



**ESTA NAVIDAD,
VIVE UNA EXPERIENCIA
DE ENSUEÑO**

MENÚ BRUNCH IMPAR 2022/23

S O F I A
BARCELONA

MENÚ BRUNCH

25-26 Diciembre 2022 y 1 de Enero 2023 13:00-16:00

HORA DEL VERMOUTH:

CONSERVAS, AHUMADOS Y ENCURTIDOS

Espinaler: Berberechos, mejillones, aceitunas y patatas chips

Guildas, alcaparrones, piparras

Ahumados: Salmón, bacalao y caballa

PRODUCTO EN SU PUREZA

Ostra delta del Ebro, nécoras, gamba salada,

cañailas, langostinos, mejillones y bocas

Pulpo con romesco e hinojo marino

Ceviche de pescado de temporada con aguacate y mango a la parrilla

SURTIDO DE FRÍOS

Selección de hojas frescas

Ensaladilla rusa "Sofia"

Guacamole y crujiente de maíz

Babaganoush con Papadum

Ensalada de tomate con ventresca de atún

Tartar de remolacha vegana con smetana

SURTIDO DE IBÉRICOS

Paletilla ibérica, chorizo ibérico, lomo ibérico, longaniza y sobrasada

QUESOS, FOIE Y TERRINAS

Quesos: Payoyo, Stilton, Comté y queso manchego

Foie mi-cuit, compota de manzana y pimenta

Terrina de paté de campaña con chutney de orejones y jengibre

SELECCIÓN DE PANES

Coca de cristal, pan de doble fermentación, focaccia y brioches

"LIVE COOKING"

Huevos Benedictine con salmón ahumado

Pizza cremosa trufada, queso ahumado, portobello y cebolla caramelizada

Presa Ibérica al horno Jospé

CLÁSICOS NAVIDEÑOS

"Escudella" navideña

Canelones tradicionales con bechamel trufada

BUFÉ DE CALIENTES

Confit de Pato a la catalana

Fricandó de ternera múrgulas, castañas y charlota baby

Dorada a la sal con vinagreta de trufa

Suquet de rape "Cim y tomba" estilo "Tossa de Mar"

Arroz de ceps vegana, alcachofas y cremoso de azafrán

Gratin de patata y boniato con queso Idiazábal

MOMENTOS DULCES DE ORIOL

"Stollen" alemán

Tronco de Navidad

"Panettone"

Trufas de chocolate

Galletas navideñas

Vasito de vainilla y fruta de la pasión

Vasito de mousse de Vainilla y crujiente de Avellanas

Turrónes y neulas

BODEGA

Selección de vinos y cavas Impar

Aguas minerales

Cervezas

Refrescos

Café y té

89€

10% IVA incluido · Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor comuníquelo a nuestro personal

MENÚ BRUNCH

25-26 de desembre 2022 i 1 de gener 2023 13:00-16:00 h

HORA DEL VERMUT:

CONSERVES, FUMATS I ENVINAGRATS

Espinaler: escopinyes, musclos, olives i patates xips
Banderilles Gilda, taperots, bitxos "piparra"
Fumats: salmó, bacallà i verat

PRODUCTE EN LA SEVA PURESA

Ostra del Delta de l'Ebre, nècores, gambes salades,
cargols de mar, llagostins, musclos i boques
Pop amb romesco i fonoll marí
Cebiche de peix de temporada amb alvocat i mango a la graella

ASSORTIMENT DE FREDS

Selecció de fulles fresques
Ensalada russa "Sofia"
Guacamole i cruixent de blat de moro
Babaganuix amb "papadum" (pa indi)
Amanida de tomàquet amb ventresca de tonyina
Tàrtar vegà de remolatxa amb smetana

ASSORTIMENT D'IBÈRICS

Espatlla, xoriço, llom, llonganissa i sobressada ibèrics

FORMATGES, FOIE I TERRINES

Formatges: Payoyo, stilton, comté i manxego
Foie semicuit, compota de poma i pebre
Terrina de paté de campanya amb chutney d'orellanes i gingebre

SELECCIÓ DE PANS

Coca de vidre, pa de doble fermentació, focaccia i brioxos

"LIVE COOKING"

Ous Benedict amb salmó fumat
Pizza cremosa trufada, formatge fumat,
bolets portobel·lo i ceba caramel·litzada
Presa de porc ibèric al forn Jospier

CLÀSSICS DE NADAL

Escudella de Nadal
Canelons tradicionals amb beixamel trufada

BUFET DE CALENTS

Confit d'ànec a la catalana
Fricandó de vedella amb múrgoles, castanyes i escalunyes
Orada a la sal amb vinagreta de tòfona
Suquet de rap "cim i tomba" a l'estil de Tossa de Mar
Arròs vegà de ceps, carxofes i cremós de safrà
Gratinat de patata i moniato amb formatge idiazàbal

MOMENTS DOLÇOS DE L'ORIOI

"Stollen" alemany
Tronc de Nadal
Panettone
Trufes de xocolata
Galetes nadalenques
Gotet de vainilla i fruita de la passió
Gotet de mousse de vainilla i cruixent d'avellana
Torrans i neules

CELLER

Selecció de vins i caves Impar
Aigües minerals
Cerveses
Refrescos
Cafè i tes

89€

10 % IVA inclòs · Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància, comuniquen-ho al nostre personal

BRUNCH MENU

25-26 December 2022 and 1 January 2023 1:00 p.m. - 4:00 p.m.

VERMOUTH TIME:

PRESERVES, SMOKED FISH AND PICKLES

Espinaler: Cockles, mussels, olives and crisps
Gildas (pepper, olive, and anchovy skewers),
large capers, piparras (green pickled peppers)
Smoked fish: Salmon, cod and mackerel

SEAFOOD IN ITS PUREST FORM

Ebro Delta oysters, crab, salt-cooked shrimp,
winkles, king prawns, mussels and crab claws
Octopus with Romesco sauce and sea fennel
Seasonal fish ceviche with grilled avocado and mango

SELECTION OF COLD DISHES

Assortment of fresh leaves
"Sofia" Olivier salad
Guacamole served with a corn tortilla crisp
Baba ghanoush served with a papadum
Tomato and tuna belly salad
Vegan beetroot tartare with smetana

ASSORTMENT OF IBERIAN HAM

Iberian pork shoulder, Iberian chorizo, cured Iberian pork loin,
longaniza (Spanish sausage) and sobrasada (Majorcan sausage)

CHEESES, FOIE AND TERRINES

Cheeses: Payoyo, Stilton, Comté and Manchego cheese
Foie gras mi-cuit, apple and pepper compote
Pâté de Campagne terrine served with dried apricot and ginger chutney

ASSORTMENT OF BREAD

Catalan flatbread, double-fermented bread, focaccia and brioches

"LIVE COOKING"

Eggs Benedict with smoked salmon
Pizza topped with truffle cream, smoked cheese,
portobello mushrooms and caramelized onion
Josper-grilled presa Ibérica pork

CLASSIC CHRISTMAS DISHES

Traditional "Escudella" Christmas soup
Classic cannelloni with truffle Béchamel sauce

BUFFET OF HOT DISHES

Catalan-style confit of duck
Veal fricassee with morels, chestnuts and baby shallots
Salt-baked sea bream served with a truffle vinaigrette
"Tossa de Mar" style "Cim i tomba" monkfish stew
Creamy vegan saffron rice with porcini mushrooms and artichokes
Potato and sweet potato gratin with Idiazábal cheese

ORIOI'S SWEET MOMENTS

German "Stollen"
Christmas log
"Panettone"
Chocolate truffles
Christmas biscuits
Vanilla and passion fruit verrine
Vanilla mouse verrine served with a hazelnut crisp
Traditional nougat and wafer rolls

WINE CELLAR

Selection of Impar wines and cavas
Mineral water
Beers
Soft drinks
Coffee and tea

€89

Includes 10% VAT · If you have any dietary intolerances or allergies, please notify our staff