

All Day Dining

SNACK BAR

Ostras bretonas	14	5 € - 1u 29 € - 6u 54 € - 12u
Caviar Imperial	30gr	4 70 €
Caviar Beluga	30gr	4 135 €
Anchoa, pimiento cristal y pan crujiente	1, 4	14,5 €
Jamón ibérico puro cortado a mano y picos	1	29 €
Cecina de Nebraska	1, 12	20 €
Ensaladilla rusa ahumada	1, 3, 4, 12	14.5 €
Suplemento caviar +15€		
Buñuelos de bacalao	1, 3, 4	3,8 € / u
Croquetas de jamón ibérico	1, 3, 7	3,8 € / u
Burger de vaca vieja y comté	1, 3, 7, 10	24 €
Soul of 1927 Club	1, 3, 7, 10	26 €

SNACK BAR

Breton oysters	14
Imperial Caviar 30g	4
Beluga Caviar 30gr	4
Anchovy, bell pepper and crispy bread	1, 4
Hand-cut pure Iberian ham and "picos" (<i>crispy breadsticks</i>)	1
Nebraska cured beef	1, 12
Russian smoked salad	1, 3, 4, 12
Caviar supplement	+15€
Cod fritters	1, 3, 4
Iberian ham croquettes	1, 3, 7
Aged beef burger with Comté cheese	1, 3, 7, 10
Soul of 1927 Club	1, 3, 7, 10

ENTRANTES

Salmón gravlax al eneldo, blinis y crema ácida	1, 3, 4, 7, 12	16 €
Salpicón de bogavante	2, 12	32 €
Tartar de atún al natural	1, 4	22 €
Steak tartar tradicional o allez retour	1, 3, 7, 10, 12	24 €
Ensalada tibia de verduras con emulsión de yema y guanciale	3, 7, 12	18 €
Ensalada Waldorf	3, 7, 8, 10, 12	20 €
Gratén de puerros de queso azul y frutos secos	1, 3, 7, 8, 10, 12	19 €

PRINCIPALES

Lubina en vinagreta de verduras de invierno	4, 12	32 €
All i pebre de pescado de lonja	1, 2, 4, 8, 12	32 €
Ventresca de atún con gremolatta emulsionada de hierbas	4, 6, 12	36 €
Galantina de pollo con setas y estragón	3, 7	28 €
Solomillo Rossini	1, 7, 12	38 €
Cochinillo marinado crujiente con su jugo	12	36 €
Ravioli casero de Osobucco bourgignon y parmesano	1, 3, 7, 9, 12	28 €

GUARNICIONES

Patatas fritas caseras	6 €
Verduras de temporada	7 6 €
Ensalada verde de hojas y hierbas	6 €
Parmentier de patata a la mostaza	7 €

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Arroz con pollo de corral, tirabeques y setas	18 €
Puede contener trazas de cualquier alérgeno	18 €
Fish and chips	1, 4 16 €
Lasaña boloñesa	1, 3, 7
Puede contener trazas de cualquier alérgeno	

POSTRES

Lemon Pie	1, 3, 7, 8, 12	10 €
Milhojas de dos chocolates	1, 3, 7	10 €
Torrija con helado de vainilla	1, 7, 12	8 €
Manzana crumble, helado de canela y crema de vainilla	1, 3, 7, 8, 12	8 €
Surtido de helados		8 €
Consultar con nuestro personal		

STARTERS

Dill gravlax with blinis and sour cream	1, 3, 4, 7, 12
Lobster salad	2, 12
Fresh tuna tartare	1, 4
Traditional steak tartare or allez retour	1, 3, 7, 10, 12
Warm vegetable salad with egg yolk emulsion and guanciale	3, 7, 12
Waldorf salad	3, 7, 8, 10, 12
Leek gratin with blue cheese and nuts	1, 3, 7, 8, 10, 12

MAIN COURSES

Sea bass with winter vegetable vinaigrette	4, 12
Catch of the day all i pebre	1, 2, 4, 8, 12
Tuna belly with emulsified herb gremolata	4, 6, 12
Chicken galantine with mushrooms and tarragon	3, 7
Beef tenderloin Rossini	1, 7, 12
Crispy marinated suckling pig with its jus	12
Homemade ravioli, osso buco bourguignon and Parmesan	1, 3, 7, 9, 12

SIDE DISHES

Homemade french fries
Seasonal vegetables 7
Green leaf and herb salad
Mustard potato parmentier

KIDS DISHES

Free-range chicken, snow peas and mushroom rice	
May contain traces of any allergen	
Fish and chips	1, 4
Lasagne bolognese	1, 3, 7
May contain traces of any allergen	

POSTRES

Lemon Pie	1, 3, 7, 8, 12
Two-chocolate mille-feuille	1, 3, 7
Spanish-style French toast with vanilla ice cream	1, 7, 12
Apple, crumble, cinnamon ice cream and vanilla cream	1, 3, 7, 8, 12
Assorted ice-cream	
Ask our staff for assistance	

1. Gluten
2. Crustáceos
3. Huevo
4. Pescado
5. Cacahuetes

6. Soja
7. Lácteos
8. Frutos Cáscara
9. Apio
10. Mostaza

11. Granos sésamo
12. Dióxido, azufre y sulfitos
13. Altramuces
14. Moluscos

10% IVA incluido

SOUL
1927

10% VAT Included

1. Gluten
2. Crustaceans
3. Egg
4. Fish
5. Peanuts

6. Soy
7. Dairy
8. Nuts
9. Celery
10. Mustard

11. Sesame seeds
12. Dioxide, sulfur and sulphites
13. Lupins
14. Mollusks