

## Menú degustación

El menú consta de 5 actos:

Aperitivo  
Entrante  
Arroz  
Del mar y la montaña  
Postre

**65 €**

Menú degustación Somni con maridaje de vinos

**95 €**

# SOMNI

## RESTAURANT

*Este verano en Somni, deje que el Chef Miguel Muñoz le sorprenda con su interpretación contemporánea de la cocina mediterránea, destacando nuestros arroces secos y fideuás, elaborados con productos de temporada y kilómetro cero. Una experiencia cercana, auténtica y llena de sabor.*

*Vegetariano(V)–Vegano(VV)–Sin gluten(\*)*

Halal 

*Disponemos de información detallada sobre la presencia de alérgenos en los alimentos puestos a su disposición. Todos nuestros platos pueden contener trazas de los 14 alérgenos de declaración obligatoria según la normativa vigente en España.*

*En caso de alergia o intolerancia, contacte con nuestro personal.  
En cumplimiento del Real Decreto 1021/22 todos los productos de la pesca o moluscos que servimos son sometidos a procesos que garanticen la protección contra el anisakis.*



**No se aceptan pagos en efectivo**

*IVA incluido*

## Delicatessen

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo "Joselito" (*)	80 grs	27 €
Pan de cristal con tomate (VV)		5 €
Anchoas del cantábrico '00, pan de croissant y mantequilla ahumada	4 unidades	14 €
Ostra al natural (*)	unidad	6 €
Ostra con crema de almendras	unidad	7 €
Caviar Baeri del Valle de Aran con blinis y crema agria	30 grs	98 €
Caviar Tanit Oscietra, blinis, crema agria y un shot de vodka Beluga	10 grs	48 €

## Entrantes

Carpaccio de calabacín, tomate deshidratado, anchoa del Cantábrico y queso Idiazábal		18 €
Ensalada de burrata, rúcula, texturas de tomate, albahaca y pistachos (V)(*)		20 €
Ensaladilla con gamba roja del Mediterráneo al ajillo		24 €
Gazpacho verde con sardina ahumada, pico de gallo y Caviaroli		20 €
Espárragos blancos D.O. Navarra con carbonara ibérica		22 €
Raviolones rellenos de berenjena asada, crema de shiitake, avellanas y Tête de Moine		20 €
Brioche de steak tartar ahumado con caviar de aceite picante y encurtidos 		25 €
Roll de aguacate relleno de bogavante y salsa de coco (*)		29 €



*No se aceptan pagos en efectivo*

## Arroces y fideuás (30 minutos)

Arroz seco de gamba roja, sepia y calamarcitos (*)	29 €
Arroz de pato con colmenillas y cerezas (*)	29 €
Arroz de habitas baby, tomate seco y alioli de ajo asado (VV)(*)	24 €
Fideuá negra de tinta de calamar con carabinero XL	29 €
Fideuá mar y montaña con pulpo y butifarra del Perol	28 €

## Del mar y de la montaña

Vieiras al grill con crema de guisantes, menta y salicornia (*)	26 €
Suprema de rodaballo con parmentier de lima y coco e infusión de moluscos(*)	28 €
Canelón de pato con bechamel de trufa y foie y crujiente de Parmesano	25 €
Picantón en salsa pepitoria	24 €
Costillar de cordero deshuesado y relleno de boletus con zanahorias glaseadas	28 €
Solomillo "Rossini" con foie y salsa de trufa (*)	32 €

## Postres

Tarta de chocolate con helado de vainilla mexicana (V)	10 €
Pijama (flan, pera y cerezas en almíbar, helado de fresas y nata)	12 €
Nísperos confitados en anís con helado de leche ahumada	10 €
Mango tropical	10 €
Crema catalana con helado de "carquinyolis" (V)	10 €