

VILLA SOFIA

COCINA MEDITERRÁNEA



Inspirada en el Mediterráneo, nuestra cocina nace de la tierra, del mar y del huerto. El producto es el verdadero protagonista, trabajado con respeto y de forma artesanal.

Comida

Bebida

Para empezar

Carpaccio de Ternera | 28 €

Emulsión de trufa y yema de huevo ahumada | 🍴 0 🍷 🍷 🍷 🍷

Atún Rojo | 28 €

Tiradito de Ventresca de Atún Rojo con
Zanahoria y Mandarina | 🍴 🍷 🍷

Ravioli | 24 €

Ravioli de ave, foie y jugo de carne | 🍴 🍴 0 🍷 🍷

Gamba Roja | 45 €

A la plancha con sal d'Es Trenc | 🍴

🌿 Espárragos Blancos | 20 €

Salmorejo y emulsión de pimientos de Padrón | 🍷 🍷

🌿 Pera | 20 €

Brotos tiernos, pera ercolina, nueces,
hinojo, rúcula y pecorino | 🍷 🍷 🍷 🍷

🌿 Tomates | 20 €

Tomates, requesón y aliño de piparras | 🍷 🍷

🌿 Burrata | 20 €

Pesto rosso, higos preservados y berros picantes | 🍷 🍷 🍷

Jamón Ibérico 100% Bellota | 40 €

Jamón ibérico de bellota 100 %,
pan cristal y tomate de ramillete | 🍴



🌿 Vegetariano 🌿 Vegano

Si tiene alguna alergia o intolerancia no dude en informarnos. IVA incluido.

De La Tierra

Paletilla de Cordero Lechal | 38 €

Berenjena ahumada, zanahoria y
jugo de romero con miel | 🌿 🍯

Solomillo de Ternera | 42 €

Parmentier de patata y jugo de “moradux” | 🌿 🍷 🍷

Pintada | 32 €

Con cremoso de maíz, kale y
reducción de ave | 🌿 🍷

Carbonara | 28 €

Linguini a la carbonara con guanciale
de “porc negro” mallorquín | 🌾 🍷 🍷



🌿 Vegetariano 🌿 Vegano

Si tiene alguna alergia o intolerancia no dude en informarnos. IVA incluido.

Del Mar

Bacalao | 36 €

Compota de tomate especiada,
gratinado con alioli | 🍷 🥚 🌱 🥛



Lubina | 34 €

Coliflor, puerros confitados
y beurreblanc | 🥛 🥚 🌱 🥛

San Pedro | 34 €

Apio nabo, salsa de hinojo,
naranja y cebollino | 🌱 🥛 🌱 🥛



 Vegetariano  Vegano

Si tiene alguna alergia o intolerancia no dude en informarnos. IVA incluido.

Del Huerto

🌿 Tagliatelle | 32 €

Con setas silvestres, boletus
y trufa | 🌾 🍷 🥛 🥒

🌿 Parrillada Vegetal | 24 €

Vegetales de temporada a la parrilla,
pesto, mizuna y semillas tostadas | 🍷 🥛

🌿 Canelón de calabacín | 24 €

Con escalivada, cebolla roja
y salsa romesco | 🍷 🥛



🌿 Vegetariano 🌿 Vegano

Si tiene alguna alergia o intolerancia no dude en informarnos. IVA incluido.

Sugerencias del chef

Arroz Meloso | 42 €



De gamba roja de Sóller | 🌱 🌿

Rubia Gallega | 140 €

Chuleta de vaca gallega madurada 30 días, a la parrilla con su guarnición | 🌱

Recomendado para 2 pax



 Vegetariano  Vegano

Si tiene alguna alergia o intolerancia no dude en informarnos. IVA incluido.

& Acompañamientos

Patató Mallorquí | 7 €

Con hierbas aromáticas

Puré de Patata | 7 €

Cremoso puré de patata | 🍷

🌿 Verduras | 7 €

Verduras de temporada
a la parrilla

🌿 Ensalada Mixta | 7 €

Brotes tiernos, tomate
y cebolla roja | 🍷

🌿 Vegetariano 🌿 Vegano

Si tiene alguna alergia o intolerancia no dude en informarnos. IVA incluido.

Postres artesanales

🌿 Chocolate, Pan y Aceite | 12 €

Tierra de cacao, cremoso de chocolate negro y helado de pan tostado | 🌿 🌾 🥚 🥛

🌿 Coulant de Almendra | 12 €

Bizcocho de almendra mallorquina con núcleo líquido y helado de tofe salado | 🌿 🌾 🥚 🥛

🌿 Panal de miel | 12 €

Palomitas garrapiñadas, gelatina de miel, gel de limón y helado de romero | 🥛

🌿 Babá al Ron | 12 €

Con crema de miel, compota de cítricos y azahar, y ron mallorquín | 🌾 🥛



🌿 Vegetariano 🌿 Vegano

Si tiene alguna alergia o intolerancia no dude en informarnos. IVA incluido.

Drinks menu

SIGNATURE COCKTAILS

Brisa | 19 €
*Vodka, Lemon Juice,
Lavender Syrup, Soda*

Llaut | 19 €
*White Rum, Frigola, Pineapple
Juice, Chambord*

Mare | 19 €
*Gin, Sweet Vermouth,
Aperol, Cranberry Juice*

COCKTAILS

Aperol Spritz | 16 €
Aperol, Cava, Soda

Bellini | 16 €
Cava, Peach Pureé

Negroni | 16 €
Gin, Sweet Vermouth, Campari

Hugo | 16 €
Cava, Nojae, Lime, Mint, Soda

Kir Royale | 20 €
Champagne, Chambord

VIRGIN COCKTAILS

Moscow No Mule | 14 €
Lime Juice, Ginger Beer, Ginger Syrup

Fruity Smash | 14 €
*Cranberrie Juice, Orange Juice,
Lemon Juice, Ginger Ale*

Grapefruit Splash | 14 €
*Grapefruit Juice, Orange Juice,
Blood Orange Syrup, Tonic Water*

Mojito 0.0 | 15 €
Rum 0.0, Lime, Sugar, Mint, Soda

GIN

- Xoriguer | 16 €
- Cabraboc Mestral | 18 €
- Tanqueray 10 | 19 €

VODKA

- Vodka Palma | 16 €
- Grey Goose | 18 €

RUM

- Amazonas | 10 €
- Jungla Suau | 18 €
- Zacapa 23 | 24 €

BRANDY | COGNAC

- Suau 25 | 24 €
- Hennessy XO | 48 €

WHISKY

- JW Black Label | 16 €
- Macallan 12 yrs | 20 €

VERMOUTH

- Muntaner Blanco / Rojo | 9 €
- Padro & Co Blanco / Rojo | 12 €

LIQUEURS

- Palo | 7.50 €
- Mescladís | 7.50 €
- Aperol | 8 €
- Campari | 8 €
- Anís 3 Caires | 8 €
- Hierbas Premium | 8 €
- Frigola | 9 €
- Baileys | 9.50 €
- Orujo | 9.50 €

BEERS

- Estrella draft 0.3 | 5 €
- Estrella draft 0.5 | 7 €
- Estrella Botella 0.33 | 6 €
- Estrella 0.0% | 6 €

WATER, SOFT DRINKS & JUICES

- Sant Aniol Still/Sparkling 0.5l | 3.5 €
- Sant Aniol Still/Sparkling 1l | 6 €
- Coca Cola, Cola Zero | 6 €
- Fanta Orange, Lemon | 6 €
- Ginger Ale, Ginger Beer | 6 €
- Pineapple, Peach, Cranberries | 6 €
- Fresh Juice | 7.50 €
- Sprite | 6 €
- Tónica | 6 €

COFFEE

- Espresso | 4 €
- Cortado | 4.50 €
- Americano | 4.50 €
- Coffee with Milk | 4.50 €
- Double Espresso | 5 €
- Carajillo | 6 €
- Latte Macchiato | 6 €

TEA & INFUSIONS | 5 €

- Black Tea
- Green Tea
- Red Tea
- Rooibos
- Chamomile
- Digestiva
- Hierba Luisa
- Mentisima



Wine by the glass

SPARKLING

Le Reserve Extra Brut Billecart-Salmon · Champagne | **22 €**
Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

Petite Fleur Brut Rosé Fleur de Miraval · Champagne | **29 €**
Pinot Noir, Chardonnay

Terrers Brut Nature Recaredo · Catalunya | **14 €**
Macabeu, Monastrell, Xarel·lo

Intens Rosat Recaredo · Catalunya | **16 €**
Monastrell, Garnacha

WHITE

Do Ferreira Gerardo Méndez · Rías Baixas | **10 €**
Albariño

Miraval Blanc Château Miraval · Côtes de Provence | **12 €**
Rolle

Corum Can Axartell · Mallorca | **14 €**
Malvasia

Clos de Mar Miquel Carreras · Mallorca | **18 €**
Giró Ros

ROSÉ

Son Grau Son Grau Gran · Mallorca | **9 €**
Gorgollasa

Miraval Rose Miraval · Côtes de Provence | **14 €**
Cinsault, Garnacha, Rolle, Syrah

Pla dels Angels Scala Dei · Priorat | **16 €**
Garnacha

RED

Oceanidas Juan Bernal · Jerez | **10 €**
Malbec, Petit Verdot, Tintilla de Rota

Seny Seny Mediterrani · Mallorca | **14 €**
Mantonegro, Monastrell

Ripassa Scriani · Valpolicella | **16 €**
Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta

Marta Maté Marta Maté · Ribera del Duero | **19 €**
Tempranillo



Wines

CHAMPAGNE

**Le Reserve Extra Brut
Billecart-Salmon | 125 €**

Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

Petite Fleur Brut Rosé

Fleur de Miraval | 180 €

Pinot Noir, Chardonnay

Ruinart R | 190 €

Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

Ruinart Blanc de Blancs | 200 €

Chardonnay

Ruinart Rosé | 225 €

Pinot Noir, Chardonnay

Fleur De Miraval Edition 4

Exclusivement Rosé | 300 €

Chardonnay, Pinot Noir

Dom Perignon Brut Vintage | 365 €

Chardonnay, Pinot Noir

NATIONAL SPARKLING WINES

Terrers Brut Nature

Recaredo · Catalunya | **70 €**

Macabeu, Monastrell, Xarel·lo

Intens Rosat

Recaredo · Catalunya | **80 €**

Monastrell, Garnacha

Tantum Ergo Bodegas

Hispano+Suiza · Valencia | **85 €**

Chardonnay, Pinot Noir

Barrica Gran Reserva

Bodega Kripta · Catalunya | **90 €**

Macabeu

Kripta Gran Reserva

Bodega Kripta · Catalunya | **140 €**

Macabeu, Xarel·lo, Perellada

Celler Batlle

Gramona · Catalunya | **165 €**

Xarel·lo, Macabeu



MAJORCAN WHITE WINES

Twenty Twelve Es Fangar | **45 €**
Moscatell

Cuvee dos Bodega 65 | **55 €**
Chardonnay, Viogner, Moscatell

Sauvignon Blanc Bodega 65 | **60 €**
Sauvignon Blanc

Malva Son Antem | **65 €**
Malvasía

Corum Can Axartell | **70 €**
Malvasía

Galdent Can Majoral | **75 €**
Viognier

Avanero Giró Ava Vi | **80 €**
Giró Ros

Clos de Mar Miquel Carreras | **90 €**
Giró Ros

Alba Son Antem | **95 €**
Chardonnay

Chardonnay Roure
Miquel Gelabert | **100 €**
Chardonnay

Etzel Dunord Viticola | **105 €**
Giró Ros

Idil·lic Vinyes de Formentor | **110 €**
Giró Ros en barrica

Triava Blanc de Guarda
Ava Vi | **120 €**
Prensal Blanc

MAINLAND WHITE WINES

CASTILLA Y LEÓN

Cienfuegos Cesar Muñoz | **75 €**
Godello, Albarin, Verdejo

Ossian Ossian Vides y Vinos | **95 €**
Verdejo

El Judas Barco del Corneta | **100 €**
Viura sobre lias

CATALUÑA

Llicorella Vi De Vila
Cellers Unió | **55 €**
Pedro Ximenez

Edetaria Edetaria | **70 €**
Garnacha Blanca

Murmuri Mas Doix | **80 €**
Garnacha Blanca, Macabeu

Massipa Scala Dei | **170 €**
Garnacha Blanca, Chenin Blanc

GALICIA

Do Ferreiro Gerardo Mendez | **50 €**
Albariño

Louro Rafael Palacios | **60 €**
Godello

Pateiro Anfora Ivan Pateiro | **70 €**
Treixadura

LA RIOJA

Flor de Muga Bodegas Muga | **100 €**
Viura, Maturana, Garnacha Blanca

200 Monjes Blanco
Vinícola Real | **150 €**
Viura, Malvasía

Baynos Mauro | **180 €**
Viura sobre lias



INTERNATIONAL WHITE WINES

FRANCE

Miraval Blanc Château Miraval
· Côtes de Provence | **60 €**
Rolle

Les Elements

Bott-Geyl · Alsace | **80 €**
Gewürztraminer

1er Cru Les Lys

Albert Bichot · Chablis | **115 €**
Chardonnay

Les Sinards Famille Perrin ·
Châteauneuf-du-Pape | **130 €**
Rounnasse, Grenache Blanc, Clairette

Clos de la Coulée de Serrant
Nicolas Joly · Loire Valley | **210 €**
Chenin Blanc

ITALY

Gavi di Gavi Etiqueta Nera
La Chiara · Piemonte | **55 €**
Cortese

Ribolla Gialla Vigna Traverso ·
Friuli-Venezia Giulia | **70 €**
Ribolla Gialla

Verdicchio Dei Castelli Jessi
Villa Bucci · Marche | **90 €**
Verdicchio

Dessimis Vie de Romans ·
Friuli-Venezia Giulia | **120 €**
Pinot Grigio

Via del Campo Quintodecimo
· Campania | **140 €**
Falanghina

ROSE WINES

Son Grau Rose

Son Grau Gran · Mallorca | **45 €**
Gorgollasa

Ca dei Frati Rosa

Ca dei Frati · Lombardia | **50 €**
Sangiovese, Barbera

Miraval Rosé

Château Miraval
· Côtes de Provence | **70 €**
Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah

Pla dels Àngels

Scala Dei · Priorat | **80 €**
Garnacha



MAJORCAN RED WINES

Tanuki Bob 4 kilos | **55 €**
Mantonegro, Syrah

Vinya des More
Miquel Gelabert | **65 €**
Pinot Noir

Seny Seny Mediterrani | **70 €**
Mantonegro, Monastrell

Sestalino Ses Talaioles | **75 €**
*Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot,
Tempranillo, Callet, Mantonegro*

AN/2 Ànima Negra | **80 €**
Syrah, Callet, Fogoneu

Sa Costera Son Antem | **85 €**
Monastrell, Syrah

Trabucat Dunord Viticola | **90 €**
Escursac, Syrah

Cumas Can Xanet | **95 €**
Mantonegro

4 Kilos 4 Kilos | **110 €**
Callet

AN Ànima Negra | **130 €**
Callet, Fogoneu, Mantonegro

Son Prim REM Son Prim | **150 €**
Syrah, Merlot

Na Pujola Ses Talaioles | **170 €**
*Cabernet Sauvignon, Merlot,
Syrah, Mantonegro*

MAINLAND RED WINES

ANDALUCIA

Oceanidas Juan Bernal | **50 €**
Malbec, Petit Verdot, Tintitilla de Rota

CATALUÑA

Galena Clos Galena | **80 €**
*Cabernet Sauvignon,
Garnacha, Cariñena, Syrah*

Lassot Edetaria | **95 €**
Garnacha Peluda

Les Terrases Álvaro Palacios | **105 €**
Garnacha Tinta, Cariñena

L'Ermita Álvaro Palacios | **1250 €**
Cariñena, Garnacha

CASTILLA Y LEÓN

Altos de Losada Losada | **65 €**
Mencía

**Abadía Retuerta Selección
Especial** Abadía Retuerta | **80 €**
*Cabernet Sauvignon,
Tempranillo, Syrah*

Marta Maté Marta Maté | **95 €**
Tempranillo

Tomas Postigo 3er Año
Tomas Postigo | **120 €**
*Tinto Fino, Cabernet
Sauvignon, Merlot y Malbec*

Numanthia Numanthia | **135 €**
Tinta de Toro

El primer paso
Dominio del Bendito | **145 €**
Tinta de toro

Aalto PS Aalto | **190 €**
Tinto Fino

Pingus Dominio de Pingus | **1525 €**
Tempranillo



LA RIOJA

Altanza Reserva

Bodegas Altanza | **50 €**

Tempranillo

Remelluri Reserva Granja Nuestra

Señora de Remelluri | **70 €**

*Tempranillo, Garnacha,
Graciano, Viura, Malvasía*

Viña Tondonia Reserva

Lopez de Heredia | **85 €**

*Tempranillo, Garnacha,
Graciano, Mazuelo*

Vinos Singulares

Viña Pomal Rioja | **110 €**

Garnacha

Gran Reserva 890

La Rioja Alta S.A. | **390 €**

Tempranillo, Graciano, Mazuelo

INTERNATIONAL RED WINES

FRANCE

Morgon Marcel La Pierre

· Beaujolais | **75 €**

Gamay

Les Sinards Famille Perrin ·

Châteauneuf-du-Pape | **95 €**

Syrah, Mourvedre, Grenache

Terre Rouge Domaine Peter

Sichel · Languedoc | **110 €**

Grenache

Fixin Albert Bichot · Cotê

de Nuits | **125 €**

Pinot Noir

Château Pradeax Rouge

Chateau Pradeaux · Bandol | **135 €**

Mourvedre, Grenache

2ème Grand Cru Classé 1855

Château Pichon Longueville

· Pauillac | **375 €**

Cabernet sauvignon,

Cabernet Franc, Merlot

ITALY

Ripasso Sciani · Valpolicella | **80 €**

Corvina, Corvinone, Rondinella,

Molinara, Oseleta

Montebruna

Braida · Barbera de Asti | **90 €**

Barbera

Sassela Nino Negri · Lombardia | **115 €**

Nebbiolo

Fontidi Chianti Classico

Fontodi · Toscana | **125 €**

Sangiovese

Brunello di Montalcino Villa Poggio

Salvi · Brunello di Montalcino | **140 €**

Sangiovese

Barbaresco Gaja · Barbaresco | **355 €**

Nebbiolo



GENEROUS & SWEET WINES

Szamorodni Édes

Grand Tokaj · Hungría | **9 €**

Furmint

Fino en Rama Tio Pepe · Jerez | **10 €**

Palomino Fino

Dolç de Sa Vall

Miquel Gelabert · Mallorca | **11 €**

Moscatel

Dolç des Port

Miquel Gelabert · Mallorca | **15 €**

Syrah, Cabernet Sauvignon,

Pinot Noir

Colección Roberto Amillo

Altanza · Jerez | **18 €**

Pedro Ximenez



Hemos seleccionado para ti algunas de las mejores *delicatessen* de nuestra gastronomía para que puedas llevártelas a casa, disfrutarlas y compartirlas en momentos especiales.

Flor de Sal de Es Trenc 100gr | 15 €

Aceite Aubocasa 250ml | 21 €

Miel Vici 100ml | 12 €

Almendras tostadas Besso de Mallorca 60gr | 8 €

Mermelada Margalida de Caimari Tomate Picante 140gr | 8 €

Cabraboc Hierbas Mixtas 100ml | 13 €

Vermut Muntaner Rojo 100ml | 9 €

Brandy Suau 25 CV | 100 €

Anchoa Golden Series, Anchoa Lopez | 20 €

Boquerones de Doña Tomasa en Vinagre | 20 €

Berberechos Los Peperetes al ajillo | 25 €

Mejillones Los Peperetes Escabeche | 19 €

Navajas Los Peperetes al Natural | 19 €

Bonito del Norte en AOVE Los Peperetes | 18 €

Chocolate Maua Mix | 10 €

Bombones Narez & Quart CV 6uds | 18 €

Bombones Narez & Quart CV 9uds | 23 €