

CARTA DE GASTROBAR

[Pincha aquí](#)



SOFRAGA
PALACIO

GASTROBAR MENU

[Click here](#)



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

estofadas con matanza

8.50€

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

22.90€

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

19.50€

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

D.O. Guijuelo cortado a cuchillo

27.10€

TURRÓN DE FOIE



con frambuesas y pan de nueces y pasas

14.20€

QUESO MONTENEPRO



con toffee de turrón y pimientos asados al carbón

16.50€

LOMITOS DE SALMÓN CARRIER





con su guarnición y tostas

22.50€

ENSALADILLA DE MERLUZA DE PINCHO    
con gamba blanca y huevas de salmón 17.50€

COCOCHAS DE BACALAO AL PIL PIL  
patatinos confitados al romero y huevo a baja temperatura 18.50€

TARTAR DE ATÚN ROJO    
del Mediterráneo guarnecido con sopa fría de pistacho 19.45€

PULPO DE ROCA EN DOS TEXTURAS    
con salsa romesco y guacamole 22.00€



MOLLEJAS DE CORDERO LECHAL 
chips de vegetales y salsa de carne 21.00€

ENSALADAS

ENSALADA DE BURRATINA   
con tomatitos confitados y pesto de albahaca 15.50€

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 13.50€

ARROCES

RISOTTO DE BOLETUS 

con foie de pato

16.10€

ARROZ DE CALASPARRA

con setas y verduras

16.55€

ARROZ A BANDA   

con gamba blanca de Huelva y alioli de kimchi

19.50€

PESCADOS

MERLUZA GALLEGA DE PINCHO   

con salsa de carabineros

22.00€

LOMO ALTO DE BACALAO ASADO  

con salsa vizcaína

19.90€

TATAKI DE ATÚN ROJO    

mousse de guisantes, verduritas mini y crema de yema curada

24.00€

CARNES

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. 25.90€

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 23.50€

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€
TEXTURAS DE CAFÉ   		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€



SOFRAGA
PALACIO

Thank you for choosing the Restaurant of Sofraga Palacio to enjoy our gastronomic offer.

We are a venue dedicated to offer a menu based on quality products, selected with lot of love, but above all, we have specialized in fresh fish.

If you suffer any kind of food intolerance or allergy, please tell it to our staff.

We hope you enjoy your experience with us.

STARTERS

STEWED WHITE BEANS

8.50€

CROQUETTES NEST



boletus, cod, iberian ham and prawns in garlic sauce

14.10€

ANCHOVIES FROM SANTOÑA "00"



with tomato carpaccio and oil toasts

22.90€

GRILLED SEASONAL VEGETABLES

with extra virgin olive oil

14.50€

BARAQUEÑO AND LA ADRADA CHEESE BOARD

with quince and homemade jam



22.55€

HIGH QUALITY IBERIAN CURED HAM

cut with knife

19.50€

HIGH QUALITY IBERIAN CURED HAM FED WITH ACORNS

D.O. Guijuelo cut with knife

27.10€

FOIE NOUGAT



with raspberries and walnuts and raisins bread

14.20€

CHEESE MONTENEbro



with nougat toffe and charcoal roasted peppers

16.50€

CARPIER SALMON LOIN



with its garnish and toasts

22.50€

HAKE SALAD



with white prawn and salmon roe

17.50€

COD CHEEKS WITH PIL PIL SAUCE



confited potatos to rosemary and low temperatura egg

18.50€

RED TUNA TARTAR



from the Mediterranean sea with cold pistachio soup

19.45€

ROCK OCTOPUS IN TWO TEXTURES



with romesco sauce and guacamole

22.00€

SUCKLING LAMBS SWEETBREADS



vegetables chips and meat sauce

21.00€

SALADS

BURRATINE SALAD



confited tomatoes and basil pesto

15.50€

PREMIUM TOMATO SALAD



tuna belly and ground pickles

15.50€

IMPERIAL LOBSTER SALAD



mango, fresh cheese and citrus emulsion

22.90€






SOFRAGA'S SALAD











Letucce hearts, tomato, avocado, asparagus, tuna, egg, corn and purple onion

13.50€

RICES

- BOLETUS RISOTTO** 
with duck foie 16.10€
- CALASPARRA RICE**
with vegetables and mushrooms 16.55€
- A BANDA RICE**    
with white prawn from Huelva and kimchi ali oli 19.50€

FISHES

- GALICIAN HAKE**   
with red prawn sauce 22.00€
- BAKED COD BACK**  
with vizcaine sauce 19.90€
- RED TUNA TATAKI**    
peas mousse, mini vegetables and cured egg yolk cream 24.00€

MEATS

SUCKLING LAMB SHOULDER

from Castilla y León, traditional style roast

25.90€

SUCKLING PIGLET

traditional style roast

25.90€

CHARCOAL GRILLED T- BONE STEAK OF AVILEÑA

700 grs aprox.

25.90€

ENTRECOT OF AVILEÑA VEAL

grilled with candied potatoes and padrón peppers

23.00€

TENDERLOIN OF AVILEÑA VEAL



with herbs Provence butter, bridge potatoes and peregeaux sauce

22.00€

GRILLED SUCKLING LAMB CHOPS

baked potato and grill oil























23.50€

IBERIAN PREY FED WITH ACORNS

roasted potato with lemon, mushrooms duxelle
and iberian ham

21.00€

DESSERTS

LECHE FRITA   	with donuts cream, hot chocolate and vanilla ice cream	7.00€
GREDOS PIE 2.0   		7.00€
COFFEE TEXTURES   		7.00€
MELTED CHEESE CAKE   	with almond crumble	6.55€
HOMEMADE BROWNIE   	on chocolate sauce and vanilla ice cream	6.55€
POMACE CREAM ICE CREAM   		6.20€
COOKIES GRANDMA'S PIE   	with hot chocolate sauce	6.00€
LEMON SHERBET WITH CAVA 		5.55€
TANGERINE SHERBET WITH VODKA		5.55€
NATURAL FRUIT SALAD		5.55€