

Veggie Matarraña/Veggie Matarraña

(Apto para personas veganas)

Aperitivos/Appetizers


Bloody Mary de lechuga con Oliva de Tomate

Lettuce Bloody Mary with Tomato Olive

Entrantes/Starters

Babaganoush con Crujiente de Zanahoria  

Crispy Carrot Babaganoush


Gaspacho de Remolacha con topping de Seitán y Guindilla 

Beet Gaspacho with Seitan and Chilli topping

Risotto de Quinoa y Ceps con crujiente de Cebolla

Quinoa and Mushroom Risotto with Crispy Onion

Plato Principal/Main dish

Gyozas de Verduras con Pisto Marinado estilo Japonés 

Vegetable Gyozas with Japanese-style Marinated Ratatouille

Calabacín relleno de soja texturizada y queso de origen vegetal 

Zucchini stuffed with textured soy and plant-based cheese

Postre/Dessert

Pudin de Chía y Mango con leche de coco

Chia and Mango Pudding with Coconut Milk

40€ por persona. (bebida y café no incluidos) +3,5 € de servicio

40€ person (drink and coffee not included) +3.5€ service


Menú Texturas SOMIAR/**SOMIAR Textures Menu**

Aperitivos de la casa/**House Snack**



Entrantes /**Starters**

Carpaccio de Tomate con mayonesa de Anchoas, olivada y Aceite de Hierbas  

Tomato Carpaccio with Anchovy Mayonnaise, Olives and Herb Oil


Gazpacho de Remolacha con topping de Seitán y Guindilla 

Beet Gazpacho with Seitan and Chilli topping

Pulpo con Espuma de Patata y Trufa  

Octopus with Potato Foam and Truffle

Plato Principal/**Main Dish**

Pescado de Lonja a la Brasa, Pack Choi con Salsa de Mar y Crema de Zanahoria  

Grilled Fish from Lonja accompanied by Pack Choi, Sea Sauce and Carrot Cream

Tataki de Vaca con Parmentier y Verduritas 

Beef Tataki with Parmentier and Vegetables

Postre/**Dessert**

Choco Fabrik   

Our special Dessert with Chocolate

40€ por persona. (Bebida y café no incluidos)+3,5 € de servicio

40€ person (drink and coffee not included) +3,5€ service



Menú 100% Producto (2p) / Menu 100% Product (2p)

Aperitivo de la Casa/ House Snack

Entrantes / Starters

Trucha del Matarraña 

Matarraña Trout


Pulpo con Espuma de Patata y Trufa  

Octopus with Potato Foam and Truffle

Plato principal a elegir / Main dish of your choice



Chuleton T-Bone (+/-1 kg)

T-Bonne Steak (+/-1 kg)

Rodaballo a la brasa 

Grilled Turbot

Postre/Dessert

Postre Matarraña o Tabla de Quesos  

Matarraña Dessert or Cheese Board

45€ por persona. (bebida y café no incluidos) +3,5 € de servicio

45€ person (drink and coffee not included) +3.5€ service