



# 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:**

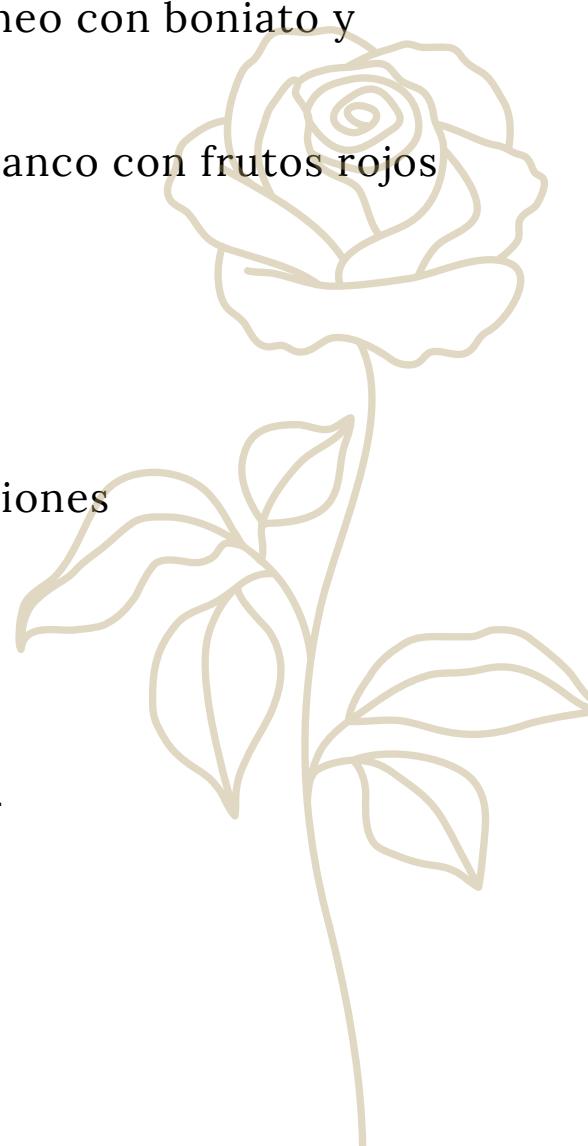
Croqueta de verduras escalibadas al carbón con salsa de romesco

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*

