



SOMIŌ PARK

RESTAURANTE



ENTRANTES...	½ ración	Ración
Jamón Ibérico 100% bellota con su tumaca	20	30
Nuestra cecina artesana de Wagyu		26
Nuestro chicharrón gaditano casero		14
Croquetas cremosas de jamón ibérico	12	17
Ensaladilla SOMIÓ PARK		19
Almejas frescas de Galicia salteadas con aceite de oliva virgen, ajo y un toque de vino blanco		29
Calamares frescos de Tazones con ali oli de cítricos		28
Mejillones en escabeche de calabaza y naranja		20
Torreznos (ud)		6
Steak tartar con sus tostas de pan de cristal		28
Foie en escabeche de jerez y mango con sus tostas		27
DE LA HUERTA..		
Puerros confitados, mantequilla tostada, yema curada y almendras fritas		18
Tomates de temporada con burrata y pesto		21
Verduras en tempura, ponzu de lima y salsa teriyaki	12	18
Ensalada de ventresca de bonito, tomates de temporada y piparras		25

PLATOS DE CUCHARA...	½ ración	Ración
Crema de marisco con guarnición		19
Fabada asturiana		21
Callos con patatinas	13	20

ARROCES Y PASTAS...

Arroz meloso de pitu de caleya (35 min) (min. 2 pax)	21
Arroz de calamar y chipirón (35 min) (min. 2 pax)	20
Canelones de marisco con velouté de carabineros	25
Fideuá de setas, jugo de ave y foie fresco (min. 2 pax)	19

PESCADOS...	Ración
Fritos de merluza del Cantábrico	23
Tataki de salmón semicurado en cítricos	25
Rollo de Bonito del Cantábrico	26
Tacos de Bonito del Cantábrico salteados con su guarnición	24
Ventresca de Bonito del Cantábrico	S/M
Hoy te recomendamos...	S/M

CARNES...

Mollejas a la plancha sobre crema de patata y huevo crujiente	21
Solomillo de vaca, foie fresco y verduras de temporada	38
Lomo bajo de vaca Simmental 300 gr., patatas y pimiento confitado	36
Pitu de caleya guisado al estilo tradicional con patatinos (para compartir)	34
Chuletinas de lechazo con patatinas asadas con mojo canario	28
Lechazo asado en su jugo con ensalada clásica	34

GUARNICIONES...

	½ ración	Ración
Tostas de pan Tumaca (4ud/8ud)	4	6
Pimientos del piquillo confitados al estilo de Tolosa		12
Ensalada LTC		10
Patatas fritas en sartén		6
Patatinos asados con mojo canario		6



**MENÚ DEL DÍA:*

Aperitivo de la casa, entrante, principal, postre y pan

Bodega incluida:

Agua

Media botella de vino selección de la casa, un refresco o una caña

Miércoles, jueves y viernes: 26,90€ IVA incluido

Fin de semana y festivos: 37,50€ IVA incluido

Horario de cocina: de 13:00h a 16:00h / de 20:00h a 22:45h

w w w . s o m i o p a r k . c o m