



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

11.50€

PATATAS REVOLCONAS

con torrezno de Soria

14.50€

NIDO DE CROQUETAS



Boletus Y TRUFA, jamón ibérico y gambas al ajillo

17.50€

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

23.50€

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€

LOMITO DE PRESA IBÉRICA DE BELLOTA D.O GUIJUELO

acompañado de tomate natural y tostas de pan



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€

COLMENILLAS A LA CREMA DE FOIE-GRAS

Con huevo a baja temperatura



19.95€

- TURRÓN DE FOIE** 
con frambuesas y pan de nueces y pasas 17.95€
- 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 Y VERDURAS

- ENSALADA DE QUESO MONTENEbro** 
con cebolla caramelizada, cecina, nueces y
vinagreta de membrillo de Santa Teresa 17.50€
- ENSALADA DE TOMATE PREMIUM** 
ventresca de atún y encurtidos del terreno 19.50€
- ENSALADA CLÁSICA** 
cogollos, tomate, aguacate, espárragos, atún, huevo
maíz, aceitunas aliñadas y cebolla morada 16.50€
- SALTEADO DE VERDURAS** 
con hongos de temporada 18.95€

ARROZ Y PASTA

ARROZ DE CALASPARRA

con setas y verduritas

18.95€

RISOTTO DE BOLETUS

con foie de pato

18.95€

LLANDA DE ARROZ CON GAMBA ROJA

puntilla de calamar y alga codium

23.50€

ARROZ EN LLANDA CON LOMO BAJO

de ternera 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

24.50€

CALAMAR DE POTERA A LA BRASA

con ali oli de kimchi

24.95€

LOMO ALTO DE BACALAO ASADO

con salsa vizcaína

23.50€

TATAKI DE ATÚN ROJO

alga wakame, mahonesa de chipotle y yema curada

25.50€

CARNES

- STEAK TARTAR de solomillo de ternera Avileña      21.95€
- PALETILLA DE CORDERO LECHAL 
de Castilla y León, asada al modo tradicional 30.95€
- COCHINILLO LECHAL asado al modo tradicional  27.95€
- CHULETÓN DE TERNERA AVILEÑA 
a la brasa, 700gs aprox. 29.95€
- CHULETÓN DE VACA "PREMIUM" NACIONAL 
a la brasa. 40/45 días de maduración, peso entre 1/1.4 kg aprox 75€/kg
- CHULETÓN DE BUEY NACIONAL 
a la brasa. 45/60 días de maduración, peso entre 1.2/1.5 kg aprox 125€/kg
- ENTRECOT DE TERNERA AVILEÑA  24.95€
- SOLOMILLO DE TERNERA AVILEÑA 
con setas confitadas, salsa de Oporto y foie 27.50€
- CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL  27.95€
- PRESA IBÉRICA DE BELLOTA  
patatas asadas al limón, duxelle de champiñones y jamón ibérico 24.95€
- PICAÑA DE VACA "SUPER EXTRA" A LA BRASA 
Maduración 40 días 27.95€

POSTRES CASEROS

- TARTA FINA DE HOJALDRE con crema pastelera y manzana reineta acompañada de galleta belga  7.95€
- TARTA DE QUESO  7.95€
con confitura casera de frutos rojos
- BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES  7.95€
sobre crema de chocolate y helado de vainilla
- TARTA DE LA ABUELA  7.50€
de galleta con salsa de chocolate caliente
- HELADO DE CREMA DE ORUJO  7.50€
- COULANT DE CHOCOLATE  7.95€
Con corazón de pistacho y sopa de chocolate blanco
- TIRAMISÚ  7.50€
- ENSALADA DE FRUTAS NATURALES 7.50€
- CREMA DE MARACUYÁ  7.50€
Con espuma de chocolate blanco
- COPA DE HELADO  6.50€
Chocolate, vainilla, galleta belga o mandarina

**No se permite el pago con tarjeta o efectivo de una mesa por separado.*

***Servicio de pan por persona 2.2€ por mesa completa.*

VINOS DULCES (por copas)

D.O. MONTILLA MORILES

Tres pasas 4.10€
Pedro Ximénez 100%. Bo. Alvear

D.O. MÁLAGA Y SIERRAS DE MÁLAGA

Málaga Virgen 4.20€
Pedro Ximénez. Bo. Málaga Virgen

D.O. SOMONTANO

Gewürztraminer dulce 6.30€
Gewürztraminer 100%. Bo. Enate

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 9.95€
*Furmint, Hárslevelű, Sárgamuskotály, Zéta
Bo. Château Dereszla*

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



Cacahuets y productos a base de cacahuets



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