

Sofia

BAR & TAPAS

APERITIVOS ESPINALER / ESPINALER APPETIZERS

Gildas de boquerón	3,5€
Anchovy gildas skewer	 
Mejillones en escabeche	7,5€
Pickled mussels	 
Navajas al natural	9€
Natural razor clams	
Almejas finas	6€
Fine clams	
Berberechos	9€
Cockles	
Sardinillas en aceite	6,5€
Sardines in oil	
Patatas chips Espinaler	2,5€
Espinaler potato chip	 

TAPAS FRÍAS / COLD TAPAS

Jamón Ibérico cortado a mano, 40g / 80g	18€ / 34€
Hand-sliced Iberian ham, 40g / 80g	
Tabla de quesos catalanes (Tou dels tihlers, Urgelia, Sarrat y Tupi) con chutneys caseros	18,5€
Catalan cheese board (Tou dels Tihlers, Urgelia, Sarrat & Tupi) with homemade chutneys	  
Pan de cristal con tomate	3,5€
"Crystal bread" with tomato	  
Ración de pan	2,5€
Portion of bread	  
Ensaladilla Rusa con gambitas cristal	9€
Russian salad with crispy baby shrimps	   

							
Gluten	Lácteos Milk	Huevos Eggs	Frutos secos Nuts	Sésamo Sesame	Mostaza Mustard	Soja Soya	Cacahuete Peanut
							
Apio Celery	Pescado Fish	Moluscos Molluscs	Crustáceos Crustaceans	Sulfitos Sulphites	Vegetariano Vegetarian	Vegano Vegan	

TAPAS CALIENTES / HOT TAPAS

Croquetas de jamón ibérico con all i oli	3,5€
Iberian ham croquettes with all i oli	  
Croquetas de ceps	3,5€
Ceps croquettes	   
Patatas Bravas con all i oli y aceite de pimentón	9€
Bravas potatoes with all i oli and paprika oil	 
Pimientos de Padron con sal gruesa	6,5€
Padron peppers with coarse salt	 
Gambas al ajillo	12,5€
Garlic shrimp	 
Tortilla de patata tradicional con cebolla caramelizada	8,5€
Traditional spanish omelette with caramelized oni	 

TAPAS AL ESTILO SOFIA / SOFIA'S STYLE TAPAS

Bomba de patata con corazón de cerdo	8€
Potato bomb with pulled pork heart	  
Soldaditos de Pavia	10,5€
Crispy cod with red pepper	  
½ Entrecote de ternera al grill de carbón con chimichurri	12,5€
½ Charcoal-grilled beef rib-eye steak with chimichurri	
Coca de verduras escalivadas y romesco casera	8,5€
Flatbread with roasted vegetables and homemade romesco sauce	    
Pulpo a la brasa	12,5€
Charcoal-grilled octopus	   

POSTRES / DESSERTS

Crema catalana tradicional	8,5€
Traditional catalan cream	  
Tarta de queso De La Viña	8,5€
'De La Viña' cheesecake	  
Pan con Chocolate, AOVE y flor de sal	8,5€
Bread with chocolate, olive oil & sea salt	 
Ensalada de fruta de temporada	8,5€
Seasonal fruit salad	 

Si tiene alguna intolerancia o alergia, comuníquelo a nuestro personal. Todos los precios están en euros e incluyen un 10% de IVA.

Please inform our staff if you have any food allergies or intolerances. Price in euros 10% VAT included.

Este establecimiento cumple las normas sobre prevención del parasitosis por anisakis en productos de la pesca.

This establishment meets all standards on preventing anisakis parasites in fish products.

El consumo de hamburguesas, carnes, aves, mariscos, pescados y huevos crudos o poco hechos puede incrementar el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si tienes ciertas afecciones médicas.

Consuming undercooked or raw hamburgers, meats, poultry, seafood, fish, or eggs may increase the risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

Sofia

BAR & TAPAS

VINO BLANCO / WHITE WINE

La Charla · D.O. Rueda 9€ . . 34€
Verdejo. Expresivo con aroma de fruta blanca, pera o melón, acompañados del carácter tropical / *Expressive aroma of white fruit, pear or melon, accompanied by a tropical character*

Vol d'ánima ECO · D.O. Costers del Segre. 9€ . . 36€
Chardonnay, Albariño, Xarel·lo. Joven y cremoso, aroma complejo con notas de melocotón / *Young and creamy, complex aroma with hints of peach*

Raimat Albariño · D.O. Costers del Segre 9€ . . 36€
Albariño. Gran complejidad aromática, con cítricos al principio, seguidos de fruta de hueso, flores blancas y fondo mineral

Raimat Turons de La Pleta · D.O. Costers del Segre 38€
Chardonnay. Entrada amable, fresca y equilibrada, con buen volumen y textura aportados por la crianza en foudre. Muy expresivo, conserva la fruta con una sutil integración del roble

Louro · D.O. Valdeorra 46€
Godello. Toques de almendras, peras y toques e frutas tropicales en nariz, acidez y complejidad en boca / *Touches of almonds, pears and tropical fruits on the nose, acidity and complexity in the mouth*

Pazo de San Mauro · D.O. Rias Baixas 48€
Albariño. Notas de manzana madura, pera y melocotón y aromas florales blancos / *Ripe apple, pear and peach notes and white floral aromas*

Cloudy Bay · Marlborough, Nueva Zelanda 49€
Sauvignon Blanc. Notas de limón y nectarina blanca acompañadas por sutiles toques de una madera muy bien integrada y aromas que recuerdan a la vainilla / *Lemon and white nectarine notes with touches of very well-integrated wood and aromas reminiscent of vanilla*

VINO ROSADO / ROSÉ WINE

Raimat Vol d'Ánima Rosado ECO ·
D.O. Costers del Segre 35€
Pinot Noir y Chardonnay. Carácter único, delicado y fresco, con una explosión de sabores afrutados. Combina frutos rojos de la Pinot Noir y la suavidad de la Garnatxa para lograr elegancia y complejidad aromática

Whispering Angel ·
Côte de Provence, Francia 12€ . . 45€
Garnacha, Cinsault y Rolle. Frescura, elegancia y notas afrutadas, con un color rosa pálido característico / *Known for its freshness, elegance and fruity notes, with a characteristic pale pink color*

Magnum (1,5L) 90€
Jeroboam (3L) 200€

VINO TINTO / RED WINE

Viña Pomal Crianza · D.O. Rioja 9€ . . 34€
Tempranillo. Es un vino suave, agradable y con gran intensidad frutal / *It is a soft and pleasant wine with great fruit intensity*

El Pispá · D.O. Montsant. 9€ . . 36€
Garnacha. Perfecto equilibrio de fruta madura, toques minerales y notas de torrefacción / *Perfect balance of ripe fruit, mineral touches and roasted notes*

Raimat El Molí · D.O. Costers del Segre 9€ . . 36€
Cabernet Sauvignon. Elegante y con cuerpo, de taninos suaves y sedoso que aportan estructura y persistencia. Destacan los frutos negros y notas especiadas bien integradas por la crianza en barrica

Pruno · D.O. Ribera del Duero 10€ . . 38€
Tempranillo. Aromas de fruta roja con toques de toffee de roble procedentes de la crianza en barricas francesas, vino dulce y afrutado en boca / *Aromas of red fruit with oaky toffee hints from the ageing in french barrels, sweet and fruity wine on the palate*

Raimat Turons de Vallacorba ·
D.O. Costers del Segre 38€
Cabernet Sauvignon. Intenso y expresivo, de taninos nobles y envolventes, con gran persistencia y textura en boca. La fruta se expresa con claridad, acompañada de una sutil integración del roble

El Enemigo · Mendoza, Argentina 49€
Malbec. Nos saluda con aromas de cerezas y moras frescas, entrelazadas con un toque de pimienta negra / *Aromas of cherries and fresh blackberries, with a hint of black pepper*

Pagos de Anguix Barrueco · D.O. Ribera del Duero 50€
Tempranillo. Un vino complejo y estructurado, aromas de fruta negra y tabaco / *A complex and structured wine, aromas of black fruits and tobacco*

Les Terrasses Álvaro Palacios · D.O. Priorat 73€
Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon y Syrah. Un vino estructurado y con mucha carácter. Aromas de fruta madura y especias, toques florales y minerales, tiene un final persistente en boca / *A structured wine with a lot of character. Aromas of ripe fruit and spices, floral and mineral touches, it has a persistent finish in the mouth*

Si tiene alguna intolerancia o alergia, comuníquelo a nuestro personal. Todos los precios están en euros e incluyen un 10% de IVA.

Please inform our staff if you have any food allergies or intolerances. Price in euros 10% VAT included.

Este establecimiento cumple las normas sobre prevención del parasitosis por anisakis en productos de la pesca.

This establishment meets all standards on preventing anisakis parasites in fish products.

El consumo de hamburguesas, carnes, aves, mariscos, pescados y huevos crudos o poco hechos puede incrementar el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si tienes ciertas afecciones médicas.

Consuming undercooked or raw hamburgers, meats, poultry, seafood, fish, or eggs may increase the risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

Sofia

BAR & TAPAS

CAVA Y CHAMPAGNE / SPARKLING WINE

Juvé & Camps Cinta Purpura · D.O. Cava . . . 12€ . . . 35€
Xarel·lo, Macabeo y Parellada. Frutas blancas maduras y
recuerdos de pan tostado y bollería / Ripe white fruits and
hints of toasted bread and pastries

Juvé & Camps Reserva de la Familia · D.O. Cava . . . 54€
Xarel·lo, Macabeo y Parellada. Ofrece delicadas sensaciones
cítricas más presentes, fruta madura y notas de crianza bien
entremezcladas / Offers delicate citrus sensations more present,
ripe fruit and notes of the crianza well intermixed

Ars Collecta Blanc de blancs · D.O. Cava 39€
Chardonnay. Aromas frescos a frutas blancas y flores, y una
estructura vibrante y cremosa en boca, con una acidez
refrescante y un final largo y elegante / Fresh aromas of white
fruits and flowers, and a vibrant, creamy structure on the palate,
with refreshing acidity and a long, elegant finish

Champagne Veuve Clicquot
Yellow Label · Brut 18€ . . . 85€
Pinot Noir, Meunier y Chardonnay. Reconcilia dos elementos
opuestos: la complejidad y la sedosidad, y mantenerlos bien
perfecto equilibrio con un aroma intenso y mucha frescura /
Tightly knit, focused by robust acidity and a streak of minerality,
this offers subtle notes of white peach, anise, biscuit and kumquat

Champagne Dom Perignon · Brut 390€
Tono floral y afrutado. Heno maduro y notas tostadas,
junto con toques de regaliz / Floral and fruity tone. Ripe
hay and toasted notes, along with hints of licorice

Cava sin alcohol Codorniu Zero 7€
Codorniu Zero Sparkling White Wine

CAVA Y CHAMPAGNE ROSADO / SPARKLING ROSÉ WINE

Ars Collecta Grand Rosé · D.O. Cava 39€
Xarel·lo, Pinot Noir y Trepát. Aromas a frutas rojas y
florales, y una estructura equilibrada en boca, con una
acidez refrescante y un final largo y armonioso / Aromas
of red fruits and florals, and a balanced structure on the palate,
with refreshing acidity and a long, harmonious finish

Champagne Veuve Clicquot Yellow Label · Rosé . . . 89€
Pinot Noir, Meunier y Chardonnay. Ofrece aromas a frutas
rojas y cítricos, con notas florales sutiles, y en boca es fresco,
equilibrado y con una elegante efervescencia / It offers aromas
of red fruits and citrus, with subtle floral notes, and on the palate
it is fresh, balanced and with an elegant effervescence

COCKTAILS

Passion cheesecake. 17€
Vodka Grey Goose, Sant Germain, maracuyá, sirope de
cheesecake, lima y top de cava / Vodka Grey Goose, Sant
Germain, passionfruit, cheesecake sirup, lime and cava topping

Espresso Martini 17€
Vodka Grey Goose, café espresso y licor de café /
Vodka Grey Goose, espresso coffee and coffee liquor

Night City. 17€
Vodka Belvedere, Cassis, lima y arándanos /
Vodka Belvedere, Cassis, lime and blueberries

Gin Royal 17€
Ginebra Bombay Sapphire, licor de mora, vainilla, y top de cava /
Bombay Sapphire Gin, berry liquor, vanilla and cava topping

Fresh Rosemary. 17€
Ginebra Bombay Sapphire, pomelo y clara de huevo /
Bombay Sapphire Gin, grapefruit and egg white

Cookies Monster 17€
Ginebra de cacao Roca, sirope de cookies, café espresso y chocolate /
Cocoa Gin, cookies sirup, espresso coffee and chocolate

Fresh Caribbean 17€
Ron Santa Teresa Gran Reserva, brandy, lima, vainilla y piña /
Santa Teresa Gran Reserva Rum, brandy, lime, vanilla and pineapple

Sunset Rumble 17€
Ron Bacardi, Ron Santa Teresa Gran Reserva, zumo de naranja, lima,
licor de mora y top de ginger ale / Bacardi Rum, Santa Teresa Gran
Reserva Rum, orange juice, lime, berry liquor and ginger ale topping

Ginger Breeze 17€
Ron Santa Teresa Gran Reserva, cachaça, lima, genjibre y
top de ginger beer / Santa Teresa Gran Reserva Rum, cachaça,
lime juice, ginger and ginger beer topping

Henry 17€
Whisky Dewars 12 años, Vermut, licor Ancho Reyes, lima,
maracuyá y coco / Whisky Dewars 12 years, Vermouth,
Ancho Reyes liquor, lime, passionfruit and coconut

Patron Velvet. 17€
Tequila Patron Silver, lima, clara de huevo y arándanos /
Patron Silver Tequila, lime, egg white and blueberries

Paloma. 17€
Tequila Patrón Reposado, refresco de pomelo Thomas
Henry, lima y top de soda / Patrón Reposado Tequila,
Thomas Henry grapefruit, lime and soda topping

Jägerita 17€
Jägermeister, Cointreau y lima / Jägermeister, Cointreau and lime

Si tiene alguna intolerancia o alergia, comuníquelo a nuestro personal. Todos los precios están en euros e incluyen un 10% de IVA.

Please inform our staff if you have any food allergies or intolerances. Price in euros 10% VAT included.

Este establecimiento cumple las normas sobre prevención del parasitosis por anisakis en productos de la pesca.

This establishment meets all standards on preventing anisakis parasites in fish products.

El consumo de hamburguesas, carnes, aves, mariscos, pescados y huevos crudos o poco hechos puede incrementar el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si tienes ciertas afecciones médicas.

Consuming undercooked or raw hamburgers, meats, poultry, seafood, fish, or eggs may increase the risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.