

CASTELLANO

¡DISFRUTE DE NUESTRAS FÓRMULAS DE MEDIODÍA!

ENTRANTES

Ceviche de espárragos blancos con salmón y granada
Huevos estrellados con jamón ibérico
Berenjena asada con yogur especiado

PLATOS PRINCIPALES

Espárragos a la brasa, huevo a baja temperatura y mayonesa de estragón
Merluza con vinagreta de tomate**
Costilla de cerdo lacada con encurtidos

POSTRES

Mousse ligero de chocolate 70% con haba tonka y fruta
"Nuestro cheesecake" con frutas tropicales y tierra batida de almendras
Helados Impar

BEBIDAS

Agua mineral, refresco, cerveza o copa de vino

27,50€ (10% IVA Incluido) / **Suplemento 3,00€ · Mediodías de lunes a viernes, de 12:30 h. a 16:00 h.

Si tienen cualquier intolerancia o alergia, pregunte a nuestros camareros.

CATALÀ

GAUDIU DE LES NOSTRES FÒRMULES DE MIGDIA!

ENTRANTS

Ceviche d'espàrrecs blanc amb salmó i un toc de granada
Ous estrellats amb pernil ibèric
Albergínia rostida amb iogur especiat

PLATS PRINCIPALS

Espàrrecs a la brasa, ou a baixa temperatura i maionesa d'estrage
Lluç amb vinagreta de tomàquet**
Costella de porc lacada amb encortits

POSTRES

Mousse lleuger de xocolata 70% amb fava tonca i fruita
"El nostre cheesecake" amb fruites tropicals i terra batuda d'ametlles
Gelats Impar

BEGUDES

Aigua mineral, refrescos, cervesa o copa de vi

27,50€ (10% IVA Inclòs) / **Suplement 3,00€ · Migdies de Dilluns a Divendres, de 12:30 h. a 16:00 h.

Si tenen qualsevol intolerància o al·lèrgia, pregunti els nostres cambrers.

ENGLISH

ENJOY OUR LUNCH FORMULAS!

STARTERS

White asparagus ceviche with salmon and a touch of pomegranate
Fried eggs with iberian ham
Roasted aubergine with spiced yogurt

MAIN COURSES

Grilled asparagus, low temperature egg and tarragon mayonnaise
Hake with tomato vinaigrette**
Lacquered pork ribs with pickles

DESSERTS

70% Chocolate light mousse with tonka bean and fruit
"Our cheesecake" with tropical fruits and almond crumble
Impar ice-creams

BEVERAGE

Water, soda, beer or glass of wine

7,50€ (10% VAT Included) / **Supplement 3,00€ · Lunch time from Monday to Friday, from 12:30 h. to 16:00 h.

If you suffer from any allergy or intolerance, please ask our staff.

IMPAR

*Este establecimiento cumple las normas sobre prevención del parasitosis por anisakis en productos de la pesca.
Todos los precios están en euros y el 10% de IVA está incluido.*

Sofia. Plaça de Pius XII, 4. 08028 Barcelona. T. 935 081 010 . imparbarcelona.com

CASTELLANO

¡DISFRUTE DE NUESTROS PLATOS DE CALENDARIO GASTRONÓMICO FUERA DE CARTA!

VERMUTERÍA

Aceitunas rellenas de anchoa	4.5	Anchoas del Cantábrico · filete	2.75
Patatas chips	4.5	Gildas · pieza	2.25
Berberechos	14.5	Corte de ensaladilla SOFIA	7.5
Mejillones en escabeche	7.75	Guacamole con crujiente de maíz	11
Sardinias en aceite de oliva	9		

BARRA DE CURADOS

Tabla de jamón ibérico de bellota Arturo Sánchez · 80gr	29.75
Tabla de embutidos catalanes e ibéricos	23.75
Tabla de quesos nacionales e internacionales	21.5
Coca de cristal con tomate	3.75
Pan Impar	3

PARA EMPEZAR COMPARTIENDO

<i>Burratina</i> con tomate aliñado y encurtidos	15	Rustido de calabaza y garbanzos al estilo falafel	11.75
Berenjena asada con yogur especiado	15.75	Chipirones a la andaluza en su tinta	13
Crema de calabaza especiada y pipas	10.5	Gambas fritas a la andaluza	15
Croquetas de cecina · 5 unidades	11	Steak tartare	21.5
Mejillones a la brasa con limón y jengibre	11.5	Huevos estrellados con jamón ibérico	11.75
Las bravas con salsa de tomate natural picante y alioli	7.5	Tortilla de patata <i>a la minute</i>	8.5

PASTAS Y ARROCES DE AQUÍ Y DE ALLÍ

<i>Rigatoni</i> con alcachofas, guanciale y scamorza ahumada	14.5
Arroz de pollo y espárragos con cremoso de azafrán	21.25
Paella "Barcelona" · 2 personas	22.5 /por persona
Ramen con ibérico, setas, pasta miso y huevo	21

NUESTRAS PIZZAS

Tomate, mozzarella fresca y albahaca	13.75
Burrata, bimi, tomate seco, olivada, mozzarella y rúcula	15.5
Cremoso trufado, queso ahumado, jamón ibérico y portobello	18.5

DEL MAR Y DE LA MONTAÑA

<i>Fish & Chips</i>	16.75	Hamburguesa Premium	20.5
Rodaballo "a la donostiarra"	25	Costilla de cerdo lacada con encurtidos	19.75
Merluza con vinagreta de tomate	20.5	Solomillo de ternera con tatin de chalotas y salsa cortada	27
Salmón a la plancha con mini zanahorias salteadas y salsa de naranja y raíces asadas	19.75	Chuletón de vaca vieja de 45 días de maduración con guarnición (1 KILO) · 2 personas	59
Pulpo a la brasa con cremoso de coliflor asado y ajo negro	23.5	Paletilla de cordero lechal asada y hierbas	39

POSTRES

Crema Catalana	7.75	Crep con crema de cacao y platanos	7.75
Tarta de queso con helado de fresones	7.75	Tiramisú	7.75
Ensalada de fruta fresca, hierbas y helado de kéfir-lima	7.75	Arroz con leche de coco, mango y lima	7.75
Helados IMPAR	7.75	Mousse ligero de chocolate 70% con haba tonka y fruta	7.75

APERITIVOS

Campari	5
Aperol	5
Yzaguirre Blanco	5
Yzaguirre Rojo	5
Yzaguirre Rojo Reserva	6
Yzaguirre Dry	6
Fernet Branca	5.5
Palo Cortado Lustau	7

CERVEZAS

Caña Damm	3
Copa Damm	4
Free Damm 33 cl	4
Voll-Damm 33 cl	3.75
Damm Lemon 33 cl	3.75
Daura 33 cl	4.50

VINOS ESPUMOSOS

D.O. Cava:	
Juvé & Camps · Essential Xarel-lo	7 € 28
Carles Andreu · Brut Nature Reserva Barrica Parellada, viura y chardonnay	33
Recaredo · Terrers Brut Nature Gran Reserva Xarel-lo, viura y parellada	39
Juvé & Camps 2014 · Milesimé Brut Reserva Chardonnay	53
A.O.C. Champagne:	
Delamotte · Brut Chardonnay, pinot noir y pinot meunier	69

VINOS ESPUMOSOS ROSADOS

D.O. Cava:	
Llopart · Microcosmos Brut Nature Reserva Pinot noir y monastrell	41

VINOS BLANCOS

D.O. Penedès:	
Esteve i Gilbert · Origen Xarel-lo	5.25 € 22
Bodegas Torres · Fransola Sauvignon blanc	51
D.O. Rías Baixas:	
Pazo de San Mauro Albariño	35
D.O. Ribeiro:	
Bodegas Lagar Do Merens Lagar Do Merens Treixadura, Lado, Torrontes, Loureira, Godello, Albariño	55
D.O. Ca. Rioja:	
Palacios Remondo · Placet Valtomelloso Viura	35
D.O. Rueda:	
Witty Wine · Saltimbanqui Verdejo	5.50 € 27
D.O. Terra Alta:	
Serra i Barceló · Aucalà Garnacha blanca	5.50 € 26
D.O. Valdeorras:	
Rafael Palacios · Louro Godello	32

VINOS ROSADOS

D.O. Conca de Barberà:	
Josep Foraster · Els Nanos Trepjat	5 € 24
D.O. Penedès:	
Heretat Mont Rubí Gaintus one night's rosé Sumoll	32

VINOS TINTOS

D.O. Bierzo:	
Godelia · Mencía Mencía	5.50 € 26

VINOS TINTOS

D.O. Empordà:	
7 Magnífics · Somiadors Garnacha negra y cariñena	31
Castell de Perelada · Aires de Garbet Garnacha tinta	85
D.O. Montsant:	
Vinyes Domènech · Fuvus Garnacha negra y merlot	39
D.O. Penedès:	
Celler Underground · Clos d'Estima Tempranillo y syrah	33
D.O. Ca. Priorat:	
Scala Dei · Prior Garnacha negra, cariñena, cabernet sauvignon y syrah	45
D.O. Ribera del Duero:	
Finca Villacreces · Pruno Tinta fina y cabernet sauvignon	27
Hacienda Monasterio · Cosecha 2019 Tempranillo, garnacha negra, Merlot y Malbec	69
D.O. Ca. Rioja:	
Sierra Cantabria · Crianza Tempranillo, garnacha negra y graciano	6 € 27
Marqués de Vargas · Reserva Tempranillo, mazuelo, garnacha y otras	45
D.O. Terra Alta:	
Altavins · Almodí Garnacha peluda	5.50 € 25

VINOS DULCES

D.O. Alella:	
Alta Alella · Dolç Mataró Mataró	6.50 € 37
D.O. Terra Alta:	
Sant Josep de Bot · Clot d'encís vi ranci Garnacha	5.25 € 23
D.O. Málaga:	
Telmo Rofriguez. MR Moscatell	7 € 39

IMPAR

Si tiene alguna intolerancia o alergia, comuníquelo a nuestro personal.
Este establecimiento cumple las normas sobre prevención del parasitosis por anisakis en productos de la pesca.
Todos los precios están en euros y el 10% de IVA está incluido.

ENGLISH

ENJOY OUR DISHES FROM THE GASTRONOMY CALENDAR OFF-MENU!

VERMOUTH BAR

Olives stuffed with anchovies	4.5
Potato chips	4.5
Cockles	14.5
Mussels in escabeche	7.75
Sardines in olive oil	9

Cantabrian Anchovies · fillet	2.75
Pickle skewer	2.25
Portion of SOFIA salad	7.5
Guacamole with corn crisp	11

CURED MEAT BAR

Arturo Sánchez acorn-fed Iberian ham board · 8Ogr	29.75
Iberian cured meat board	23.75
Spanish and International cheese board	21.5
Crispy bread with tomato	3.75
Impar bread	3

STARTERS TO SHARE

<i>Burratina</i> with dressed tomato and pickles	15
Roasted eggplant with spiced yogurt	15.75
Spiced pumpkin cream	10.5
Air-cured beef croquettes · 5 units	11
Grilled mussels with lemon and ginger	11.5
<i>Patatas bravas</i> with spicy fresh tomato sauce and aioli	7.5

Falafel-style chickpeas and pumpkin roast	11.75
Andalusian-style baby squid in their ink	13
Deep-fried Andalusian-style prawns	15
Steak tartare	21.5
Fried eggs with Iberian ham	11.75
Spanish omelette <i>à la minute</i>	8.5

PASTA AND RICE FROM HERE AND

<i>Rigatoni</i> with artichokes, guanciale and smoked scamorza	14.5
Chicken and asparagus rice with saffron cream	21.25
"Barcelona" paella · 2 people	22.5 /por persona
Ramen with iberian pork, mushrooms, miso paste and egg	21

THERE OUR PIZZAS

Tomato, fresh mozzarella and basil	13.75
Burrata, bimi, dried tomato, black olive spread, mozzarella and arugula	15.5
Truffle cream, smoked cheese, iberian ham and portobello mushroom	18.5

FROM THE SEA AND LAND

<i>Fish & Chips</i>	16.75
San Sebastian-style turbot	25
Hake with tomato vinaigrette	20.5
Grilled salmon with roasted roots and an orange sauce	19.75
Grilled octopus with creamy roasted cauliflower and black garlic	23.5

Premium Hamburger	20.5
Lacquered pork ribs with pickles	19.75
Grilled fillet steak with shallot tatin and cut sauce	27
45-day aged T-bone cow steak with garnish (1 KILO) · 2 people	59
Roast shoulder of lamb with herbs	39

DESSERTS

Crema Catalana	7.75
Cheesecake with strawberry ice cream	7.75
Fresh fruit and herb salad with kaffir-lime ice cream	7.75
IMPAR ice creams	7.75

Crêpe with cacao cream and bananas	7.75
Tiramisu	7.75
Rice with coconut milk, mango and lime	7.75
70% chocolate light mousse with tonka bean and fruit	7.75

APÉRITIFS

Campari	5
Aperol	5
Yzaguirre	5
Blanco	5
Yzaguirre Rojo	5
Yzaguirre Rojo Reserva	6
Yzaguirre Dry	6
Fernet Branca	5.5
Palo Cortado Lustau	7

BEER

Small glass Damm	3
Large glass Damm	4
Free Damm 33 cl	4
Voll-Damm 33 cl	3.75
Damm Lemon 33 cl	3.75
Daura 33 cl	4.50

SPARKLING WINES

D.O. Cava:	
Juvé & Camps · Essential Xarel-lo	7 € 28
Carles Andreu · Brut Nature Reserva Barrica Parellada, viura and chardonnay	33
Recaredo · Terrers Brut Nature Gran Reserva Xarel-lo, viura and parellada	39
Juvé & Camps 2014 · Milesimé Brut Reserva Chardonnay	53
A.O.C. Champagne:	
Delamotte · Brut Chardonnay, pinot noir and pinot meunier grapes	69

SPARKLING AND ROSE WINES

D.O. Cava:	
Llopert · Microcosmos Brut Nature Reserva Pinot noir and mourvèdre	41

WHITE WINES

D.O. Penedès:	
Esteve i Gilbert · Orige Xarel-lo	5.25 € 22
Pardas · Pardas Xarel-lo Xarel-lo	37
D.O. Rías Baixas:	
Pazo de San Mauro Albariño	35
D.O. Ribeiro:	
Bodegas Lagar Do Merens Lagar Do Merens Treixadura, Lado, Torrontes, Loureira, Godello, Albariño	55
D.O. Ca. Rioja:	
Palacios Remondo · Plácet Valtomelloso Viura	35
D.O. Rueda:	
Witty Wine · Saltimbanqui Verdejo	5.50 € 27
D.O. Terra Alta:	
Serra i Barceló · Aucalà Grenache blanc	5.50 € 26
D.O. Valdeorras:	
Rafael Palacios · Louro Godello	32

ROSÉ WINES

D.O. Conca de Barberà:	
Josep Foraster · Els Nanos Trepapat	4.25 € 19
D.O. Penedès:	
Heretat Mont Rubí Gaintus one night's rosé Sumoll	32

RED WINES

D.O. Bierzo:	
Godelia · Mencia Mencia	5 € 24
D.O. Conca de Barberà:	
Carles Andreu · Trepapat	29

RED WINES

D.O. Empordà:	
7 Magnífics · Somiadors Grenache noir and cariñena	31
Castell de Perelada · Aires de Garbet Grenache noir	85
D.O. Montsant:	
Vinyes Domènec · Furvus Grenache noir and merlot	39
D.O. Penedès:	
Celler Underground · Clos d'Estima Tempranillo and syrah	33
D.O. Ca. Priorat:	
Scala Dei · Prior Grenache noir, cariñena, cabernet sauvignon and syrah	45
D.O. Ribera del Duero:	
Finca Villacreces · Pruno Tinta fina and cabernet sauvignon	27
Hacienda Monasterio · Cosecha 2019 Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot and Malbec	69
D.O. Ca. Rioja:	
Sierra Cantabria · Crianza Tempranillo, Cabernet Sauvignon and graciano grapes	6 € 27
Marqués de Vargas · Reserve Tempranillo, carignan, grenache and other grape varieties	45
D.O. Terra Alta:	
Altavins · Almodí Hairy grenache	5.50 € 25

DESSERT WINES

D.O. Alella:	
Alta Alella · Dolç Mataró Mataró	6.50 € 37
D.O. Terra Alta:	
Sant Josep de Bot · Clot d'encís vi ranci Grenache grapes	5.25 € 23
D.O. Málaga:	
Telmo Rofriguez. MR Moscatell	7 € 39

IMPAR

If you have any allergy or food intolerance, please let our staff know.
This establishment complies with regulations on the prevention of the Anisakis parasite in fish products.
All prices are in Euros and include 10% VAT.

VINOS ESTACIONALES / SEASONAL WINES

CASTELLANO / ENGLISH

VINOS ESPUMOSOS / SPARKLING WINE

A.O.C Champagne:

Ayala · Brut Majeur 79
Chardonnay, Pinot noir y Pinor Meunier

VINOS BLANCOS / WHITE WINE

D.O. Penedès:

Clos Lentiscus · Perill Blanc 2017 19
Xarel·lo

D.O. Rueda:

Belondrade · Belondrade Lurton 2017 50
Verdejo

A.O.C. Bordeaux:

Chateau Riussec · R. De Riussec Blanc Sec 2013 40
Sauvignon Blanc y Semillon

VINOS TINTOS / RED WINE

D.O. Terra Alta:

Celler Frisach · Sang de Corb 37
Garnacha Tinta, Garnacha Peluda y Cariñena

D.O.Ca. Priorat:

Clos Mogador · Clos Mogador 109
Garnacha Negra, Cariñena, Cabernet Sauvignon y Syrah

D.O. Ribera del Duero:

Bodega Conde San Cristóbal · Conde San Cristóbal 41
Tinta Fina, Cabernet Sauvignon y Merlot

IMPAR

*Si tiene alguna intolerancia o alergia, comuníquelo a nuestro personal.
Este establecimiento cumple las normas sobre prevención del parasitosis por anisakis en productos de la pesca.
Todos los precios están en euros y el 10% de IVA está incluido.*

12:25 h a 23:25 h · Sofa. Plaça de Pius XII, 4. 08028 Barcelona. T. 935 081 010 . imparbarcelona.com