restaurante
Villasofia®
Sea life

ENTRANTES CLÁSICOS

Ensaladilla Rusa · 7,70€ ① ③ ④ ⑦ ⑫
Gazpacho Andaluz de la Casa · **8,90€** ①
Salmorejo Cordobés y Tempura de Verduras · **16,50€** ① ② ③ ⑧ ⑪ ⑫
Tabla de Jamón Ibérico “Castro González” · **26€** ① ⑫
Selección de Quesos Artesanos · **19,50€** ① ⑦
Brie de Meaux, Dziugas (Lituano), Gorgonzola Trufada

ENTRANTES DE AHORA

Edamame con Sweet Chilly a las 7 Especias · **9,40€** ② ④ ⑥ ⑦ ⑧ ⑪ ⑫ ⑭
Alitas Deshuesadas Glaseadas sobre Causa Limeña · **14,10€** ① ② ⑥ ⑧ ⑪ ⑫
Air Bag de Carpaccio de Ternera con Sorpresa de Parmesano · **15,50€** ① ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑩ ⑪ ⑫ ⑭
Saam de Panceta Ibérica a Baja Temperatura (2 ud) · **11,90€** ① ③ ⑦ ⑩ ⑫
Langostino Crujiente con Espuma de Soja · **15,30€** ① ② ③ ④ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭
Ceviche de Pez Mantequilla y gamba roja con sorbete de jengibre y lima · **16,50€** ① ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑪ ⑭
Gyozas de Pollo con Hoisin de pimientos asados · **14,10€** ① ⑤ ⑥ ⑦ ⑫
Berenjena a la Llama, Burrata Fresca y Anchoas “00” · **18,20€** ① ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑪ ⑫

DE LA CASA

Huevos Rotos con Jamón Ibérico, Brie Fundido y Mojo Picón · **17€** ① ③ ⑦
Parmentier con Huevos Trufados, Flor de Alcachofa Confitada y Crujiente de Jamón · **18,20€** ① ③ ⑦
Entrecot de Vaca Vieja Madurado + de 40 días · **37,50€**
NEW* Pescado Fresco del Día · **S/M** ① ④

ENSALADAS

Ensalada de Brotes Tiernos con Helado de Parmesano · 20,50€ ① ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑪ ⑫
Jamón Ibérico, Brie, Bacon, Lascas de Parmesano, Frutos Secos
Tomate Rosa con Ventresca de Bonito · 20€ ③ ④ ⑫
Con Cebolla Tierna y Huevo Duro
Nuestra César · 17,70€ ① ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑩ ⑪ ⑫
Pollo Thai Crujiente, Bacon, Cresta de Parmesano, Picatostes de Centeno
Completita De Pasta · 15,80€ ① ③ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑫ ⑭
Pollo Crujiente, Guacamole, Tomate Rosa, Pesto Rojo, Huevo y Nueces
NEW* **Ensalada de Carpaccio de Higos · 19,80€** ① ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑩ ⑪ ⑫
Jamón Ibérico, Tomate Rosa, Mermelada de Orejones y Vinagreta de Frambuesa

TARTARES

Steak Tartar · 21,20€ ① ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑩ ⑪ ⑫
Solomillo de Ternera, Yema Curada y Alcaparras Fritas
Tartar de Atún · 21,20€ ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑧ ⑪ ⑫ ⑭
Fresas, Guacamole, Remolacha y Wakame
Poke Bowl Salmón · 21,20€ ① ③ ④ ⑥ ⑧ ⑪ ⑫ ⑭
Quinoa con Remolacha, Chutney de Mango, Pepino y Edamames
Tartar de Bacalao Ahumado · 21,20€ ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑧ ⑪ ⑫ ⑭
Wakame, Remolacha, Mahonesa de Wasabi y Sorbete de Naranja Sanguina
NEW* **Poke Bowl de Atún Marinado · 21,20€** ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑧ ⑪ ⑫ ⑭
Arroz Basmati, Fresas, Wakame y Guacamole

FRUTOS DE MAR

Mejillones al vapor de Temporada · **14,10€** ⑫ ⑭
Mejillones Marinera · **15,80€** ① ⑥ ⑫ ⑭
Gambones al Ajillo · **19,40€** ⑫ ⑭
Pulpo de la Casa Crujiente · **22,90€** ① ④ ⑦ ⑩ ⑪ ⑫ ⑭
Puntillas con Alioli de Lima · **13,50€** ① ⑦ ⑫ ⑭
Calamar de Playa a la Plancha · **20€** ① ④ ⑦ ⑩ ⑫ ⑭
Sepia a la Plancha Troceada con Salsa Mery y Almendras · **15,30€** ① ⑥ ⑦ ⑧ ⑭
Boquerones en Adobo Cordobés · **13,50€** ① ④ ⑫
Chipirones Plancha sobre Cebolla Morada Caramelizada · **15,30€** ① ⑥ ⑦ ⑧ ⑭
Calamares a la Romana · **14,70€** ① ⑦ ⑩ ⑭
Dorada Adobada en Dados sobre su Espina Crujiente · **19,40€** ① ④ ⑦ ⑫
Tellinas · **18,80€** ⑭
NEW* Fritura de Pescado · **15,50€** ① ④

(mín. 2 personas / por encargo) ARROCES

Paella Valenciana · **20,50€**
Del "Senyoret" · **19,80€** ② ④ ⑭
De Secreto Ibérico, Costilla Adobada y Calabaza · **18,80€**
De Chipirones y Verduras de Temporada · **18,80€** ② ④ ⑭
De Galeras, Calamar, Puntilla y Rape · **20,50€** ② ④ ⑭
De Bogavante · **25,50€** ② ④ ⑭
Fideuá Marinera · **20,50€** ① ② ③ ④ ⑭
Fideuina de Boletus y Foie · **20,50€** ① ③
NEW* Mar y Montaña (Conejo, Caracoles y Gambones al Ajillo) · **25,50€** ① ② ③ ④ ⑭

PESCADOS

Rodaballo Plancha y Salsa de Chalota · **21,20€** ① ④ ⑦ ⑩ ⑫
Lenguado a la Plancha y Crudités de Verduras · **22,30€** ① ④ ⑥
Lubina Plancha y Arroz Salvaje · **18,20€** ① ④ ⑦ ⑧ ⑪ ⑫
Salmón Glaseado con Teriyaki y Maíz en texturas · **19,40€** ① ④ ⑥ ⑧ ⑪ ⑫
Bacalao Gratinado al Ajo negro con Pimientos Rojos a la Leña · **22,30€** ① ③ ④ ⑥ ⑦
NEW* Pescado Fresco del día · **(S/M)** ① ④

CARNES

Solomillo de Ternera con Patatas Hojaldradas · **25,30€** ① ⑥ ⑦ ⑩
Solomillo a la Pimienta · **25,30€** ① ⑥ ⑦ ⑩
Pluma Ibérica con Brocheta de Patatas y Mahonesa de Sweet Chili · **21,80€** ① ③ ⑥ ⑦ ⑩ ⑫
Secreto Ibérico, Pimientos Rojos a la Leña y Huevo · **21,20€** ① ③ ⑥ ⑫
Entrecot de Vaca Vieja Madurado + de 40 días · **37,50€**
Escalope Casero de Lomo, Jamón y Brie · **15,80€** ① ③ ⑥ ⑫

PARA LOS PEQUES

Arroz a la Cubana · **8,50€** ① ③ ⑫
Escalope Casero de Lomo, Jamón y Queso · **9,50€** ① ③ ⑦
Pasta Pasta a la Bolognesa · **8,50€** ① ⑫
Mini Hamburguesa con Patatas y Huevo de Codorniz · **8,50€** ① ③ ⑦ ⑪
Alitas de Pollo con Patatas · **8,50€** ① ② ③ ⑦ ⑨ ⑩
Patatas Fritas y Huevo · **8€** ① ③
NEW* Fingers de Pollo con Patatas · **9€** ① ② ③ ⑥ ⑦ ⑨ ⑩ ⑫

POSTRES

Tarta de Queso Villa Sofía · **7€** ① ③ ⑥ ⑦
Tarta de Nocilla casera · **7€** ① ③ ⑤ ⑦ ⑧
Tarta Tatín con Helado de Leche Merengada · **7,60€** ① ③ ⑦ ⑧
Brownie con Helado de Galleta María · **7€** ① ③ ⑦ ⑧
Tapón de Chocolate con Salsa Toffee y Helado de Frambuesa · **7€** ① ③ ⑦ ⑧ ⑫
Torrija con Helado de Leche Merengada y Cacahuete Garrapiñado · **7€** ① ③ ⑤ ⑦ ⑧ ⑫
NEW* Milhojas de fresas con Nata y Crema Pastelera · **7€** ① ③ ⑥ ⑦
Helado en Tulipa · **4,90€** ① ⑦ ⑧
Sabores: Galleta María, Leche Merengada, Frambuesa, Nata, Vainilla

Pan · 1,10€/ud.

1	2	3	4	5	6	7
contiene gluten	crustáceos	huevos	pescado	cacahuetes	soja	lácteos

8	9	10	11	12	13	14
frutos cáscara	apio	mostaza	semillas sésamo	dióxido de azufre y sulfitos	altramuces	moluscos

Todo el pescado ha sido previamente congelado conforme al real decreto 1021/2022.
La familia gempylidae puede tener efectos gastrointestinales adversos.
Todos los precios incluyen IVA.

CARTA DE VINOS

VINOS BLANCOS

I.G.P. Castellón
BLANC21 · Sauvignon · 16,60€
MAGNANIMUS · Chardonnay, Sauvignon y Moscatel · 18€

D.O. Valencia
BLANC D'ENGUERA · Chardonnay, Sauvignon · 19,40€
D.O. Utiel - Requena
IMPROMTU · Sauvignon Blanc · 33,70€

D.O. Alicante
TARIMA MEDITERRÁNEO · Chardonnay · 18,50€
ENRIQUE MENDOZA · Chardonnay · 21,80€

D.O. Rias Baixas
GENIO Y FIGURA · Albariño · 22,30€
PAZO SEÑORANS · Albariño · 27€
FILLABOA · Albariño · 27,70€
GRANBAZAN LIMOUSINE · Albariño · 36,90€

D.O. Rueda
MONTEPEDROSO · Verdejo · 19,50€
PANDORA · Sauvignon Blanc · 19,60€
PERRO VERDE · Verdejo · 22,50€
MONTEPEDROSO ENOTECA · Verdejo · 37€

La Mancha
FINCA ANTIGUA · Viura · 18€

D.O. Penedés
GRAMONA GESAMI · Muscat de Fontignan · 23€
GRAMONA GESAMI 3/8 · 12,50€

D.O. Somontano
VIÑAS DEL VERO · Gewurztraminer · 24€

D.O. Navarra
ENATE · Chardonnay · 20,90€

D.O. Valdeorras
OLUAR DO SIL · Godello · 23€
QUINTA DO SIL · Godello · 23€
GUITIAN SOBRE LIAS · Godello · 28,90€
LA REVELIA · Godello · 30,50€

D.O. Ribeiro
CUNQUEIRO III MILENIUM · Albariño · 27,80€

D.O. Lanzarote
EL GRIFO · Malvasia Volcánica · 25,80€

I.G.P. Extremadura
HABLA DE TI · Sauvignon Blanc · 22€

D.O. Rioja
FINCA VALPIEDRA · Malvasia, Viura y Garnacha · 55€

VINOS TINTOS

I.G.P. Castellón
TEMPS · 19€
Cabernet Sauvignon, Merlot y Garnacha Tintorera
COLUMBRETA · Garnacha Tintorera · 28,30€

D.O. Rioja
IZADI · 3/8 Tempranillo · 12,50€
RAMÓN BILBAO · 1/2 Tempranillo · 14€
CANTOS DE VALPIEDRA · Tempranillo · 21€
IZADI · Tempranillo · 21,70€
FINCA VALPIEDRA · 32,50€
Tempranillo, Graciano y otros
PETRA · Garnacha · 39€
VIÑA DEL OLIVO · Tempranillo · 82€

D.O. Ribera del Duero
LAMBUENA · Tinta Fina 4M · 19,80€
FINCA RESALSO · Tinta Fina 4M · 20,40€
PRUNO · Tinta Fina, Cabernet y Merlot 12M · 22,60€
VALTRAVIESO · Tinta Fina · 25,80€
MALLEOLUS · Tempranillo · 39,60€
TOMÁS POSTIGO · Tinta Fina, Cabernet y Merlot · 39,90€
MALABRIGO · Tempranillo · 43,25€
AUSÀS · Tempranillo · 51€

D.O. Utiel - Requena
BASSUS · Pinot Noir 10M · 34,70€
BOBOS · Bobal · 34€

D.O. Valencia
VENTA DEL PUERTO N°12
Tempranillo, Merlot, Cabernet y Syrah · 23,70€

D.O. Alicante
EL SEQUÉ · Monastrell · 34,60€

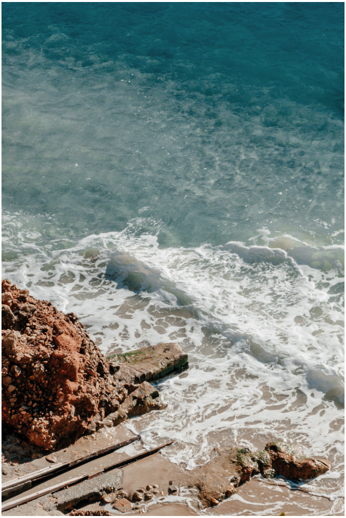
D.O. Bierzo
PÉTALOS DEL BIERZO · mencía 10M · 27,20€

La Mancha
FINCA ANTIGUA · Tempranillo, Merlot y otros · 17€

I.G.P. Extremadura
HABLA DEL SILENCIO
Tempranillo y Cabernet 6M · 23€

Toro
NUMANTHIA · Tinta de Toro 18M · 67€

ROSADOS + CAVAS + CHAMPAGNE



ROSADOS

D.O. Rioja

VIÑA REAL · Viura · 18,60€

IZADI LARROSA · Garnacha · 19,30€

D.O. Navarra

CHIVITE LAS FINCAS · Garnacha · 21,40€

D.O. Valencia

IMPROMPTU Rosé · Pinot Noir · 32€

SANGRÍAS

SANGRÍA DE VINO TINTO · 18,30€

SANGRÍA DE CAVA · 24€

CAVAS

PRIVAT Brut Nature · 24€

LLOPARDT ROSE Brut · 28€

TAMTUM ERGO Brut Nature · 36€

TAMTUM ERGO ROSE Brut Nature · 37€

AT ROCA ROSE Brut · 25,50€

CHAMPAGNE

MUMM · 48€

BOLLINGER · 61€

BOLLINGER ROSÉ · 76,50€

Todos los precios incluyen IVA

restaurante
Villasofia®
Sea life

ENTRÉES CLASSIQUES

Salade russe · 7,70€ ① ③ ④ ⑦ ⑫

Gaspacho andalou de la maison · 8,90€ ①

Salmorejo de Cordoue et tempura de légumes · 16,50€ ① ② ③ ⑧ ⑪ ⑫

Planche de jambon ibérique "Castro González"· 26€ ① ⑫

Sélection de fromages artisanaux · 19,50€ ① ⑦

Brie de Meaux, Dziugas (Lithuanian), Gorgonzola truffé

ENTRÉES DU MOMENT

Edamame Sweet Chilly aux 7 épices · 9,40€ ② ④ ⑥ ⑦ ⑧ ⑪ ⑫ ⑭
Chicken wings désossées et glacés sur un lit de causa limeña · 14,10€ ① ② ⑥ ⑧ ⑪ ⑫
Pain soufflé de carpaccio de bœuf avec surprise de parmesan · 15,50€ ① ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑩ ⑪ ⑫ ⑭
Saam de pancetta ibérique cuite à basse température · 11,90€ ① ③ ⑦ ⑩ ⑫
Langoustine croquante avec de la mousse de soja · 15,30€ ① ② ③ ④ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭
Ceviche de poisson beurre et de crevettes rouges avec sorbet au gingembre et au citron vert · 16,50€ ① ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑪ ⑭
Gyozas de poulet au poivre rôti et à l'hoisin · 14,10€ ① ② ④ ⑥ ⑭
Aubergine à la flamme, burratina fraîche et anchoives "00" · 18,20€ ① ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑪ ⑫
Nachos maison à la bolognaise coréenne · 14,40€ ① ③ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑩

OEUFS RECETTE DE LA MAISON

Patates, mojo, brie, iberian ham, txistorra et petits piments · 17,00€ ① ③ ⑦
Parmentier aux œufs truffés, fleur d'artichauts confits et jambon croustillant · 18,20€ ① ③ ⑤ ⑦ ⑧

SALADES

Mesclun avec de la glace au parmesan · 20,50€ ① ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑪ ⑫
Jambon ibérique, brie, lardons, copeaux de parmesan et des fruits secs
Tomate rose avec ventrèche de thon · 20,00€ ③ ④ ⑫
Avec oignons nouveaux et œuf dur
Notre salade César · 17,70€ ① ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑩ ⑪ ⑫
Poulet thai croustillant, lardons, croustillant de parmesain et croutons de seigle
Compléter avec des pâtes · 15,80€ ① ③ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑫ ⑭
Poulet croustillant, guacamole, tomate, pesto rouge, oeuf et des noix
Salade de carpaccio de figues · 19,80€ ① ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑩ ⑪ ⑫
Jambon ibérique, tomate rose, marmelade d'Orejones et vinaigrette aux framboises

TARTARES

Steak tartare · 21,20€ ① ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑩ ⑪ ⑫
Jaune d'œuf de caille, moutarde, câpres frites et totopos de maïs
Tartare de thon · 21,20€ ① ③ ④ ⑥ ⑦ ⑪
Wakame, des fraises, guacamole et betterave
Poke bowl saumon · 21,20€ ① ③ ④ ⑥ ⑧ ⑪ ⑫ ⑭
Quinoa à la betterave, au chutney de mangue, au concombre et à l'edamame
Tartare de cabillaud fumé · 21,20€ ① ③ ④ ⑥ ⑦ ⑧ ⑪ ⑫ ⑭
Wakame, betterave, mahonnaise au wasabi et sorbet orange sanguine
Poke Bowl au thon mariné · 21,20€ ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑧ ⑪ ⑫ ⑭
Riz basmati, fraises, wakame et guacamole

FRUITS DE MER

Moules de saison à la vapeur · 14,10€ ⑫ ⑭
Moules marinière · 15,80€ ① ⑥ ⑫ ⑭
Bouquets à l'ail · 19,20€ ⑫ ⑭
Poulpe croustillant recette de la maison · 22,90€ ① ④ ⑦ ⑩ ⑪ ⑫ ⑭
Petits calmars frits avec alioli de citron vert · 13,50€ ① ⑦ ⑫ ⑭
Calmar de plage grillé · 120,00€ ① ④ ⑦ ⑩ ⑫ ⑭
Seiche grillée et découpée à la sauce verte avec des amandes · 15,30€ ① ⑥ ⑦ ⑧ ⑭
Anchois à la marinade de Cordoue · 13,50€ ① ④ ⑫
Encornets grillés sur un lit d'oignons rouges caramelisés · 15,30€ ① ⑥ ⑦ ⑧ ⑭
Calamars à la romaine · 14,70€ ① ⑦ ⑩ ⑭
Daurade saumurée coupée en dés sur son épine croustillante · 19,40€ ① ④ ⑦ ⑫
Tellines · 18,80€ ⑭

Friture de poisson · 15,50€ ① ④

/Sur commande. Min. 2 pers/

RIZ

Paella valencienne · 20,50€
Arroz del Senyoret · 19,80€ ② ④ ⑭
Riz de secret ibérique, côtelette et citrouille · 18,80€
Riz de encornets et de légumes de saison · 18,80€ ② ④ ⑭
Riz de squilles, calmars et baudroie · 20,50€ ② ④ ⑭
Riz avec homard · 25,50€ ② ④ ⑭
Fideuá aux fruits de mer · 20,50€ ① ② ③ ④ ⑭
Fideuá de pâte mince avec boletus et foie · 20,50€ ① ③
Mer et montagnes. (Lapin, escargots et crevettes à l'ail) · 25,50€ ① ② ③ ④ ⑭

POISSON

Turbot et sauce à l'échalote · 21,20€ ① ④ ⑦ ⑩ ⑫
Sole grillé avec crudités · 22,30€ ① ④ ⑥ ⑦ ⑩ ⑫
Bar grillé et riz sauvage · 18,20€ ① ④ ⑦ ⑧ ⑪ ⑫
Saumon glacé avec teriyaki et maïs en textures · 19,40€ ① ④ ⑥ ⑧ ⑪ ⑫
Cabillaud gratiné à l'ail noir et de poivrons au feu de bois · 22,30€ ① ③ ④ ⑥ ⑦
Poisson frais du jour · (en fonction du marché) ① ④

VIANDES

Filet de veau avec des pommes de terre feuilletés · 25,30€ ① ⑥ ⑦ ⑩
Filet de veau à la pimente · 25,30€ ① ⑥ ⑦ ⑩
Pluma ibérique avec brochette de pommes de terre et mayonaisse sweet chili · 21,80€ ① ③ ⑥ ⑦ ⑩ ⑫
Secret ibérique, poivrons rouges au feu de bois et œuf au plat · 21,20€ ① ③ ⑥ ⑫
Entrecôte de vieux bœuf affiné +40 jours · 37,50€
Escalope maison de longe, jambon et brie · 15,80€ ① ③ ⑥ ⑫

POUR LES ENFANTS

Riz à la cubaine · 8,50€ ① ③ ⑫
Escalope maison de longe, jambon et fromage · 8,50€ ① ③ ⑦
Pâtes à la bolognaise · 8,50€ ① ⑫
Mini burguer avec des frites et un petit oeuf · 8,50€ ① ③ ⑦ ⑪
Chicken wings avec des frites · 8€ ① ② ③ ⑦ ⑨ ⑩
Doigts de poulet avec pommes de terre · 9€ ① ② ③ ⑥ ⑦ ⑨ ⑩ ⑫

DESSERTS

Cheesecake Villa Sofía · 7,00€ ① ③ ⑥ ⑦
Gâteau de Nocilla maison · 7,00€ ① ③ ⑤ ⑦ ⑧
Tarte Tatin avec de la glace de lait meringué · 7,60€ ① ③ ⑦ ⑧
Brownie avec de la glace de biscuit · 7,00€ ① ③ ⑦ ⑧
Gateau de chocolat au caramel avec de la glace à la framboise · 7,00€ ① ③ ⑦ ⑧ ⑫
Pain perdu avec de la glace de lait meringué et cacahouètes pralinés · 7,00€ ① ③ ⑤ ⑦ ⑧ ⑫
Millefeuille de fraises à la crème et à la crème pâtissière · 7€ ① ③ ⑥ ⑦
Boule de glace de: · 4,90€ ① ⑦ ⑧
Biscuit, lait meringué, framboise, Fleur du lait, vanille

1	2	3	4	5	6	7
contient du gluten	crustacés	oeufs	poisson	cacahuètes	soja	lactose
8	9	10	11	12	13	14

fruits à coque · céleri · moutarde · graines de sésame · dioxyde de soufre et sulfites · lupins · mollusques

Tous les poissons ont été préalablement congelés conformément à l'arrêté royal 1021/2022.
La famille des gempylidés peut avoir des effets gastro-intestinaux indésirables.
Tous les prix s'entendent TVA comprise.

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

I.G.P. Castellón
BLANC21 · Sauvignon · 16,60€
MAGNANIMUS · Chardonnay, Sauvignon y Moscatel · 18€

D.O. Valencia
BLANC D'ENGUERA · Chardonnay, Sauvignon · 19,40€
D.O. Utiel - Requena
IMPROMTU · Sauvignon Blanc · 33,70€

D.O. Alicante
TARIMA MEDITERRÁNEO · Chardonnay · 18,50€
ENRIQUE MENDOZA · Chardonnay · 21,80€

D.O. Rias Baixas
GENIO Y FIGURA · Albariño · 22,30€
PAZO SEÑORANS · Albariño · 27€
FILLABOA · Albariño · 27,70€
GRANBAZAN LIMOUSINE · Albariño · 36,90€

D.O. Valdeorras
OLUAR DO SIL · Godello · 23€
QUINTA DO SIL · Godello · 23€
GUITIAN SOBRE LIAS · Godello · 28,90€
LA REVELIA · Godello · 30,50€

D.O. Ribeiro
CUNQUEIRO III MILENIUM · Albariño · 27,80€

D.O. Rueda
MONTEPEDROSO · Verdejo · 19,50€
PANDORA · Sauvignon Blanc · 19,60€
PERRO VERDE · Verdejo · 22,50€
MONTEPEDROSO ENOTECA · Verdejo · 37€

La Mancha
FINCA ANTIGUA · Viura · 18€

D.O. Penedés
GRAMONA GESAMI · Muscat de Fontignan · 23€
GRAMONA GESAMI 3/8 · 12,50€

D.O. Somontano
VIÑAS DEL VERO · Gewurztraminer · 24€

D.O. Navarra
ENATE · Chardonnay · 20,90€

D.O. Lanzarote
EL GRIFO · Malvasia Volcánica · 25,80€

I.G.P. Extremadura
HABLA DE TI · Sauvignon Blanc · 22€

D.O. Rioja
FINCA VALPIEDRA · Malvasia, Viura y Garnacha · 55€

VINS ROUGES

I.G.P. Castellón
TEMPS · 19€
Cabernet Sauvignon, Merlot y Garnacha Tintorera
COLUMBRETA · Garnacha Tintorera · 28,30€

D.O. Rioja
IZADI · 3/8 Tempranillo · 12,50€
RAMÓN BILBAO · 1/2 Tempranillo · 14€
CANTOS DE VALPIEDRA · Tempranillo · 21€
IZADI · Tempranillo · 21,70€
FINCA VALPIEDRA · 32,50€
Tempranillo, Graciano y otros
PETRA · Garnacha · 39€
VIÑA DEL OLIVO · Tempranillo · 82€

D.O. Ribera del Duero
LAMBUENA · Tinta Fina 4M · 19,80€
FINCA RESALSO · Tinta Fina 4M · 20,40€
PRUNO · Tinta Fina, Cabernet y Merlot 12M · 22,60€
VALTRAVIESO · Tinta Fina · 25,80€
MALLEOLUS · Tempranillo · 39,60€
TOMÁS POSTIGO · Tinta Fina, Cabernet y Merlot · 39,90€
MALABRIGO · Tempranillo · 43,25€
AUSÀS · Tempranillo · 51€

D.O. Utiel - Requena
BASSUS · Pinot Noir 10M · 34,70€
BOBOS · Bobal · 34€

D.O. Valencia
VENTA DEL PUERTO Nº12
Tempranillo, Merlot, Cabernet y Syrah · 23,70€

D.O. Alicante
EL SEQUÉ · Monastrell · 34,60€

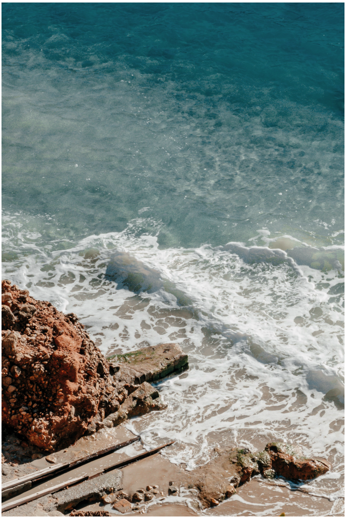
D.O. Bierzo
PÉTALOS DEL BIERZO · mencía 10M · 27,20€

La Mancha
FINCA ANTIGUA · Tempranillo, Merlot y otros · 17€

I.G.P. Extremadura
HABLA DEL SILENCIO
Tempranillo y Cabernet 6M · 23€

Toro
NUMANTHIA · Tinta de Toro 18M · 67€

VINS ROSÉS + CAVAS + CHAMPAGNE



ROSADOS
D.O. Rioja
VIÑA REAL · Viura · 18,60€
IZADI LARROSA · Garnacha · 19,30€
D.O. Navarra
CHIVITE LAS FINCAS · Garnacha · 21,40€
D.O. Valencia
IMPROMPTU Rosé · Pinot Noir · 32€

SANGRÍAS
SANGRÍA DE VINO TINTO · 18,30€
SANGRÍA DE CAVA · 24€

CAVAS
PRIVAT Brut Nature · 24€
LLOPARDT ROSE Brut · 28€
TAMTUM ERGO Brut Nature · 36€
TAMTUM ERGO ROSE Brut Nature · 37€
AT ROCA ROSE Brut · 25,50€

CHAMPAGNE
MUMM · 48€
BOLLINGER · 61€
BOLLINGER ROSÉ · 76,50€

Tous les prix comprennent la TVA

restaurante
Villasofia®
Sea life

CLASSIC STARTERS

Russian salad · 7,70€ ① ③ ④ ⑦ ⑫
Andalusian gazpacho and its traditional garnish · 8,90€ ①
Cordoban salmorejo and vegetables tempura · 16,50€ ① ② ③ ⑧ ⑪ ⑫
Iberian ham board· 19,40€ ① ⑫
Selection of artisan cheeses · 19,50€ ① ⑦
Meaux Brie, Dziugas (Lithuanian), Truffled Gorgonzola

STARTERS OF THE MOMENT

Sweet Chilly Edamame with 7 spices · 9,40€ ② ④ ⑥ ⑦ ⑧ ⑪ ⑫ ⑭
Boned glazed chicken wings over a bed of causa limeña · 14,10€ ① ② ⑥ ⑧ ⑪ ⑫
Beef carpaccio parmesan surprise airbag · 15,50€ ① ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑩ ⑪ ⑫ ⑭
Saam of low-temperature cooked iberian bacon · 11,90€ ① ③ ⑦ ⑩ ⑫
Crunchy prawn with soy foam · 15,30€ ① ② ③ ④ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭
Butterfish and red shrimp ceviche with ginger and lime sorbet · 16,50€ ① ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑪ ⑭
Chicken Gyozas with Roasted Pepper Hoisin · 14,10€ ① ② ④ ⑥ ⑭
Fire roasted eggplant, fresh burrata and "00" anchovies · 18,20€ ① ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑪ ⑫
Homemade nachos with Korean bolognaise · 14,40€ ① ③ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑩

EGGS HOME RECIPE

Home fries, mojo, brie, iberian ham, txistorra and padrón peppers · 17,00€ ① ③ ⑦
Parmentier with truffled eggs, artichoke confit flower and crispy ham. · 18,20€ ① ③ ⑤ ⑦ ⑧

SALADS

Mixed greens with parmesan ice cream · 20,50€ ① ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑪ ⑫
Iberian ham, brie cheese, bacon, parmesan chippings and nuts
Pink tomato with tuna belly · 20,00€ ③ ④ ⑫
With spring onion and hard-boiled egg
Our Cesar salad · 17,70€ ① ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑩ ⑪ ⑫
Crispy thai chicken, bacon, parmesan crisp and rye croutons
Complete with pasta · 15,80€ ① ③ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑫ ⑭
Crispy chicken, guac', tomato, red pesto, egg and walnuts
Salad with Fig Carpaccio · 19,80€ ① ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑩ ⑪ ⑫
Iberian cured ham, pink tomato, dried apricot jam and raspberry vinaigrette

TARTARES

Steak tartare · 21,20€ ① ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑩ ⑪ ⑫
Quail egg yolk, mustard, baby fried capers and corn chips
Tuna tartare · 21,20€ ① ③ ④ ⑥ ⑦ ⑪
Wakame, strawberries, guac' and beetroot
Salmon poke bowl · 21,20€ ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑧ ⑪ ⑫ ⑭
Quinoa with beetroot, mango chutney, cucumber and edamame
Smoked cod tartare · 21,20€ ① ③ ④ ⑥ ⑦ ⑧ ⑪ ⑫ ⑭
Wakame, beetroot, wasabi mayonnaise and blood orange sorbet
Marinated tuna poke bowl · 21,20€ ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑧ ⑪ ⑫ ⑭
Basmati rice, strawberry, wakame and edamame

SEAFOOD

Steamed mussels in season · 14,10€ ⑫ ⑭
Moules marinières · 15,80€ ① ⑥ ⑫ ⑭
Garlic king prawns · 19,40€ ⑫ ⑭
Crispy octopus home recipe · 22,90€ ① ④ ⑦ ⑩ ⑪ ⑫ ⑭
Fried baby squid with lime alioli · 13,50€ ① ⑦ ⑫ ⑭
Grilled beach squid · 20,00€ ① ④ ⑦ ⑩ ⑫ ⑭
Chopped grilled cuttlefish with greensauce and almonds · 15,30€ ① ⑥ ⑦ ⑧ ⑭
Fresh anchovies in Córdoba marinade · 13,50€ ① ④ ⑫
Grilled cuttlefish over a bed of caramelised red onion · 15,30€ ① ⑥ ⑦ ⑧ ⑭
Fried squid rings · 14,70€ ① ⑦ ⑩ ⑭
Marinated sea-bream cut into cubes over its crispy spine · 19,40€ ① ④ ⑦ ⑫
Tellin clams · 18,80€ ⑭
Fish frying · 15,50€ ● ●

/On request. Min. 2 persons/
RICES

Valencian Paella · 20,50€
Arroz del Senyoret · 18,80€ ② ④ ⑭
Iberian pork, ribs and pumpkin rice · 18,80€
Baby squid and seasonal vegetables rice · 18,80€ ② ④ ⑭
Pacchero, squid, baby squid and anglerfish rice · 20,50€ ② ④ ⑭
Rice with lobster · 25,50€ ② ④ ⑭
Sea food fideuá · 20,50€ ① ② ③ ④ ⑭
Thin noodle boletus and foie fideuá · 20,50€ ① ③
Sea and mountains. Rabbit, snails and prawns in garlic sauce · 25,50€ ① ② ③ ④ ⑭

FISH

Turbot with shallot sauce and crispy onion rings · 21,20€ ① ④ ⑦ ⑩ ⑫
Grilled sole with crudité veggies · 22,30€ ① ④ ⑥ ⑦ ⑩ ⑫
Grilled sea bass with savage rice · 18,20€ ① ④ ⑦ ⑧ ⑪ ⑫
Glazed salmon with teriyaki and textured corn · 19,40€ ① ④ ⑥ ⑧ ⑪ ⑫
Cod gratin in black garlic over a bed of potatoes and roasted fired peppers · 22,30€ ① ③ ④ ⑥ ⑦
Fresh fish of the day · (According to market) ① ④

MEAT

Beef tenderloin with flaky potatoes · 25,30€ ① ⑥ ⑦ ⑩
Pepper tenderloin · 25,30€ ① ⑥ ⑦ ⑩
Iberian pork pluma (boneless flank) with potato skewer and sweet chili mayonnaise · 21,80€
① ③ ⑥ ⑦ ⑩ ⑫
Iberian pork, roasted fired red peppers and fried eggt · 21,20€ ① ③ ⑥ ⑫
Entrecote of matured old beef +40days · 37,50€
Homemade schnitzel: pork loin, ham and brie · 15,80€ ① ③ ⑥ ⑫

FOR KIDS

Cuban-style rice · 8,50€ ① ③ ⑫
Homemade schnitzel: pork loin, ham and chesse · 8,50€ ① ③ ⑦
Pasta bolognese · 8,50€ ① ⑫
Mini burguer with fries and a little egg · 8,50€ ① ③ ⑦ ⑪
Chicken wings with fries · 8,50€ ① ② ③ ⑦ ⑨ ⑩
Chips and egg · 8€ ① ③
Chicken Fingers with fries · 9€ ① ② ③ ⑥ ⑦ ⑨ ⑩ ⑫

DESSERT

Villa Sofía Cheesecake · 7,00€ ① ③ ⑦ ⑧
Homemade Nocilla cake · 7,00€ ① ③ ⑤ ⑦ ⑧
Tarte Tatin with eggnog ice cream · 7,70€ ① ③ ⑦ ⑧
Brownie with cookie ice cream · 7,00€ ① ③ ⑦ ⑧
Chocolate biscuit with toffee sauce and raspberry ice cream · 7,00€ ① ③ ⑦ ⑧ ⑫
French toast with eggnog ice cream and candied peanuts · 7,00€ ① ③ ⑤ ⑦ ⑧ ⑫
Strawberry millefeuille with cream and pastry cream · 7,00€ ① ③ ⑥ ⑦
Scoop of ice cream · 4,90€ ① ⑦ ⑧
Cookie, eggnog, raspberry, whipped cream, vanilla

1	2	3	4	5	6	7
contains gluten	crustaceans	eggs	fish	peanuts	soy	dairy
8	9	10	11	12	13	14
nuts	celery	mustard	sesame seeds	sulphur dioxide and sulfites	lupins	mollusques

All fish has been previously frozen in accordance with royal decree 1021/2022.
The gempylidae family may have adverse gastrointestinal effects.
All prices include VAT.

WINE LIST

WHITE WINES

I.G.P. Castellón
BLANC21 · Sauvignon · 16,60€
MAGNANIMUS · Chardonnay, Sauvignon y Moscatel · 18€

D.O. Valencia

D.O. Rueda
MONTEPEDROSO · Verdejo · 19,50€
PANDORA · Sauvignon Blanc · 19,60€
PERRO VERDE · Verdejo · 22,50€
MONTEPEDROSO ENOTECA · Verdejo · 37€

BLANC D'ENGUERA · Chardonnay, Sauvignon · 19,40€
D.O. Utiel - Requena
IMPROMTU · Sauvignon Blanc · 33,70€

D.O. Alicante
TARIMA MEDITERRÁNEO · Chardonnay · 18,50€
ENRIQUE MENDOZA · Chardonnay · 21,80€

D.O. Rias Baixas
GENIO Y FIGURA · Albariño · 22,30€
PAZO SEÑORANS · Albariño · 27€
FILLABOA · Albariño · 27,70€
GRANBAZAN LIMOUSINE · Albariño · 36,90€

D.O. Valdeorras
OLUAR DO SIL · Godello · 23€
QUINTA DO SIL · Godello · 23€
GUITIAN SOBRE LIAS · Godello · 28,90€
LA REVELIA · Godello · 30,50€

D.O. Ribeiro
CUNQUEIRO III MILENIUM · Albariño · 27,80€

La Mancha
FINCA ANTIGUA · Viura · 18€

D.O. Penedés
GRAMONA GESAMI · Muscat de Fontignan · 23€
GRAMONA GESAMI 3/8 · 12,50€

D.O. Somontano
VIÑAS DEL VERO · Gewurztraminer · 24€

D.O. Navarra
ENATE · Chardonnay · 20,90€

D.O. Lanzarote
EL GRIFO · Malvasia Volcánica · 25,80€

I.G.P. Extremadura
HABLA DE TI · Sauvignon Blanc · 22€

D.O. Rioja
FINCA VALPIEDRA · Malvasia, Viura y Garnacha · 55€

RED WINES

I.G.P. Castellón
TEMPS · 19€
Cabernet Sauvignon, Merlot y Garnacha Tintorera
COLUMBRETA · Garnacha Tintorera · 28,30€

D.O. Rioja
IZADI · 3/8 Tempranillo · 12,50€
RAMÓN BILBAO · 1/2 Tempranillo · 14€
CANTOS DE VALPIEDRA · Tempranillo · 21€
IZADI · Tempranillo · 21,70€
FINCA VALPIEDRA · 32,50€
Tempranillo, Graciano y otros
PETRA · Garnacha · 39€
VIÑA DEL OLIVO · Tempranillo · 82€

D.O. Ribera del Duero
LAMBUENA · Tinta Fina 4M · 19,80€
FINCA RESALSO · Tinta Fina 4M · 20,40€
PRUNO · Tinta Fina, Cabernet y Merlot 12M · 22,60€
VALTRAVIESO · Tinta Fina · 25,80€
MALLEOLUS · Tempranillo · 39,60€
TOMÁS POSTIGO · Tinta Fina, Cabernet y Merlot · 39,90€
MALABRIGO · Tempranillo · 43,25€
AUSÀS · Tempranillo · 51€

D.O. Utiel - Requena
BASSUS · Pinot Noir 10M · 34,70€
BOBOS · Bobal · 34€

D.O. Valencia
VENTA DEL PUERTO N°12
Tempranillo, Merlot, Cabernet y Syrah · 23,70€

D.O. Alicante
EL SEQUÉ · Monastrell · 34,60€

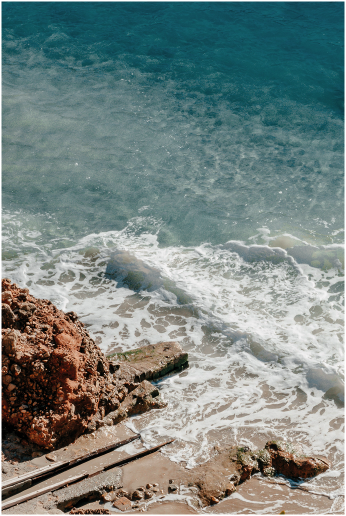
D.O. Bierzo
PÉTALOS DEL BIERZO · mencía 10M · 27,20€

La Mancha
FINCA ANTIGUA · Tempranillo, Merlot y otros · 17€

I.G.P. Extremadura
HABLA DEL SILENCIO
Tempranillo y Cabernet 6M · 23€

Toro
NUMANTHIA · Tinta de Toro 18M · 67€

ROSÉ WINES + CAVAS + CHAMPAGNES



ROSADOS

D.O. Rioja

VIÑA REAL · Viura · 18,60€

IZADI LARROSA · Garnacha · 19,30€

D.O. Navarra

CHIVITE LAS FINCAS · Garnacha · 21,40€

D.O. Valencia

IMPROMPTU Rosé · Pinot Noir · 32€

SANGRÍAS

SANGRÍA DE VINO TINTO · 18,30€

SANGRÍA DE CAVA · 24€

CAVAS

PRIVAT Brut Nature · 24€

LLOPARDT ROSE Brut · 28€

TAMTUM ERGO Brut Nature · 36€

TAMTUM ERGO ROSE Brut Nature · 37€

AT ROCA ROSE Brut · 25,50€

CHAMPAGNE

MUMM · 48€

BOLLINGER · 61€

BOLLINGER ROSÉ · 76,50€

All prices include VAT