de taninos suaves y sedosos que aportan estructura y persistencia. Destacan los frutos negros y notas especiadas por la crianza en barrica.
- Pruno · D.O. Ribera del Duero** ..... 10€ 38€  
**Tempranillo.** Aromas de fruta roja con toques de toffee de roble procedentes de la crianza en barricas francesas, dulce y afrutado en boca.
- Raimat Turons de Vallacorba · D.O. Costers del Segre** ..... 38€  
**Cabernet Sauvignon.** Intenso, de taninos nobles y envolventes, con gran persistencia y textura en boca. La fruta se expresa con claridad, acompañada de sutiles notas a roble.
- El Enemigo · Mendoza, Argentina** ..... 49€  
**Malbec.** Nos saluda con aromas de cerezas y moras frescas, entrelazadas con un toque de pimienta negra.
- Pagos de Angu Barrueco · D.O. Ribera del** ..... 50€  
**Tempranillo.** Un vino complejo y estructurado, aromas de fruta negra y tabaco.
- Les Terrasses Álvaro Palacios · D.O. Priorat** ..... 73€  
**Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon y Syrah.** Un vino estructurado y con mucha carácter. Aromas de fruta madura y especias, toques florales y minerales, tiene un final persistente en boca.

### CAVA & CHAMPAGNE

- Juvé & Camps Cinta Purpura · D.O. Cava** ..... 12€ 35€  
**Xarel·lo, Macabeo y Parellada.** Frutas blancas maduras y recuerdos de pan tostado y bollería
- Juvé & Camps Reserva de la Familia · D.O. Cava** ..... 54€  
**Xarel·lo, Macabeo y Parellada.** Ofrece delicadas sensaciones cítricas más presentes, fruta madura y notas de crianza bien entremezcladas.
- Ars Collecta Blanc de blancs · D.O. Cava** ..... 39€  
**Chardonnay.** Ofrece delicadas sensaciones cítricas más presentes, fruta madura y notas de crianza bien entremezcladas.
- Champagne Veuve Clicquot Yellow Label · Brut** ..... 18€ 85€  
**Pinot Noir, Meunier y Chardonnay.** Reconcilia dos elementos opuestos: la complejidad y la sedosidad, y mantenerlos en perfecto equilibrio con un aroma intenso y mucha frescura
- Champagne Dom Perignon · Brut** ..... 39€ 90€  
 Tono floral y afrutado. Heno maduro y notas tostadas, junto con toques de regaliz.
- Cava sin alcohol Codorniu Zero** ..... 7€

# Sofia

BAR & TAPAS

## COCKTAILS DE AUTOR

### GINGER BREEZE

Ron Santa Teresa Gran Reserva, brandy, lima, vainilla y piña  
17€

### HENRY

Whisky Dewars White Label, vermut rojo, Ancho Reyes, lima, maracuyá, y coco  
17€

### SUNSET RUMBLE

Ron Bacardi, Ron Sta- Teresa Gran Reserva, naranja, lima, licor de mora y ginger ale  
17€

### NIGHT CITY

Vodka Grey Goose, Cassis, lima y arándanos  
17€

### FRESH ROSEMARY

Ginebra Bombay Sapphire, zumo de pomelo y clara de huevo  
17€

## COCKTAILS CLÁSICOS

### APEROL SPRITZ

Aperol, Cava Juve&Camps, soda  
15€

### NEGRONI

Ginebra Bombay Sapphire, Campari y vermut rojo  
17€

### ESPRESSO MARTINI

Vodka Grey Goose, licor de café, y un shot de espresso  
17€

### MARGARITA

Tequila Patron Silver, Triple Sec, lima y sal  
17€

### MOJITO

Ron Bacardi, menta, lima y azúcar moreno  
17€

### OLD FASHIONED

Bourbon Jim Bean, Angostura y piel de naranja  
17€

### MOSCOW MULE

Vodka Grey Goose, Ginger Beer y lima  
17€

### BLOODY MARY

Vodka Grey Goose, tomate, limón, salsa Perrins y Tabasco  
17€

### PALOMA

Tequila Patrón Reposado, Thomas Henry y lima  
17€

## MOCKTAILS

### PINEAPPLE & CO

Piña, melocotón, lima y frutos rojos  
14€

### VIBRANT RASPBERRY

Vermut Martini Vibrante sin alcohol, frambuesas, piña, vainilla y top de soda  
14€

## BEBIDAS

### Agua Mondariz 500 ml

4€

### Agua Mondariz con gas 330 ml

4€

### Coca Cola · Coca Cola Zero

4€

### Schweppes

Limón, Naranja, Ginger Ale, Ginger Beer, Tónica premium  
5€

### Sprite · Fuze Tea

4€

### Red Bull

4€

## CERVEZAS

### Copa Damm

Cerveza mediterránea · Alcohol 5,4%

7€

### Coronita

Cerveza Pilsener fina · Alcohol 4,6%

7€

### Damm Lemon

Cerveza clara mediterránea · Alcohol 3,2%

7€

### Daura

Cerveza para celíacos · Alcohol 5,4%

7€

### Free Damm

Cerveza sin alcohol · Alcohol 0,0%

7€

### Voll-Damm

Cerveza doble malta · Alcohol 7,2%

8€

### !(\*!0

Summer Ale. Ibu 25 · Alcohol 2,8%  
Rubia, dorada y limpia.

8€

### Gracia

IPA. Ibu 40 · Alcohol 6.4%  
Color cobre viejo, brillante y con aromas de flor de cítricos.

8€

### Eixample

IBrown Ale. Ibu 50. Alcohol 6.5%  
Color oscuro, óxido, terroso, con toques de café e incluso de cacao.

8€