CUINA TURCA A BARCELONA

— LA CARTA —

sofra

@SOFRABARCELONA · SOFRABARCELONA.COM

SOFRA BARCELONA · LA CARTA

Sofra

La taula que ens uneix

En turc, "sofra" vol dir molt més que una taula. És el lloc sagrat on es reuneix la família, on es comparteixen històries, rialles i generacions senceres al voltant del menjar. És hospitalitat, calidesa i pertinença — el cor de la cultura turca.

LA NOSTRA HISTÒRIA · FAMÍLIA

Un negoci familiar

Sofra Barcelona va néixer del somni de dues famílies turques de portar a Barcelona els sabors, aromes i tradicions de la seva terra natal. Cada plat que servim s'elabora seguint receptes transmeses de generació en generació, amb ingredients seleccionats amb cura i amb el mateix amor amb què cuinem per a la nostra pròpia família.

Quan travesses la nostra porta, no ets un client. Formes part de la nostra sofra.

ELS NOSTRES VALORS

Tradició

Receptes familiars autèntiques del cor de Turquia.

Frescor

Producte de mercat i pa fet a casa cada dia.

Hospitalitat

Aquí se come, se comparte y se siente como en casa.

WIFI

— Hoş geldiniz · Benvinguts a la nostra taula —

Esmorzars i Amanides

ESMORZARS

Disponible fins a les 13:00 entre setmana · 14:00 els caps de setmana

Menemen ④ · V **10,50**
Ous remenats en paella de coure amb tomàquet, pebrots, ceba i oli d'oliva.

Ous amb salsitxa turca ④ **11,50**
Ous tradicionals al plat amb rodanxes d'autèntic sucuk turc especiat.

Rotllets de formatge (5 und) ①⑧ · V **11,50**
Rotllets cruixents de pasta filo farcits de formatge feta i julivert fresc.

Simit torrat amb kaşar i sucuk ①⑧⑫ **12,50**
Simit turc torrat amb formatge kaşar fos i botifarra turca (sucuk). Se serveix amb tomàquets cherry, cogombre i olives.

Sofra Çılbır ④⑧ **13,90**
Ous calentats sobre iogurt amb carn picada, mantega aromatitzada i espècies.

Sofra Çılbır Vegetarià ④⑧ · V **11,00**
Ous escalfats servits sobre iogurt amb mantega aromatitzada i espècies.

Barreja de verdures fregides · VG **12,90**
Albergínia, patata, pebrots verds i vermells fregits amb iogurt d'all.

EXTRAS

Nata amb mel	**3,00**	Sucuk turc	**4,00**	Hummus	**3,00**
Tahini i melassa de raïm	**3,00**	Simit (pa turc)	**3,50**	Tomàquet / Cogombre	**2,50**
Melmelada casolana	**3,00**	Formatge trenat	**3,00**	Ou bullit	**1,50**
Olives	**3,00**	Formatge feta	**3,00**	Pişi (pa fregit)	**0,75**

ESPECIALITAT · PER COMPARTIR

Esmorzar Turc

14 peces · ①④⑧⑫

Crema amb mel, salsitxa turca, olives, hummus, melmelada, tahini i melassa de raïm, tomàquet, cogombre, formatge feta i formatge trenat, simit, rotllets de formatge turcs, pa fregit turc i ou cuit.

29,50 €

AMANIDES

Amanida del Pastor · VG **12,50**
Amanida fresca amb tomàquet, cogombre, ceba, pebrot i julivert.

Amanida del Gavur ⑨ · VG **13,50**
Tomàquet a trossos, cogombre, ceba, pebrot, julivert i nous.

Amanida de Rúcula · VG **12,50**
Rúcula, tomàquet i cogombre amb el nostre amaniment mediterrani.

Amanida Sofra ①⑨ · V **13,50**
Especial de la casa amb fulles fresques, formatge, fruits secs i amaniment mediterrani.

Amanida de Tonyina ⑤ **13,90**
Amanida fresca amb tomàquet, cogombre, ceba, pebrot, julivert i tonyina.

Mezes/Entrants freds

Hummus ⑧⑫ · V **7,50**
Un aperitiu cremós preparat amb cigrons, tahini, llet, all i oli d'oliva.

Muhammara ①⑨ · VG **7,90**
Dip fumat de pebrot vermell rostit i nous amb càlides espècies turques.

Cacık ⑧ · V **7,50**
Refrescante yogur con pepino, ajo, menta y aceite de oliva.

Haydari ⑧ · V **7,00**
Refrescant iogurt amb cogombre, all, menta i oli d'oliva.

Atom ⑧ · V **7,00**
Iogurt cremós colat, coronat amb mantega espurnejant i xilis picants.

Alinazik ⑧ · V **7,90**
Albergínia rostida amb un toc fumat, barrejada amb iogurt cremós d'all.

Acılı Ezme VG **7,50**
Tomàquet, pebrot, ceba, julivert i espècies picants.

Girit Ezmesi ⑧⑨ · V **8,50**
Formatge per untar elaborat amb herbes i oli d'oliva, amanit amb cacauet i panses.

Renkli Bahce **8,50**
Espinacs, pebrot vermell i pastanaga, condimentats amb espècies turques.

Sarma · VG **7,50**
Fulles de parra farcides d'arròs

Şakşuka · VG **8,00**
Verdures fregides a l'estil turc amb salsa de tomàquet i all.

Çiğköfte ① · VG **9,90**
Bulgur fi especiat pastat amb tomàquet i herbes, servit amb enciam i llimona.

Yeşil İnci · VG **8,50**
Espárragos a la parrilla con tomates cherry, sésamo, aceite de oliva y nuestra salsa especial de la casa.

Judías Verdes al Aceite · VG **8,50**
Cuinades lentament amb tomàquet, ceba i oli d'oliva.

Olives marinades ⑬ · VG **6,50**
Una selecció d´olives preparades amb una salsa especial, oli d´oliva i herbes.

Escabetxats variats ⑬ · VG **7,50**
Verdures en vinagre a l'estil turc, amb un toc àcid i cruixent.

Meló amb Formatge Blanc ⑧ · V **7,50**
Meló fresc servit amb formatge blanc turc.

Plat de Fruita · VG **12,50**
Selecció de fruita fresca de temporada.

Plat de formatges · V **14,90**
Una selecció de formatges que inclouen manchego, brie, feta, for

Entrants calents

Köfte farcit fregit ①④⑧ **10,90**
Cobertes cruixents de bulgur farcides de carn picada amb espècies càlides.

Gambes amb mantega ③⑧ **10,50**
Gambes a la cassola amb tomàquet, pebrot, all i espècies.

Hummus amb Pastırma ⑫ **10,50**
Hummus cremós cobert amb pastina turca tèbia tallada a làmines fines.

Hummus amb carn picada ⑫ **10,50**
Hummus cremoso con carne picada al estilo turco.

Ceba rostida amb salsa · VG **7,50**
Ceba a la graella servida amb salsa especial de la casa.

Xampinyons amb formatge ⑧ · V **10,50**
Xampinyons fornejats coberts amb formatge turc kaşar fos.

Patates fregides · VG **7,90**
Patatas fritas cruijantes.

Patatas Bravas · V **7,90**
Les patates tallades a daus, bullides i després fregides, se serveixen amb una salsa de Xile especial.

Calamar **8,90**
Calamars fregits

Pebrots de Padró fregits · VG **6,50**
Pebrots verds de Padró fregits en oli d'oliva fins que es burlen

Kebabs / Graella a la turca

Adana Kebap ① **25,50**
Carn picada a ganivet, barrejada amb espècies i rostida a la brasa.

Sofra Kebap amb festucs ①⑨ **27,50**
Kebab especial de la casa amb pistatxo.

Beyti Sarma ①⑧ **28,00**
Enrotllada en pa fi, amb iogurt i salsa de tomàquet.

Ali Nazik Kebap ①⑧ **28,00**
Carn a la graella sobre albergínia rostida fumada i iogurt a l'all.

Yogurt Kebap ①⑧ **28,50**
Carn a la graella sobre pa, amb iogurt, salsa de tomàquet i mantega fosa.

Xuletes de xai ⑧ **29,50**
Xuletes de xai marinades i rostides a la brasa.

Broquetes de xai ⑧ **27,50**
Daus de xai marinats i rostits en broqueta.

Costelles de xai **26,50**
Costelles de xai marinades i cuinades a la brasa.

Çöp Şiş ⑧ **25,00**
Petites broquetes de xai marinades a la brasa.

Rotlle de xai ⑦ **31,90**
Tendres costelles i costelles de xai, rostides a la graella fins a assolir una perfecció

Küşleme ⑦ **29,50**
Tall tendre de xai, marinat i rostit a la brasa.

Karski Kebab ⑦⑧ **31,50**
Tendres talls de carn seleccionada a la brasa.

VEGETARIÀ

Kebab vegà ①⑦ · VG **22,50**
Opció de carn picada de soja vegana preparada amb espècies turques.

Wrap vegetarià ①⑦⑧ · V **25,90**
Kebab vegà embolicat amb pa fi amb tomàquet i iogurt.

İmam Bayıldı · VG **15,50**
Albergínia amb verdures, tomàquet i oli d'oliva.

Albóndigas a la parrilla ① **21,90**
Mandonguilles turques de carn especiada, rostides a la graella.

Mandonguilles amb formatge ①⑧ **23,90**
Mandonguilles turques amb formatge.

Lokum ⑧ **28,90**
Carn de filet de vedella marinada i rostida excepcionalment tendra

Terbiyeli Şaşlık ⑧ **28,90**
Broquetes de carn tendra, marinades al nostre adob especial i rostides a la graella. Servit amb ceba i pebrot

Entrecot de vedella **29,90**
Entrecot de vedella a la brasa, servit al punt desitjat.

Brochetas de pollo ⑧ **21,90**
Daus de pollastre marinats i rostits en broqueta.

Aletes de pollastre ⑧ **20,50**
Aletes de pollastre marinades i rostides a la brasa.

Kinder Menu **19,90**
Mandonguilles a la graella o broquetes de pollastre.
Se serveix amb patates fregides i un refresc.

SAC TAVA / SALTAT

Sac Tava de pollastre ① **20,50**
Pollastre saltat a l'estil turc amb verdures, espècies i oli d'oliva.

Sac Tava de vedella ① **22,50**
Carn de vedella saltada a l'estil turc amb verdures, espècies i oli d'oliva.

ESPECIALITAT DE LA CASA

Sofra Tandır **36,50**
Xai tendre, rostit lentament al forn fins a desfer-se a la boca.
Servit amb arròs pilav, tomàquet, all, patates i pebrots de temporada.

Sofra Mix ①⑧

Selecció especial de carns a la brasa de la casa. Es pot servir en racions per a 2, 4 o 6 persones.

1 PAX	2 PAX	4 PAX	6 PAX
38,00	**69,90**	**135,00**	**205,00**

Pescado Salvaje

Salmó a la graella ⑤ — **23,90**
Salmó fresc, rostit a la graella i servit amb guarnició de temporada.

Orada a la graella ⑤ — **22,50**
Daurada sencera, rostida a la graella i servida amb guarnició de temporada.

Llobarro a la graella ⑤ — **21,90**
Llobarro fresc, rostida a la graella i servida amb guarnició de temporada.

Sopes

Ezogelin / Sopa Llentia ① · V — **8,90**
Sopa turca a base de llenties vermelles, tomàquet, menta i espècies. Se serveix amb pa.

Kelle Paça / Sopa de cap ① — **12,90**
Sopa turca de triperia, cuinada a foc lent i servida amb all, vinagre i espècies. Se serveix amb pa.

Beyran — **12,90**
Sopa de xai cuinat a foc lent amb arròs, all, pebrot vermell i mantega, acabada amb la nostra salsa especial.

Postres

Baklava (2 piezas) ①⑦⑧ — **9,50**
Unes postres tradicionals de pasta de full farcides de festucs i mel. Se serveix amb gelat.

Künefe ①⑦⑧ — **10,90**
Postres de kadayıf calent farcit de formatge. Se serveix amb gelat.

Katmer ①⑦⑧ — **12,00**
Pasta de full cruixent farcida de festucs i gelat.

Sofra Sütlaç ⑦ — **9,50**
Arròs amb llet al forn estil turc amb fruits vermells.

Gelat (3 bolas) ⑦ — **7,50**
Xocolata, fruits vermells i vainilla

ALÉRGENOS

1 Gluten	2 Mol·luscs	3 Crustacis	4 Ous	5 Peix	6 Cacauets	7 Soja
8 Llet	9 Fruits de closca	10 Api	11 Mostassa	12 Sèsam	13 Sulfits	14 Tramussos

V VEGETARIÀ VG VEGÀ

SI US PLAU, CONSULTEU EL NOSTRE PERSONAL PER A MÉS INFORMACIÓ

Begudes

Cafès i infusions

Espresso	2,00
Americano	2,20
Espresso doble	3,00
Cortado	2,40
Cappuccino	2,80
Cafè amb llet	2,60
Cafè turc	2,50
Carajillo	3,50
Te turc (got)	2,00
Te turc (tetera)	5,50
Te turc (tetera XL)	7,50
Infusió	2,80
Suplement de gel	+0,10

El te està inclòs amb el menjar.

Cerveses de barril

Estrella Damm · copa 33 cl	2,90
Estrella Damm · gerra 50 cl	5,00
Turia · copa 33 cl	3,50
Turia · gerra 50 cl	6,00
Clara · glass 33 cl	2,70

Cerveses en ampolla

Free Damm 33 cl (sense alcohol)	3,20
Daura Damm 33 cl (sense gluten)	3,50
Corona 33 cl	3,50
Efes 33 cl	3,50
Efes 50 cl	5,50

Refrescos

Agua (50 cl/ 70 cl)	2,20 / 3,20
Agua con gas (50 cl/ 70 cl)	2,20 / 3,20
Soda turca	2,70
Tònica	2,50
Coca-Cola	2,80
Coca-Cola Zero	2,80
Fanta taronja	2,80
Fanta llimona	2,80
Sprite	2,80
Fuze Tea llimona	2,80
Fuze Tea maracujà	2,80
Aquarius taronja	2,80
Aquarius llimona	2,80
Aquarius préssec	2,80
Suc de taronja	2,50
Suc de préssec	2,50
Suc de poma	2,50
Pineapple juice	2,50
Cacaolat	2,50
Red Bull	2,80
Şalgam	2,80
Ayran	2,80
Ayran casolà	2,80

Còctels

Aperol Spritz	8,50
Campari Spritz	8,50
Mojito	9,90
Negroni	9,90
Margarita	9,90
Sidecar	9,90
Mimosa	9,90
Espresso Martini	9,90
San Francisco (sense alcohol)	7,50

Vins i destil·lats

Vins blancs

COPA / AMPOLLA

Algars DO Terra Alta · Garnatxa jove	3,80 / 16,00
La Armonia DO Costers del Segre · Chardonnay	5,00 / 20,00
Diamante DO Rueda · Verdejo	5,50 / 21,00
Amodiño DO Val do Salnés · Albariño	Amp. 59,50

Vins negres

COPA / AMPOLLA

Algars DO Terra Alta · Garnatxa	3,80 / 16,00
Mas Diamante DOCa Rioja · Tempranillo	5,00 / 20,00
Jaros 9 DO Ribera del Duero · Tinta Fina	Amp. 28,00
La Petite Agnes DOQ Priorat · Garnatxa	Amp. 30,00
Altar Pago de Otazu · Cabernet Sauvignon	Amp. 64,50

Rosat i Cava

COPA / AMPOLLA

Algars Rosé DO Terra Alta · Garnatxa	3,80 / 16,00
Pera Olivella DO Cava · Macabeu, Xarel·lo, Parellada	4,50 / 22,00
Laurent Perrier Champagne AOC · Chardonnay, Pinot Noir, Meunier	Amp. 69,50

Vodka, Tequila i Licors

Smirnoff	6,50
Absolut	6,50
José Cuervo	6,00
Magno	5,50
Torres 5	5,50
Baileys	5,50
Licor 43	5,50
Anís del Mono	5,00
Limoncello	4,50
Jägermeister	4,50

Rakı

	CL 4 / 8 / 35 / 70
Yeni Rakı	4,90 / 8,50 / 35 / 54
Tekirdağ	5,50 / 9,50 / 38 / 59
Tekirdağ Altın	6,00 / 10,00 / 45 / 74
Beylerbeyi Göbek	6,50 / 10,50 / 47 / 79

Whisky

J&B	7,00
Cutty Sark	7,00
Ballantine's	7,00
Johnnie Walker Red Label	7,50
Jack Daniel's	8,50
Johnnie Walker Black Label	9,50
Chivas Regal	12,50
Cardhu	14,00
The Macallan	16,00

Rom

Bacardí	7,50
Cacique	8,00
Brugal	9,00
Havana Club 7 Anys	9,00
Barceló	9,00

Ginebra

Beefeater	7,50
Seagram's	7,50
Puerto de Indias	7,50
Bombay Sapphire	7,50
Tanqueray	7,50

Vermut

Vermut negre	4,50
Vermut blanc	4,50

Sangries

Sangria de vi · copa	8,00
Sangria de vi · 1 L	17,50
Sangria de cava · copa	9,00
Sangria de cava · 1 L	20,00
Tinto de verano · copa	6,50
Tinto de verano · 1L	15,00