

COMIDA



SOFIA BE SO

● NÚMERO CAJA AROMÁTICA RECOMENDADA

# MENÚ DEGUSTACIÓN 7 SENSES

---

1 ERIZOS

Pomelo / Coco

7 VERDURAS DE OTOÑO

Remolacha / Trufa

4 SALMÓN

Espinacas / Corpinnat

5 ARROZ ILLA DEL RIU

Calamar / Setas

6 CORDERO LECHAL

Queso / Hierbas

3 PIÑA

Coco / Rum

4 RUIBARBO

Frambuesas / Chocolate blanco

120€ por persona

MARIDAJE: 65€ por persona

PRECIOS EN EUROS · 10% IVA INCLUIDO

Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal.

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

Mismo menú degustación para todos los comensales.



SOFIA BE SO

● NÚMERO CAJA AROMÁTICA RECOMENDADA

# MENÚ DEGUSTACIÓN 5 SENSES

---

2 VIEIRAS

Aguacate / Maíz

3 CALABAZA

Caviar

4 SALMÓN

Espinacas / Corpinnat

6 COCHINILLO

Manzanas Golden / Avellanas

5 CHOCOLATE NEGRO

Plátano

80€ por persona

MARIDAJE: 45€ por persona

PRECIOS EN EUROS · 10% IVA INCLUIDO

Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal.

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

Mismo menú degustación para todos los comensales.

# ENTRANTES

**4** **GAMBA ROJA**  
Sal de l'Ebre  
40

**3** **ERIZOS**  
Pomelo / Coco  
30

**4** **7** **VERDURAS DE OTOÑO**  
Remolacha / Trufa  
26

**3** **STEAK TARTARE**  
Vino oloroso / Anchoas  
30

**7** **CANELÓN**  
Carne / Almendras  
29

**2** **VIEIRAS**  
Aguacate / Maíz  
28

**5** **ARROZ ILLA DEL RIU**  
Cigalas / Conejo  
29

**3** **CALABAZA**  
Huevo / Caviar  
28

# PESCADOS

**1** RODABALLO

Brioche / Puerros  
33

**4** SALMÓN

Espinacas / Corpinnat  
30

**2** **5** SALMONETE

Jengibre / Acelga  
32

# CARNES

**1** CORDERO LECHAL

Queso / Hierbas  
31

**7** RABO DE BUEY

Setas / Patata  
35

**3** **6** COCHINILLO

Manzanas Golden / Avellanas  
32

