



SOMNI

RESTAURANT

Copa de cava de benvinguda

Menú degustació:

Croqueta de verdures escalivades al carbó amb salsa romesco

Crema freda d'avellanes de Reus amb sardines fumades i
caviaroli

Suprema de turbot, parmentier de coco i llima amb infusió de
crustacis

Fricandó de vedella ecològica del Pirineu amb moniato i
remolatxa

“Rosa de Sant Jordi” Mousse de xocolata blanca amb fruits
vermells

Inclòs

Pa de Sant Jordi
Aigua mineral, cafè i infusions

48€ per persona

IVA Inclòs

FELIÇ DIADA
de Sant Jordi





SOMNI

RESTAURANT

Copa de cava de bienvenida

Menú degustación:

Croqueta de verduras escalibadas al carbón con salsa de romesco

Crema fría de avellanas de Reus con sardinas ahumadas y caviaroli

Suprema de rodaballo, parmentier de coco y lima con infusión de crustáceos

Fricando de ternera ecológica del pirineo con boniato y remolacha

“Rosa de san Jordi” Mousse de chocolate blanco con frutos rojos

Incluido

Pan de San Jordi
Aigua mineral, café e infusiones

48€ por persona

IVA Inclòs

FELIZ DÍA
de San Jordi





SOMNI

RESTAURANT

Welcome Cava glass

Tasting menu:

Croquettes of charred roasted vegetables with romesco sauce

Cold cream of Reus hazelnuts with smoked sardines and caviaroli

Supreme of turbot, coconut and lime parmentier with crustacean infusion

Organic beef fricandó from the Pyrenees with sweet potato and beetroot

"Rose of Sant Jordi" – White chocolate mousse with red berries

Included

Sant Jordi bread
Mineral water, coffee, and infusions

48€ per person

VAT included

HAPPY SAINT
George's day

