

Carta de Restaurante

De la tierra y la dehesa

Lomo de bellota en aliño extremeño	16 €
Presa de bellota embuchada	16 €
Selección de quesos "somnium"	18 €
Queso oveja curado en manteca, queso de oveja al ajo negro, queso de cabra sudao, queso trufado	
Queso de oveja curado en manteca ibérica	12 €

De la huerta

Ensaladilla cremosa de pulpo a la gallega	14,5 €
Pimientos a la brasa aliñados con arenques ahumados	15 €
Ensalada de pollo "somnium"	14,5 €
Brotes, pollo a la brasa, salsa César casera, queso trufado tomate cherrys	
Setas de temporada al ajillo y azafrán	17,8 €
Selección de variedades según recolección	

Antes del fuego

Gilda XXL con atún marinado	3,8 €
Aceitunas, anchoa, piparra aliñada y atún	
Foie de pato fresco a la brasa sobre pan francés y chutney de higos	18 €/ 4 und
Tiradito ahumado de bacalao con maíz frito	17 €
Steak tartar ternera extremeña con yema curada	19,5 €
Solomillo de ternera , alcaparras, cebolla tierna, salsa Worcestershire, mostaza Dijon, tabasco, pimienta recién molida y yema de huevo curada en soja	
Tostas de anchoas del cantábrico con crema de sopas de tomate extremeña	24 € / 6 und
Alcachofa a la brasa con crema de foie	15 € / 4 und
Croquetas de gamba roja con velo de panceta ibérica	14 € / 8 und
Croquetas de jamón ibérico con mayonesa de tumaca	14 € / 8 und

Huevos "trufados" con atún marinado 14,5 €

Vieira concha de abanico a la brasa glaseada con jugo de carne 18 € / 6 und

De la mar a la brasa

Todos nuestros pescados se elaboran total o parcialmente en nuestra parrilla de carbón de encina

Calamar de potera (400/600g) 22 €

Pulpo a la brasa (200/300g) 21 €

Gamba blanca de Huelva a la brasa o cocida (250g) 24 €

Pescado de la semana

Selección de pescado según mercado y disponibilidad

Pregunte a nuestro equipo las propuestas de hoy.

Todos nuestros pescados a la brasa los acompañamos de verduras de temporada salteadas y en el caso de los pescados acompañamos con bilbaína de ajos y jugos propios del pescado emulsionado

Fuego & brasas

Todas nuestras carnes se elaboran total o parcialmente a la brasa de carbón de encina

Chuletón de la casa 800g-1kg (ternera extremeña) 34 €/kg

Chuletón de vaca madurada 1-1,2kg 48 €/kg

Lomo bajo de ternera extremeña 300g 19,5 €

Solomillo de ternera extremeña 240-260g 21,5 €

Pluma ibérica 220-240g 19,5 €

Secreto ibérico 240-260g 18 €

Chuletillas de cabrito lechal 19,5 €

Paletilla de cabrito lechal asada al horno de carbón 300-400g 22 €

Disponible según nuestro calendario de asado

Cochinillo asado al horno de carbón 400-500g 24 €

Disponible según nuestro calendario de asado

El último bocado

Un dulce final para la experiencia somnium

Arroz con leche cremoso con toffe de canela	5 €
Brownie de chocolate y café con helado de dulce de leche	5,8 €
Tarta de queso de cabra cremosa con frutos rojos estofados	5,8 €
Flan de galletas rizadas de vainilla	5 €
Tarta de manzana del yayo Carlos	5,5 €
Pan, chocolate y aceite	5 €

Servicio de pan

Servicio de pan artesano	1,3 €
Servido con aceite de oliva variedad arbequina	
Servicio de pan de la casa	1,5 €
Pan artesano relleno de alioli gratinado	

Consulta disponibilidad, ingredientes, alérgenos y trazas con nuestro equipo antes de pedir.