SOFRAGA
PALACIO

Gracias por elegir Restaurante Sofraga Palacio para disfrutar de nuestra oferta gastronómica.

Somos un espacio dedicado a ofrecer una carta basada en productos de calidad y cercanía, cada uno de ellos seleccionados con mucho cariño, destacando nuestros pescados frescos.

Si padecen algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria, por favor, consulten con el equipo de sala la posibilidad de adaptación de los platos.

Esperamos que disfruten de su experiencia.

ENTRADAS

JUDÍAS DE RIÑÓN
con matanza 10.50€

PATATAS REVOLCONAS
con torrezno de Soria 13.95€

NIDO DE CROQUETAS
boletus, jamón ibérico y gambas al ajillo 16.50€

PARRILLADA DE VERDURAS
de temporada a la brasa con AOVE Picual 16.50€

TARTAR DE ATÚN ROJO
a la francesa con tostas de aceite 22.50€

ANCHOAS DE SANTOÑA "00"
con carpaccio de tomate y tostas de aceite 22.50€

TABLA DE QUESOS BARRAQUEÑOS Y DE LA ADRADA
selección de quesos de nuestra tierra acompañados
de confitura artesana y membrillo de Santa Teresa 23.50€

IBÉRICOS DE BELLOTA
lomo, salchichón y chorizo con tostas,
tomate natural rallado y AOVE 20.50€

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO DE CAMPO
cortado a cuchillo con tostas, tomate natural rallado y AOVE 20.50€

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
D.O. Guijuelo con tostas, tomate natural rallado y AOVE 27.50€

López Núñez. 1 Ávila 05001 920 25 40 80
reservas@sofragapalacio.com www.sofragapalacio.com

SOFRAGA
PALACIO

TURRÓN DE FOIE
con frambuesas y pan de nueces y pasas 16.95€

LA ANTI-ENSALADILLA DE ATÚN ROJO
con huevo frito y gambas cristal 19.95€

PULPO DE ROCA A LA BRASA
con espuma de patata trufada 24.50€

MOLLEJAS DE CORDERO LECHAL
salteadas con ajos tiernos 27.55€

ENSALADAS

ENSALADA DE QUESO MONTENEBRO
con cebolla caramelizada, cecina, nueces y
vinagreta de membrillo de Santa Teresa 16.50€

ENSALADA DE TOMATE PREMIUM
ventresca de atún y encurtidos del terreno 18.50€

ENSALADA CLÁSICA
cogollos, tomate, aguacate, espárragos, atún, huevo
maíz, aceitunas aliñadas y cebolla morada 16.50€

López Núñez. 1 Ávila 05001 920 25 40 80
reservas@sofragapalacio.com www.sofragapalacio.com

SOFRAGA
PALACIO

ARROZ Y PASTA

ARROZ DE CALASPARRA
con setas y verduritas — 17.95€

RISOTTO DE BOLETUS
con foie de pato — 18.50€

ARROZ A BANDA
con gamba blanca de Huelva y alioli de kimchi — 22.50€

ARROZ DE CHULETA
Avileña a la brasa — 27.50€

CANELONES DE CARRILLERA IBÉRICA
crema de parmesano y trufa — 23.95€

PESCADOS

COCOCHAS DE BACALAO AL PIL PIL
patatinos confitados al romero y huevo poché — 23.50€

CALAMAR DE POTERA A LA BRASA
con ali oli de kimchi — 24.95€

LOMO ALTO DE BACALAO ASADO
con salsa vizcaína — 22.50€

TATAKI DE ATÚN ROJO
alga wakame, mahonesa de chipotle y yema curada — 25.50€

López Núñez. 1 Ávila 05001 920 25 40 80
reservas@sofragapalacio.com www.sofragapalacio.com

SOFRAGA
PALACIO

CARNES

STEAK TARTAR
de solomillo de ternera Avileña — 20.95€

PALETILLA DE CORDERO LECHAL
de Castilla y León, asada al modo tradicional — 29.95€

COCHINILLO LECHAL
asado con patatas confitadas — 27.50€

CHULETÓN DE TERNERA AVILEÑA
a la brasa, 700 grs aprox. — 29.95€

CHULETÓN DE VACA MADURADO
60 días, a la brasa, 1 Kg. aprox. — 60.95€

ENTRECOT DE TERNERA AVILEÑA
a la brasa con patatas confitadas y pimientos del padrón — 23.95€

SOLOMILLO DE TERNERA AVILEÑA
con setas confitadas, salsa de Oporto y foie — 26.95€

CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL
con patata panadera y aceite de parrilla — 26.95€

PRESA IBÉRICA DE BELLOTA
con patatas asadas al limón, duxelle de champiñones y jamón ibérico — 23.95€

López Núñez. 1 Ávila 05001 920 25 40 80
reservas@sofragapalacio.com www.sofragapalacio.com

SOFRAGA
PALACIO

POSTRES CASEROS

LECHE FRITA
con crema de donuts y helado de galleta — 7.95€

TARTA DE QUESO CREMOSA
con crumble de almendra y mermelada artesana — 7.95€

BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES
sobre crema de chocolate y helado de vainilla — 7.95€

TARTA DE LA ABUELA
de galleta con salsa de chocolate caliente — 7.50€

HELADO DE CREMA DE ORUJO — 7.50€

TARTA DE MANGO — 7.95€

ENSALADA DE FRUTAS NATURALES — 7.50€

López Núñez. 1 Ávila 05001 920 25 40 80
reservas@sofragapalacio.com www.sofragapalacio.com

SOFRAGA
PALACIO

VINOS DULCES (por copas)

D.O. MONTILLA MORILES

Conde de la Cortina 4.00€
Pedro Ximénez 100%. Bo. Alvear

D.O. MÁLAGA Y SIERRAS DE MÁLAGA

Málaga Virgen 4.10€
Pedro Ximénez. Bo. Málaga Virgen

D.O. SOMONTANO

Gewürztraminer dulce 6.20€
Gewürztraminer 100%. Bo. Enate

D.O. NAVARRA

Gran Feudo 4.90€
Moscatel 100%. Bo. Chivite

OPORTO

Dow's Tawny 4.70€
Bo. Dow's Port

Dow's LBV 5.50€
Sousao, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional.

HUNGRÍA

Tokaji Château Dereszla Aszú 5 Puttonyos 9.50€
Furmint, Hárslevelü, Sárgamuskotály, Zéta
Bo.Château Dereszla

López Núñez. 1 Ávila 05001 920 25 40 80
reservas@sofragapalacio.com www.sofragapalacio.com

SOFRAGA
PALACIO

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

Cereales que contienen gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados

Crustáceos y productos a base de crustáceos

Huevos y productos a base de huevos

Pescado y productos a base de pescado

Cacahuetes y productos a base de cacahuetes

Soja y productos a base de soja

Leche y sus derivados, incluida la lactosa

Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados

Apio y productos derivados

Mostaza y productos derivados

Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo

Dióxido de azufre y sulfitos

Altramuces y productos derivados de altramuces

Moluscos y productos a base de moluscos

López Núñez. 1 Ávila 05001 920 25 40 80
reservas@sofragapalacio.com www.sofragapalacio.com

SOFRAGA
PALACIO