



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.

SUGERENCIAS DEL DÍA

GAMBA BLANCA DE HUELVA A LA PLANCHA
26.00€

BOGAVANTE BRASA A LA FRANCESA
37.50€

LUBINA A LA BRASA CON SALSA TRABADA Y GAMBA ROJA
26.80€

MERLUZA DE PINCHO CON SALSA DE CARABINEROS
22.50€

RODABALLO A LA BRASA CON SALSA BILBAÍNA
Y PATATA PANADERA
23.80€

ARROZ CON BOGAVANTE (2 PAX)
24.50€ (precio por persona)

ARROZ DE CHULETA
CON AJETES TIERNOS
23.40€

ENTRADAS

- QUESO MONTENEBRO**    
con tofe de almendra y pimientos asados al carbón 16.50€
- NIDO DE CROQUETAS**     
boletus, bacalao, jamón ibérico y gambas al ajillo 14.10€
- ANCHOAS DE SANTOÑA "00"**  
con carpaccio de tomate y tostas de aceite 22.00€
- PARRILLADA DE VERDURAS**
de temporada a la brasa con AOVE Picual 14.50€
- TABLA DE QUESOS BARRAQUEÑOS Y DE LA ADRADA**
Montenebro, musgo de capra, oveja curado, cabra  
pimentonado, confitura artesana y membrillo 22.55€
- JAMÓN IBÉRICO DE CEBO DE CAMPO** 
cortado a cuchillo con tostas, tomate natural rallado y AOVE 19.90€
- JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA** 
D.O. Guijuelo con tostas, tomate natural rallado y AOVE 27.10€
- TURRÓN DE FOIE**   
con frambuesas y pan de nueces y pasas 14.90€
- MOLLEJAS DE CORDERO LECHAL** 
chips de vegetales y salsa de carne 21.90€

ENSALADILLA DE MERLUZA DE PINCHO

con gamba blanca y huevas de salmón



17.50€

TARTAR DE ATÚN ROJO

del Mediterráneo con tostas de aceite



19.90€

PULPO DE ROCA EN DOS TEXTURAS

con salsa romesco y guacamole



22.00€

ENSALADAS

ENSALADA DE BURRATINA

con tomatitos confitados y pesto de albahaca



16.90€

ENSALADA DE TOMATE PREMIUM

ventresca de atún y encurtidos del terreno



15.50€

ENSALADA IMPERIAL DE BOGAVANTE

mango, queso fresco y emulsión cítrica



22.90€

ENSALADA SOFRAGA

cogollos, tomate, aguacate, espárragos, atún, huevo
maíz y cebolla morada



14.50€

ARROCES

ARROZ DE CALASPARRA

con setas y verduritas

16.55€

RISOTTO DE BOLETUS

con foie de pato



16.90€

ARROZ A BANDA

con gamba blanca de Huelva y alioli de kimchi



19.95€

PESCADOS

COCOCHAS DE BACALAO AL PIL PIL

patatinos confitados al romero y huevo poché



19.90€

CALAMAR DE POTERA A LA BRASA

con ali oli de kimchi



23.90€

LOMO ALTO DE BACALAO ASADO

con salsa vizcaína



19.90€

TATAKI DE ATÚN ROJO

mousse de guisantes, verduritas mini y crema de yema curada



24.50€

CARNES

- STEAK TARTAR**    
de solomillo de ternera Avileña con chips de vegetales 18.90€
- PALETILLA DE CORDERO LECHAL**
de Castilla y León, asada al modo tradicional 25.90€
- COCHINILLO LECHAL**
asado con patatas confitadas 25.90€
- CHULETÓN DE TERNERA AVILEÑA**
a la brasa, 700 grs aprox. 27.50€
- ENTRECOT DE TERNERA AVILEÑA**
a la brasa con patatas confitadas y pimientos del padrón 23.00€
- SOLOMILLO DE TERNERA AVILEÑA**  
con mantequilla de hierbas provenzales, patatas puente nuevo y salsa perigeaux 22.00€
- CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL**
con patata panadera y aceite de parrilla 23.95€
- PRESA IBÉRICA DE BELLOTA** 
con patatas asadas al limón, duxelle de champiñones y jamón ibérico 21.00€

POSTRES

- LECHE FRITA     
con crema de donuts, chocolate caliente y helado galleta 7.00€
- TARTA GREDOS 2.0    
finas laminas crujientes, almendras, crema y nata 7.00€
- TARTA DE QUESO FUNDENTE    
con crumble de almendra 6.55€
- BROWNIE CASERO    
sobre crema de chocolate y helado de vainilla 6.55€
- HELADO DE CREMA DE ORUJO   
6.20€
- TARTA DE LA ABUELA    
de galleta con salsa de chocolate caliente 6.00€
- SORBETE DE LIMÓN AL CAVA  
5.55€
- SORBETE DE MANDARINA CON VODKA 
5.55€
- ENSALADA DE FRUTAS NATURALES 5.55€

VINOS DULCES (por copas)

D.O. MÁLAGA Y SIERRAS DE MÁLAGA

Málaga Virgen 4.10€
Pedro Ximénez. Bo. Málaga Virgen

Molino Real 10.20€
Moscatel. Bo. Compañía de Vinos Telmo Rodríguez

D.O. NAVARRA

Gran Feudo 5.10€
Moscatel 100%. Bo. Chivite

OPORTO

Dos Santos Tawny 3.80€
Bo. Pinord

Quinta do Noval LBV 6.10€
*Touriga Nacional, Touriga Franca y otras.
Bo. Quinta do Noval*

HUNGRÍA

Château Dereszla Aszú 5 Puttonyos 9.30€
*Furmint, Hárslevelű, Sárgamuskotály, Zéta
Bo. Château Dereszla*

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS



CONTIENE
GLUTEN



PESCADO



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



CACAHUETES



SOJA



APIO



GRANOS
DE SÉSAMO



SOJA



ALTRAMUCES



LACTEOS



PESCADO



MOLUSCOS



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS