ES

Sofia

BAR & TAPAS

Sofia

BAR & TAPAS

TAPAS DEL CHEF

Calabaza a la brasa
Con romesco de pimentón de La Vera y crujiente de mostaza de Dijon

12€

Gambas rojas a la sal
Con vinagreta de mandarina

10€ (3ud) | 16€ (5ud)

Tártar de ternera cortada a cuchillo
Con setas en escabeche, yema curada y crema de rábano picante

17€

Pez espada ahumado
Con queso mató, lima, salsa de hoja de higuera y kataifi

16€

Lingotes crujientes de paella
Con tártar de gamba y manzana verde

16€

Aceitunas de ragú Ibérico
Aceitunas fritas, rellenas de ragú de ternera, panceta Ibérica y hierbas aromáticas

6€

TAPAS FRIAS

Pan de cristal con tomate
4.5€

Jamón Ibérico de bellota
40gr - 19€
60gr - 28€

Selección de quesos catalanes y mermeladas artesanales
Garrotxa, Urgèlia, Serrat y El Glauc

18€

Ostra del delta del Ebro
4.5€ (1ud) | 13.5€ (3ud) | 25€ (6ud)

Atún rojo
Marcado a la plancha, guanciale crujiente, crema de apionabo y salicornia

16€

Ensalada "Grand Hyatt"
Selección de hojas, alcachofa confitada, manzana de Girona, cebolla encurtida y vinagreta de miel de caña con lima

11€

+ queso Manchego semicurado - 2€

TAPAS CALIENTES

Mini flauta de queso ahumado
Con scamorza ahumada a la plancha, miel de azafrán y avellanas tostadas

12€

Coca crujiente de rabo de toro
Rabo de toro cocinado a baja temperatura, tomate fresco aliñado con ajo, albahaca y AOVE

12€ (2ud)

Croquetas
Jamón Ibérico

Con cebolla tostada y vinagre de Jerez

Ceps & trufa negra

Con salsa de puerro asado

Queso payoyo

Con mermelada de pimiento del piquillo

4€ (1ud)

Patatas bravas de autor
Bocados crujientes de patata, alioli de ajo dulce y salsa brava picante Sofía

8€

Costillitas glaseadas al Marsala
Costillas de cerdo con crema acidulada de sidra y hierbas mediterráneas

12€

PARA COMPARTIR

Picaña Km.0 a la brasa
Con salsa de perejil y guarnición a elegir: patatas fritas o verduras a la brasa

29€ / Media ración - 16€

Pulpo a la brasa
Con salsa de tomate mediterránea, crujiente de maíz al orégano y flores de alcaparra fritas

18€

Guarniciones - 4.5€

LE PIZZE DI SOFIA

Margherita Sofía
Salsa de tomate, fior di latte, albahaca fresca y AOVE

15€

'Nduja & Miel
Salsa de tomate, 'nduja calabresa, stracciatella de burrata, cebolla roja encurtida, miel de romero y nueces tostadas

17€

Quattro formaggi mediterráneos
Fior di latte, Taleggio, Gorgonzola dolce, crema de Pecorino, pimienta negra y orégano

17€

Mortadella & Burrata
Fior di latte, mortadella Bologna IGP, stracciatella de burrata, crema de pistacho y ralladura de limón

18€

Guanciale, Calabaza & Pecorino
Crema de calabaza asada, fior di latte, guanciale crujiente, Pecorino Romano, pimienta negra y ralladura de limón

18€

La Grand Hyatt - Edición otoño
Fior di latte, queso de oveja curado, jamón Ibérico, mermelada de higos, salvia crujiente y aceite de romero

19€

Peperoni
Salsa de tomate, fior di late y pepperoni

18€

Mediterránea
Salsa de tomate, mozzarella vegana, escalivada de temporada, crema de pistacho, aceitunas Kalamata y rúcula

15€

POSTRES

Xuxo Mel & Mató
Xuxo crujiente relleno de miel y mató, miel de romero y helado de canela

8€

Pecan pie
Tarta de nueces pecanas con caramelo casero y helado de tomillo

8€

Coulant de turrón de Jijona
Con helado de mandarina

9€

Moka - Tiramisú
Nuestro tiramisú, presentado en tetera y terminado en mesa

8€

Crema catalana 2.0
Interpretación contemporánea de la crema catalana tradicional

8€

Selección de frutas
6€

Pizza de Nutella
Masa fina y crujiente cubierta con Nutella

9€

Focaccia frita de Nutela
Con Nutella fundida

6€

+ Extra coco / plátano / avellana - 2.5€

VINO BLANCO

La Charla · D.O. Rueda ..... 9€ 34€
Verdejo. *Expresivo con aromas de fruta blanca, pera o melón, y carácter tropical*

Vol d'ànima ECO · D.O. Costers del Segre ..... 9€ 35€
Chardonnay, Albariño, Xarel·lo. *Joven y cremoso, aroma complejo con notas de melocotón.*

Raimat Albariño · D.O. Costers del Segre ..... 9€ 36€
Albariño. *Gran complejidad aromática, con notas cítricas, fruta de hueso madura, flores blancas y un fondo mineral.*

Raimat Turons de La Pleta · D.O. Costers del Segre ..... 38€
Chardonnay. *Fresca y equilibrada, con buen volumen y textura con notas afrutadas.*

Miranda d'Espiells · D.O. Penedès ..... 36€
Chardonnay. *Aromas de piña, melón y manzana fresca. Fresco y agradable, con matices cítricos. Versatil para disfrutar en cualquier ocasión.*

Pazo de San Mauro · D.O. Rías Baixas ..... 48€
Albariño. *Notas de manzana madura, pera y melocotón y aromas florales blancos.*

Cloudy Bay · Marlborough, Nueva Zelanda ..... 49€
Sauvignon Blanc. *Notas de limón y nectarina blanca acompañadas por sutiles toques a madera y vainilla.*

VINO ROSADO

Raimat Vol d'Anima Rosado ECO · D.O. Costers del Segre ..... 35€
Pinot Noir y Garnatxa. *Carácter delicado y fresco, con fruta roja vibrante y la suavidad de la Garnatxa.*

Whispering Angel · Côtes de Provence, Francia ..... 12€ 45€
Garnacha, Cinsault y Rolle. *Conocido por su frescura, elegancia, notas afrutadas y característico color rosa pálido.*

Whispering Angel · Magnum(1,5L) ..... 90€

CAVA & CHAMPAGNE ROSADO

Ars Collecta Grand Rosé · D.O. Cava ..... 39€
Xarel·lo, Pinot Noir y Trepat. *Aromas florales y a frutas rojas, con una acidez refrescante y final armonioso.*

Champagne Veuve Clicquot · Rosé ..... 89€
Pinot Noir, Meunier y Chardonnay. *Frescura, redondez y carácter. Frutas rojas y negras, especias y notas de pastelería, realzadas por matices tostados, piel de naranja y pan de jengibre por la crianza sobre lías.*

VINO TINTO

Viña Pomal Crianza · D.O. Rioja ..... 9€ 34€
Tempranillo. *Es un vino suave, agradable y con gran intensidad frutal.*

El Pispa · D.O. Montsant ..... 9€ 35€
Garnacha. *Perfecto equilibrio de fruta madura, toques minerales y notas de torre facción.*

Raimat El Molí · D.O. Costers del Segre ..... 9€ 36€
Cabernet Sauvignon. *Taninos sedosos, notas de fruta negra y sutiles toques especiados procedentes de la crianza en foudre.*

Pruno · D.O. Ribera del Duero ..... 10€ 38€
Tempranillo. *Aromas de fruta roja con toques de toffee de roble, dulce y afrutado en boca.*

Raimat Turons de Vallacorba· D.O. Costers del Segre ..... 38€
Cabernet Sauvignon. *Taninos envolventes, textura persistente y fruta claramente definida.*

El Enemigo · Mendoza, Argentina ..... 49€
Malbec. *Nos saluda con aromas de cerezas y moras frescas, con un toque de pimienta negra.*

Pagos de Anguix Barrueco · D.O. Ribera del Duero ..... 50€
Tempranillo. *Un vino complejo y estructurado, aromas de fruta negra y tabaco.*

Les Terrasses Álvaro Palacios · D.O. Priorat ..... 73€
Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon y Syrah. *Estructurado y con mucho carácter. Aromas de fruta madura y especias, toques florales y minerales.*

CAVA & CHAMPAGNE

Juvé & Camps Cinta Púrpura · D.O. Cava .... 12€ 35€
Xarel·lo, Macabeo y Parellada. *Frutas blancas maduras y recuerdos de pan tostado y bollería.*

Juvé & Camps Reserva de la Familia · D.O. Cava ... 54€
Xarel·lo, Macabeo y Parellada. *Con delicadas notas cítricas, fruta madura y de crianza bien entrelazadas.*

Ars Collecta Blanc de blancs · D.O. Cava ..... 39€
Chardonnay. *Aromas frescos a frutas blancas y flores, con estructura cremosa en boca y acidez refrescante.*

Champagne Veuve Clicquot Yellow Label · Brut ..... 18€ 85€
Pinot Noir, Meunier y Chardonnay. *Frescura y sedosidad, con una rica expresión aromática. Predominan las frutas blancas y amarillas, acompañadas de notas cítricas que se integran armoniosamente con delicados matices dulces.*

Champagne Dom Pérignon · Brut ..... 390€
Tono floral y afrutado. Heno maduro y notas tostadas, junto con toques de regaliz.

Cava sin alcohol Codorníu Zero ..... 7€

Hágase miembro de WOH y pague aquí con puntos

Sofia
BAR & TAPAS

COCKTAILS DE AUTOR

El rugido de Oaxaca
Mezcal Rosaluna, Frangelico, zumo de piña y almendra
17€

La Patrona
Tequila Patrón Silver, triple seco, lima, miel, eneldo y romero
17€

Ginger Breeze
Ron Santa Teresa Gran Reserva, cachaça, lima y jengibre
17€

Night City
Vodka Grey Goose, Cassis, lima y zumo de arándanos
17€

Ginger Kiss
Ginebra Bombay Sapphire infusionada con cardamomo, clara de huevo, lima y jengibre
17€

Scarlet Saint
St. Germain, Ron Bacardi infusionado con canela y naranja, lima y zumo de frutos rojos
17€

Mr. Beam
Bourbon Jim Beam, Cassis, cava Codorniu Cuvée 1872 y vainilla
17€

Highland's Whisper
Whisky Dewars 12, té Earl Grey, pimienta rosa y canela
17€

COCKTAILS CLÁSICOS

St. Germain Spritz
St. Germain, cava Codorniu Cuvée 1872 y soda
15€

Negroni
Ginebra Bombay Sapphire, Campari y vermut rojo
17€

Espresso Martini
Vodka Grey Goose, licor de café, y un shot de espresso
17€

Margarita
Tequila Patrón Silver, triple seco, lima y sal
17€

Mojito
Ron Bacardi, menta, lima y azúcar moreno
17€

Old Fashioned
Bourbon Jim Beam, Angostura y piel de naranja
17€

Paloma
Tequila Patrón Reposado, Thomas Henry y lima
17€

Aperol Spritz
Aperol, cava Codorniu Cuvée 1872 y soda
15€

MOCKTAILS

Vibrant Raspberry
Vermut Martini Vibrante sin alcohol, frambuesas, piña, vainilla y soda
14€

Peach Mule
Zumo de melocotón, lima, jengibre y ginger beer
14€

Grand Lemonade
Fresa, Cassis, vainilla y lima
14€

Flowers in the garden
Vermut Martini Floreale sin alcohol, almendra, canela y lima
14€

BEBIDAS

Agua sin gas 500 ml
4€

Agua con gas 330 ml
4€

Coca Cola · Coca Cola Zero
5€

Sprite · Fuze Tea
4€

Red Bull
5€

Schweppes
Limón, naranja, Ginger Ale, Ginger Beer, tónica premium
5€

CERVEZAS

Copa Damm
Cerveza mediterránea · Alcohol 5,4%
7€

Coronita
Cerveza Pilsener · Alcohol 4,6%
7€

Damm Lemon
Cerveza clara mediterránea· Alcohol 3,2%
7€

Daura
Cerveza sin gluten · Alcohol 5,4%
7€

Voll-Damm
Cerveza doble malta · Alcohol 7,2%
8€

Free Damm
Cerveza sin alcohol · Alcohol 0,0%
7€

CERVEZAS ARTESANALES

Barceloneta
Summer Ale. Ibu 25 · Alcohol 2,8%
Rubia, dorada y limpia
8€

Gràcia
IPA. Ibu 40 · Alcohol 6.4%
Color cobre viejo con aromas de flor de cítricos
8€

Eixample
Brown Ale. Ibu 50. Alcohol 6.5%
Color oscuro, óxido, terroso, toques de café y cacao
8€

ALÉRGENOS

TAPAS DEL CHEF

- Calabaza a la brasa
- Gambas rojas a la sal
- Tártar de ternera cortado a cuchillo
- Pez espada ahumado
- Lingotes de paella crujientes
- Aceitunas de ragú Ibérico

TAPAS FRIAS

- Pan de cristal con tomate
- Jamón Iberico
- Selección de quesos catalanes y mermeladas artesanales
- Ostra del Delta del Ebro
- Atún rojo
- Ensalada "Grand Hyatt"
- Extra queso manchego

TAPAS CALIENTES

- Mini flauta de queso ahumado
- Coca crujiente de rabo de toro
- Croqueta de jamón Iberico
- Croqueta de ceps y trufa negra
- Croqueta de queso payoyo
- Patatas bravas de autor
- Costillitas glaseadas al Marsala

PARA COMPARTIR

- Picaña Km.0 a la brasa
- Pulpo a la brasa

LE PIZZE DI SOFIA

- Margherita Sofía
- 'Nduja & Miel
- 4 Quattro formaggi mediterráneos
- Mortadella & Burrata
- Guanciale, Calabaza & Pecorino
- La Grand Hyatt
- Pepperoni
- Mediterránea

POSTRES

- Xuxo Miel & Mató
- Pecan pie
- Coulant de turrón de Jijona
- Moka - Tiramisú
- Crema catalana 2.0
- Focaccia frita de Nutella
- Pizza de Nutella
- Selección de frutas

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

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

El consumo de hamburguesas, carnes, aves, mariscos, pescados y huevos crudos o poco hechos puede incrementar el riesgo de enfermedades alimentarias. Este establecimiento cumple las normas sobre prevención del parasitosis por anisakis en productos de la pesca.