

 **somiar**
restaurante

M A T A R R A N Y A

A

T

A

R

R

A

N

Y

A

PARA DOS PERSONAS
100% PRODUCTO
BRASAS

Aperitivo

Déjate sorprender...

Entrantes

Tartar de trucha y tomate seco
Saquito de conejo y azafrán

Principal de Brasas a elegir

Chuletón de vaca vieja (+o- 1kg)

Rodaballo (+o- 1kg)

Postre

Panna cotta de menta



Menú primavera/verano 2025

50 € / P A X

No incluye pan ni bebidas

T A S T A V I N S

A

S

T

A

V

I

N

S

MENÚ COMBINABLE*
100%PLANT BASED
GLUTEN FREE

Aperitivo

Déjate sorprender...

Entrantes

Sopa fría de tomate y pera

Ceviche de mango y palmito

Puerros confitados

Principales

Albóndigas en salsa Yondu

Green taco Matarranya

Postre

Bizcocho de almendras y naranja



Menú primavera/verano 2025

45 € / P A X

No incluye pan ni bebidas

U
L
L
D
E
M
Ó

L
L
D
E
M
Ó

MENÚ COMBINABLE*
PRODUCTO DE CERCANÍA
SABOR TRADICIONAL

Aperitivo

Déjate sorprender...

Entrantes

Trampantojo de Tomate

Tosta de caballa con cebolla encurtida

Vitello Tonnato

Principales

Corvina con veloute de langostino

Brocheta de ternasco con puré de patata y cerezas

Postre

Brownie de kikos y mango



Menú primavera/verano 2025

45 € / P A X

No incluye pan ni bebidas

*ALÉRGENOS

Ante la duda, pregunte a nuestro equipo de sala. Si tiene alergias o intolerancias importantes, recomendamos especificarlo al hacer la reserva para que podamos tenerlo en cuenta con antelación.

M A T A R R A N Y A

Entrantes

- (1) Pescado y soja
- (2) Gluten, lácteo y sulfito

Principales de brasas

- (Opción2) Pescado

Postre

- Lácteo

T A S T A V I N S

Entrantes

- (2) Frutos secos
- (3) Frutos secos

Principales

- (1) Soja y sulfito
- (2) Soja y sulfito

Postre

- Frutos secos

U L L D E M Ó

Entrantes

- (1) Lácteo y frutos secos
- (2) Gluten, lácteo y pescado
- (3) Pescado, lácteo, crustáceo y molusco

Principales

- (1) Pescado, Gluten y Lácteo

Postre

- Lácteo, frutos secos, huevo y gluten



Menú primavera/verano 2025

*MENÚS COMBINABLES

Cada comensal puede elegir el menú que prefiera dentro de los menús combinables ("Tastavins" o "Ulldemó"), sin embargo, le pedimos que tengan en cuenta que los menús no se pueden combinar ni modificar. ¡Gracias por su comprensión!

ENTRANTES

Ensalada de la huerta		12€
Carpaccio Wagyu		30€
Tosta de caballa con cebolla encurtida	●●●	7,50€
Vitello Tonnato	●●●	16€
Carpaccio de papada ibérica sobre brioche de setas (2u)	●●	15€
Carpaccio de cecina de vaca vieja		21€
Esqueixada de bacalao y pulpo	●●	16€
Canelón de rabo de toro y trufa (2u)	●●●	16€
Saquitos de conejo y azafrán	●●●	11,50€
Tabla de jamón DO Teruel		15€
Tabla de embutidos del Matarraña		13€
Tabla de quesos KMO	●	18€

OPCIONES PLANT BASED

Sopa fría de tomate y pera		8€
Ceviche de mango y palmito	●	9€
Puerros confitados	●	8€
Albóndigas en salsa Yondu	●●	12,50€
Green taco Matarranya (2u)	●●	12,50€

PESCADOS

Pescado de lonja brasa	●	28€
Rodaballo (2p)	●	68€
Rodaballo 400g/600g	●	28€
Bacalao confitado	●	20€
Corvina con veloute de langostino	●●●	17,50€
Rape en salsa de garnacha blanca	●●	22,50€



CARNES

Solomillo de vaca vieja y gorda	28€
Chuletón madurado de vaca vieja (1K/2p)	85€
Chuletón madurado lomo bajo (500gr)	45€
Entraña de vaca a la brasa	18€
Entrecot de vaca vieja	24€
Brochetas de ternasco con puré de patata y cerezas	25€

POSTRES

Tarta de queso "La Castañera" 	11€
Bizcocho de almendras con naranja 	9€
Brownie de kikos y mango 	9€
Coulant de naranja (15 min) 	9€
Pana cotta de menta 	9€
Surtido de quesos Km0 	9€
Helado de chocolate 	5€
Helado de vainilla 	5€
Helado de fresa 	5€
Helado de té de roca 	5€
Helado de mojito 	5€
Pan artesanal 	3,5€/r
Chapata sin gluten	3,5€/u
Botella de agua zero waste	1,5€
Botella de agua con gas zero waste	1,5€

