

All Day Dining

APERITIVOS

Ostras bretonas	5 € - 1u 29 € - 6u 54 € - 12u
Caviar Imperial 30gr	70 €
Caviar Beluga 30gr	135 €
Anchoa, pimienta del cristal y pan crujiente	14,5 €
Jamón ibérico puro cortado a mano y picos	29 €
Cecina de Nebraska	20 €
Ensaladilla rusa ahumada	14.5 €
Suplemento caviar +15€	
Buñuelos de bacalao	3,8 € / u
Croquetas de jamón ibérico	3,8 € / u
Burger de vaca vieja y comté	24 €
Soul of 1927 Club	26 €

SNACK BAR

Breton oysters
Imperial Caviar 30g
Beluga Caviar 30gr
Anchovy, bell pepper, and crispy bread
Hand-cut pure Iberian ham and "picos" (<i>crispy breadsticks</i>)
Nebraska cured beef
Russian smoked salad
Caviar supplement +15€
Cod fritters
Iberian ham croquettes
Aged beef burger with Comté cheese
Soul of 1927 Club

ENTRANTES

Salmón gravlax al eneldo, blinis y crema ácida	16 €
Salpicón de bogavante	32 €
Tartar de atún al natural	22 €
Steak tartar tradicional o allez retour	24 €
Puerro asado con vinagreta de avellanas	16 €
Ensalada Niçoise con vinagreta de finas hierbas	16 €
Ensalada de remolachas, vinagreta de pistacho y frambuesa	15 €
Ajo blanco de espárrago y tartar de gamba blanca picante	19 €

STARTERS

Dill gravlax with blinis and sour cream
Lobster salad
Fresh tuna tartare
Traditional steak tartare or allez retour
Roasted leek with hazelnut vinaigrette
Niçoise salad with fine herb vinaigrette
Beetroot salad with pistachio and raspberry vinaigrette
White asparagus ajo blanco with spicy white prawn tartare

PRINCIPALES

Lubina a la plancha con salsa de escabeche	32 €
Rape al horno, suquet, <i>rouille</i> y picada	34 €
Rodaballo pil pil de verduras de primavera	38 €
Cordon bleu meloso de ternera con gremolata de encurtidos	26 €
Picantón marinado y braseado	26 €
Solomillo a la pimienta	29 €

MAIN COURSES

Grilled sea bass with escabeche sauce
Oven-baked monkfish with suquet, <i>rouille</i> , and picada
Turbot with spring vegetable pil-pil
Melty veal cordon bleu with pickled gremolata
Marinated and grilled spring chicken (picantón)
Peppercorn beef tenderloin

GUARNICIONES

Patatas fritas caseras	6 €
Verduras de temporada	6 €
Ensalada verde de hojas y hierbas	6 €
Pimientos asados y fritos	7 €

SIDE DISHES

Homemade french fries
Seasonal vegetables
Green leaf and herb salad
Roasted and fried peppers

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Arroz con pollo de corral, tirabeques y setas	18 €
Fish and chips	18 €
Lasaña boloñesa	16 €

KIDS DISHES

Free-range chicken, snow peas and mushroom rice
Fish and chips
Lasagne bolognese

POSTRES

Pastel de queso tradicional	7 €
Tartaleta de chocolate caliente y avellanas con helado	10 €
Torrija con helado de vainilla	7 €
Ensalada de fresas e hibiscus	9 €
Surtido de helados	8 €

POSTRES

Traditional cheesecake
Warm chocolate and hazelnut tartlet with ice cream
Caramelized brioche (torrija) with vanilla ice cream
Strawberry and hibiscus salad
Assorted ice-cream

10% IVA Incluido / Disponemos de información completa en relación a los alérgenos de la carta

S
O
U
L
19
27

10% VAT Included / Full information about menu allergens is available