

ENTRANTES DE ENSUEÑO

DREAM STARTERS

Taco de la huerta y conservas (11 eu)

Taco from the garden and preserves (11 eu)

Tartar vegetal tuneado (17 eu)

Tuned vegetable tartare (17 eu)

Tartar vegetal (12 eu)

Vegetable tartar (12 eu)

Ánguila y butifarra blanca (19 eu)

Eel and white sausage (19 eu)

Carpaccio de pulpo (22 eu)

Octopus carpaccio (22 eu)

Espardeñas y guisantes (39 eu)

Sea food (Espardeñas) and peas (39 eu)

Tataki de trucha del Matarraña (17 eu)

Matarraña trout tataki (17 eu)

PRIMEROS PARA SEGUIR SOÑANDO

FIRST TO KEEP DREAMING

Crema de calabaza con lágrimas de cordero

y huevo a BT (18 eu)

Pumpkin cream with lamb tears
and egg to BT (18 eu)

Gazpacho de maíz con sardina ahumada

y granizado Bloody Mary (15 eu)

Corn gazpacho with smoked sardine
and Bloody Mary granita (15 eu)

Vieiras y crestas (21 eu)

Scallops and crests (21 eu)

Patún (nuestro particular mar y montaña con magret de pato y lomo
de atún) (25 eu)

Patun (our particular sea and mountain with duck
magret and tuna loin) (25 eu)

SEGUNDOS CUMPLE TUS SUEÑOS
SECONDS FULFILL YOUR DREAMS

Lomo de lubina a la brasa con chimichurri marino

y verdura braseada (25 eu)

Grilled sea bass loin with marine chimichurri
and braised vegetables (25 eu)

Solomillo Nosa Terra (26 eu)

Sirloin Nosa Terra (26 eu)

Rape con su crema 24 eu)

Monkfish with its cream 24 eu)

Ternasco Somiar (27 eu)

Lamb Somiar (27 eu)

Rodaballo a la brasa con su pilpil (2 pax) (68 eu)

Grilled turbot with its pilpil (2 pax) (68 eu)

T-bone madurado (1 kg) (2 pax) (70 eu)

T-bone matured (1 kg) (2 pax) (70 eu)

ARROCES (solo mediodía) (40 eu)

RICE (only lunch) (40 eu)

Arroz de rabo de toro, setas y trufa (2 pax)

Arroz del "Senyoret" (2 pax)

Oxtail rice, mushrooms and truffle (2 pax)

"Senyoret" rice (2 pax)

DULCES SUEÑOS

SWEET DREAMS

Inhòspitak huevo (9 eu)

Inhòspitak egg (9 eu)

Textuchocola't (9 eu)

Textuchocola't (9 eu)

Matarranya cítrica (8 eu)

Citrus Matarranya (8 eu)

3,5 € servicio en concepto de pan y agua

3.5 service for bread and water

Menú degustación SOMIAR

SOMIAR tasting menu

3 Aperitivos somiar

3 somi appetizers

Gazpacho de maíz

corn gazpacho

Carpaccio de pulpo

Octopus Carpaccio

Tartar vegetal

vegetable tartare

Lubina con chimichurri marino

sea bass with marine chimichurri

Solomillo de ternera Nosa Terra con pisto

Nosa Terra beef tenderloin with ratatouille

Inhospitak

Inhospitak

40 euros pax. No incluye bebida y café. 3,5 € en concepto pan y agua

40 euro per person. Does not include drink and coffee. €3.5 for bread and

wáter

Menú degustación 3 reinos

3 kingdoms menu

3 Aperitivos somiar/ 3 somi appetizers

Gazpacho de maíz / corn gazpacho

Carpaccio de pulpo/ Octopus Carpaccio

Tataki de trucha/ trout tataki

Vieiras y crestas/ Scallops and crests

Lubina con chimichurri marino

Sea bass with sea chimichurri

Solomillo de ternera Nosa Terra con pisto y verdura

Beef tenderloin Nosa Terra with ratatouille and vegetables

Inhòspitak huevo / inhospitak egg

65 euros pax (No incluye bebida i café) 3,5 € en concepto de pan y agua

65 euro per person. (Does not include drink and coffee). €3.5 for bread and wáter

Menú-degustación 100% producto (2 personas)

Tasting menu 100% producto (2 people)

Aperitivos somiar/ *somi appetizers*

Gazpacho de maíz/ *corn gazpacho*

Carpaccio de pulpo/ *Octopus Carpaccio*

CHULETON T-BONE Nosa Terra (+/-1 kg)

T-BONE STEAK Nossa Terra (+/-1 kg)

0

RODABALLO (+/-1,3 kg)

TURBOT (+/-1.3 kg)

...

Inhòspitak huevo/ *inhospitak egg*

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

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