



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€

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€

ARROZ Y PASTA

ARROZ DE CALASPARRA

con setas y verduras

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€

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. 65.95€
- 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€

POSTRES CASEROS

TARTA FINA DE HOJALDRE con crema pastelera y manzana reineta
acompañada de helado de canela  7.95€

TARTA DE QUESO 
con confitura casera de frutos rojos 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€

TIRAMISÚ  7.95€

ENSALADA DE FRUTAS NATURALES 7.50€

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, 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