

13:00- 15:30h.

Menú The One Semanal

The One weekly menu

Entrante + Plato principal + postre + cafe y agua The One
Starter + Main course + dessert + coffee and The One water

28€

13:00 - 15:30 / 20:00 - 22:30 h.

Menú Somni

Entrante + Segundo plato del mar o de la tierra + postre
Starter + Main course "From the sea " or "From the land" + dessert

43€

(*) Platos con suplemento de 3€ sobre el menú

() Extra charge on menu of 3€*

Restaurante *Restaurant*

El restaurante Somni ofrece un menú de mercado y contemporáneo basado en una cocina de producto local desde un enfoque de denominación de origen y donde se reivindica el uso de ingredientes frescos, estacionales y a veces desconocidos para el comensal.

Somni Restaurant offers a modern and market basic menu using local products and from a origin point.

We are proud to use fresh and seasonal ingredients sometimes unknown to our guests.

Disponemos de información detallada sobre la presencia de alérgenos en los alimentos puestos a su disposición. Si usted padece alguna alergia o intolerancia, contacte con nuestro personal.

"Este establecimiento conoce y aplica las obligaciones especificadas en el Real Decreto 1420/2006 de 1 de Diciembre sobre la protección contra el anisakis".

Detailed information is available on potential allergens relating to the food we serve. If you have a food allergy or intolerance, please contact our staff.

This establishment understands and applies the obligations set out in Royal Decree 1420/2006 of December 1 on protection against anisakis.

IVA incluido /TAX included

Delicatessen | *Delicatessen*

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo “Joselito” <i>D.O. Guijuelo “Joselito” Iberian ham</i>	80gr.	23€
Pan de cristal con tomate <i>Crystal bread with tomato</i>		5€
Anchoas del Cantábrico con aceite ahumado y tomates deshidratados <i>Cantabrian anchovies with smoked oil and dried tomatoes</i>	4unidades / 4units	12€
Ostras D.O. Delta del Ebro (según mercado) <i>D.O. Ebro Delta oysters (market price)</i>	Unidad / Each	35€
Caviar D.O. Vall d'Aran con blinis y sus guarniciones <i>D.O. Vall d'Aran caviar with blintz pancakes and garnish</i>	30gr.	9€

Para Empezar | *To start*

Roll de aguacate relleno de bogavante azul con salsa de coco* <i>Avocado roll with blue lobster stuffing and coconut sauce*</i>		24€
Ensalada de sandía con queso Bauma Garrotxa, semillas y vinagre balsámico envejecido <i>Watermelon salad with Bauma Garrotxa cheese, seeds and aged balsamic vinegar</i>		12€
Mini verduras y tofu al grill, ahumadas con haya y salsa romesco <i>Beech-smoked grilled mini vegetables and tofu, with Romesco sauce</i>		11€
Ajo blanco de avellanas con sardina ahumada y huevas de trucha <i>Cold garlic and hazelnut soup with smoked sardines and trout roe</i>		12€
Canelones rellenos de pato rustido con bechamel trufada y foie <i>Cannelloni stuffed with roast duck, with truffle béchamel and foie gras</i>		19€
Raviolone de queso fresco, espinacas y parmesano con salvia y tomate seco <i>Raviolone with fresh cheese, spinach and Parmesan with sage and dried tomato</i>		14€

Del Mar | *From the sea*

Tataki de atún de almadraba, crema de aguacate, salsa de tomate seco y cebolla encurtida* <i>“Almadraba” tuna tataki, avocado cream, sun-dried tomato sauce and pickled onion*</i>		23€
Suprema de lubina salvaje, crema de tirabeques y frutas cítricas <i>Wild sea bass supreme with mangetout peas and citrus fruits</i>		20€
Vieiras grillé con cremoso de celeri, jugo de carne y jamón ibérico <i>Grilled scallops with celery cream, meat jus and Iberian ham</i>		18€
Arroz seco de gamba roja de Palamós, sepias y calamaritos (30min /mínimo 2pax) <i>Paella with Palamós red prawns, cuttlefish and squid (30minutes /min. 2people)</i>		10€

De la Tierra | *From the land*

Falso risotto de trigo tierno con setas, parmesano y col kale <i>Soft wheat ‘risotto’ with mushrooms, parmesan and kale</i>		10€
Steak Tartar - “cortado a cuchillo” con anguila ahumada, con helado de mostaza e hilos de patata <i>Hand-cut steak tartare with smoked eel, served with mustard ice cream and potato strings</i>		20€
Presa de cerdo ibérico con salsa de queso Torta de Barros, café y pak choi <i>Iberian pork shoulder butt with Torta de Barros cheese sauce, coffee and pak choi</i>		18€
Solomillo de ternera “frisona” de Girona con salsa demi-glace y patatas pont neuf* <i>Girona Friesian veal sirloin with demi-glace sauce and pont neuf potatoes*</i>		28€
Espalda de cabrito de Aragón “baja temperatura” con couscous de tomate y menta* <i>Slow-roasted Aragonese kid goat shoulder with tomato and mint couscous*</i>		20€
Pechuga de pollo de corral en dos cocciones, verduras y parmentier de patatas <i>Twice-cooked free-range chicken breast, vegetables and Parmentier potatoes</i>		18€