

SOFOKO

Restaurant

revolució del menjar tradicional valencià

HORARIO

CARTA

BODEGA

MENUS GRUPOS

Plaça de l'Arquebisbe, 5

46003 València

679 368 780

HORARIO

LUNES: CERRADO

DE MARTES A VIERNES:

Medio día

Desde las 13:00h a las 16:30h
(cocina hasta las:16:00h)

Noche

Desde las 20:00h a las 00:00h
(cocina hasta las 23:00h)

SÁBADO:

Desde las 13:00h a las 00:00h
(cocina:
medio día hasta las 16:00h
noche hasta las 23:00h)

DOMINGO:

Medio día

Desde las 13:00h a las 16:30h
(cocina hasta las:16:00h)
Noche: CERRADO

HORARI

DILLUNS: TANCAT

DE DIMARTS A DIVENDRES:

Mig dia

Des de les 13:00h a les 16:30h
(cuina fins a les:16:00h)

Nit

Des de les 20:00h a les 00:00h
(cuina fins a les 23:00h)

DISSABTE:

Des de les 13:00h a les 00:00h
(cuina:
mig dia fins a les 16:00h
nit fins a les 23:00h)

DIUMENGE:

Mig dia

Des de les 13:00h a les 16:30h
(cuina fins a les:16:00h)
Nit: TANCAT

SCHEDULE

MONDAY: CLOSED

TUESDAY TO FRIDAY:

Half day

From 13:00h to 16:30h
(kitchen until:16:00h)

Night

From 20:00h to 00:00h
(kitchen until 23:00h)

SATURDAY:

From 13:00h to 00:00h
(kitchen:
midday until 16:00h
night until 23:00h)

SUNDAY:

Half day

From 13:00h to 16:30h
(kitchen until 16:00h)
Night: CLOSED

El resultado de
nuestra ilusión:

El resultat de la
nostra il·lusió:

The result of
our illusion:

COMPLEMENTS / COMPLEMENTOS / SIDE DISHES

Pa de forn / Pan de horno / Oven bread **1,50€** 

Pa sense gluten / Pan sin gluten / Gluten-free bread **1,60€**

Tomata ratllada / Tomate rallado / Grated tomato **0,80€**

Allioli / Ajoaceite / Allioli (garlic sauce) **1,00€** 

pa de forn, tomaca ratllada i allioli
pan de horno, tomate rallado y ajoaceite
baked bread, grated tomato and garlic oil.

2,50€  

AL•LERGÒGENS ALERGÓGENOS ALLERGOGENICS


-  **Mostassa** / Mostaza / Mustard  **Peix** / Pescado / Fish
-  **Sèsam** / Sésamo / Sesame  **Sulfits** / Sulfitos / Sulfites
-  **Gluten** / Gluten / Gluten  **Mol·luscos** / Moluscos / Molluscs
-  **Tramussos** / Altramuces / Lupin bean  **Api** / Apio / Celery
-  **Fruita corfa** / Frutos cáscara / Peanut  **Soja** / Soja / Soy
-  **Cacauet** / Cacahuete / Nuts  **Lactis** / Lácteos / Dairy
-  **Ou** / Huevo / Egg  **Crustacis** / Crustáceos / Crustacea

AMANIDES / ENSALADAS / SALADS

De tomata valenciana, capellà a la flama
i piparres dolçes

De tomate valenciano, capellán a la llama
y piparras dulces


Valencia tomato salad, roasted "capellà"
(Mediterranean fish) and "piparras" (sweet pepper)

8,00€ (1/2 ración) / **12,00€** (1 ración) 

De tomata valenciana, ventresca de tonyina,
ceba tendra i olives negres

De tomate valenciano, ventresca de atún,
cebolla tierna y aceitunas negras


Valencian tomato, tuna belly, spring onion and black olives

8,00€ (1/2 ración) / **12,00€** (1 ración) 

De formatge d'ovella i cabra, amb nous
caramel litzades i aràndanos

De queso de oveja y cabra, con nueces
caramelizadas y arándanos

Salad of goat and sheep cheeses
with caramalized walnuts and blueberries


8,00€ (1/2 ración) / **12,00€** (1 ración)  

COMPARTIR ÉS VIURE
COMPARTIR ES VIVIR
DISHES TO SHARE

Sardina fumada sobre mermelada de pimentó

Sardina ahumada sobre mermelada de pimiento

Smoked sardine on red pepper jam

2,60€ (1/2 lomo) 

Pernil Ibèric de cebo

Jamón Ibérico de cebo

Ham (Ibérico de cebo)

14,00€

Formatge curat d'ovella

Queso curado de oveja

Cured sheep cheese

10,00€ 

Sobrassada de Mallorca amb mel de romer

Sobrasada de Mallorca con miel de romero

Sobrassada from Majorca with rosemary honey

(Majorca's seasoned, cured pork sausage-cold meat)

8,00€ (1/2 ración) / **12,00€** (1 ración)

COMPARTIR ÉS VIURE

COMPARTIR ES VIVIR

DISHES TO SHARE

Carpaccio de salmó, alvocat i vinagreta tàrtara

Carpaccio de salmón con aguacate y vinagreta tàrtara

Salmon carpaccio, avocado with a tart vinaigrette

14,00€   

Titaina dels poblats marítims

Titaina de los poblados marítimos

Titaina from Poblats Marítims

(roasted tomato, red pepper,
green pepper, onion, pine nut & tuna)

10,00€ (1/2 ración) / 14,00€ (1 ración)  

Croquetes casolanes de pollastre

Croquetas caseras de pollo

Homemade chicken croquettes

3,00€ (unidad)   

Croquetes casolanes d'espínacs i parmesà

Croquetas caseras de espinacas y parmesano

Homemade spinach and parmesan croquettes

3,00€ (unidad)   

COMPARTIR ÉS VIURE

COMPARTIR ES VIVIR

DISHES TO SHARE

Humus de bacallà amb oli de cebollí

Humus de bacalao con aceite de cebollino

Cod hummus with chive oil

12,00€



Figatell amb emulsió de mostassa

Figatell con emulsión de mostaza

Figatell (traditional pork liver meatball)

with mustard sauce

7,00€



Porros confitats i plantxats amb salsa Romesco

Puerros confitados y plancheados con salsa Romesco

Grilled leeks with "Romesco" sauce

3,50€ (Unidad)



Vol-au-vent d'albergínia i formatge curat d'ovella

Volován de berenjena y queso curado de oveja

Aubergine and cured goat cheese vol-au-vent

3,50€



COMPARTIR ÉS VIURE

COMPARTIR ES VIVIR

DISHES TO SHARE

Bao de fardatxo ibèric sobre cremós de creïlla
i allioli de all negre

Bao de lagarto ibérico con cremoso de patata
y ajoaceite de ajo negro

Iberian lizard bao on creamy potato
and black garlic sauce

5,00€ (unidad)



Bao de presa ibèric alls tendres i salsa tariyaki

Bao de presa ibérico ajos tiernos y salsa teriyaki

Iberian presa bao, spring garlic and teriyaki sauce

5,50€ (unidad)



Bao de blanc i negre amb aioli de cebollí

Bao de blanco y negro con ajoaceite de cebollino

Black and white bao (sausage and black pudding)

with chive garlic oil

5,00€ (unidad)



PRINCIPALS / PRINCIPALES / MAIN COURSES

Macarrons amb llamàntol

Macarrones con bogavante

Macaroni with lobster

18,00€



Caneló d'ànec amb salsa hoisin

Canelón de pato con salsa hoisin

Duck cannelloni with hoisin sauce

14,00€



Llom de tonyina amb maionesa de soja i llima i creilles de moniato

Lomo de atún con mayonesa de soja y lima
y patatas de boniato

Tuna loin with soy and lime mayonnaise
and sweet potato potatoes

19,00€



Entrecot amb creilles de moniato

Entrecot con patatas de boniato

Entrecot with sweet potato potatoes

19,50€

PRINCIPALS / PRINCIPALES / MAIN COURSES

Entrepà de calamars amb pa de vidre
i allioli de Romesco

Bocadillo de calamares en pan de cristal
y allioli de Romesco

Squid sandwich with romesco allioli
(garlic sauce)

11,00€   

Burger de pilota de putxero amb pa de vidre
i salsa de moniato

Burger de pelota de puchero con pan de cristal
y salsa de boniato

Pilota de putxero burger
(traditional Valencian meatball wrapped)

12,00€ 

Burger de d'albergínia amb pa de vidre
i salsa de moniato

Burger de berenjena con pan de cristal
y salsa de boniato

Aubergine Burger with crystal bread
and sweet potato sauce

11,00€ 

POSTRES / POSTRES / DESSERTS

Crema de carabassa al forn
amb mel de romer i gelat de canyella

Crema de calabaza al horno
con miel de romero y helado de canela

Pumpkin cream
with rosemary honey and cinnamon ice-cream

5,60€ 

Mousse de llima sobre crema de llimona

Mousse de lima sobre crema de limón

Lime mousse on a lemon cream

5,95€   

Pastís de formatge de cabra i crema de dàtils

Tarta de queso de cabra y crema de dátiles

Goat cheesecake with date cream

5,50€   

Xocolate en diverses textures amb encenalls d'ametles

Chocolate en varias texturas con virutas de almendras

Chocolate in various textures with almond shavings

6,00€    

BEGUDES / BEBIDAS / BEVERAGES

CERVESA / CERVEZA / BEER

- Canya / Caña / Draft beer 20 cl. **2,00€**
- Doble / Doble / Draft beer 33 cl. **2,40€**
- Pinta / Pinta / Pint beer 45 cl. **2,90€**
- Terç / Tercio / Bottled 33 cl. **2,50€**
- Cervesa 00 / Cerveza 00 / Beer "free" **2,50€**
- Radler / Radler / Radler (Lemon flavored beer) **2,50€**

AIGUA / AGUA / WATER

- Aigua 50 cl. / Agua 50 cl. / 50 cl. Water **1,75€**
- Aigua 1 l. / Agua 1,5 l. / 1 l. Water **3,00€**
- Aigua amb gas / Agua con gas / Water soda **2,00€**

REFRESCOS / REFRESCOS / SODA 2,30€

VERMUT / VERMUT / VERMUT

- Vermut casola / Vermut casero / Valencia vermut **3,50€**
- Martini / Martini / Martini **3,60€**
- Yzaguirre / yzaguirre / Yzaguirre vermut **3,80€**

COMBINATS / COMBINADOS / COMBINED

- Vi amb llimonada / Tinto Verano / Red wine w/ lemonade **3,00€**
- Sangria / Sangria / Sangria jug **3,50€**
- Aigua de València / Agua de Valencia / Valencia water jug **3.50€**
- Còctel Aperol / Cóctel Aperol / Aperol spritz **6,00€**
- Còctel Negroni / Cóctel Negroni / Negroni **6,00€**

PITXERS / JARRAS / JUGS (1,5 LITROS)

- Cervesa / Cerveza / Beer **12,00€**
- Sangria / Sangria / Sangria water jug **14,00€**
- Aigua de valència / Agua de Valencia / Valencia water jug **15,00**

CAFÉS / CAFÉS / COFFEE

Café / Café / Espresso **1,60€**

Caputxí / Capuchino / Cappuccino **2,00€**

Café tocat / Café tocado / Coffee w/liquor **2,00€**

Tallat / Cortado / White coffee **1,75€**

Bombó / Bombón / Coffee w/ condensed milk **1,75€**

Café amb llet / Café con leche / Coffe latte **1,90€**

Infusions / Infusiones / Regular te **1,60€**

Rebentat / Carajillo / Carajillo (coffee & brandy) **2,50€**

Cremaet / Cremaet / Cremaet (coffee & burnt liquor) **3,00€**

DESTIL · LATS / DESTILADOS / COCKTAILS

Destil · lats / Destilados / Spirits **6,00€**

Destil · lats premium / Destilados premium / Premium spirits **8,00€**

Colpet / Chupito / Liquor shot **2,50€**

Colpet premium / Chupito premium / Premium lilquor shot **3,00€**

Vaqueret / Vaquerito / Vaquerito (small glass ice) **3.50€**

Vaqueret premium / Vaquerito premium / Premium vaquerito **4.50€**
(small glass ice)

Copa / Copa / Glass **5,00€**

Copa / Copa premium / Premium glass **6.00€**

VINOS y ESPUMOSOS
con ALMA
by SOFOKO

BLANCOS

ANALIVIA 18 €

ORIGEN: Rueda

BODEGA: pagos del rey

UVA: Verdejo

SOPLO 18 €

ORIGEN: D.O. Valencia

BODEGA: Rafa Cambra

UVA: Malvasia

CLAVIDOR VILLA VENDIMIA 19 €

ORIGEN: rUEDA

BODEGA: Vidal Soblechero

UVA: Verdejo

APERTAS 19 €

ORIGEN: D.O. Monterrei

BODEGA: Martín Códax

UVA: Godello

CULLEROT 20 €

ORIGEN: D.O. València

BODEGA: Celler del Roure

UVA: Pedro Ximenez + Verdil + Chardonay + Macabe

BLANCOS

BEBERÁS DE LA COPA DE TU HERMANA 20 €

ORIGEN: D.O.València

BODEGA: Fil·loxera & Cia

UVA: Macabeo + Malvasia + Monastrell + Verdil

So2 FREE ecológico 20 €

ORIGEN: IGP Bajo Aragón

BODEGA: Tempore

UVA: Garnacha

3 MIRADAS VINO DE PUEBLO 20 €

ORIGEN: D.O. Montilla - Moriles

BODEGA: Alvear

UVA: Pedro Ximénez Seco

LES FRESES 21 €

ORIGEN: La Marina Alta

BODEGA: Les Freses

UVA: Moscatel Seco

FLOR DE AHILLAS 22 €

ORIGEN: D.O. Valencia

BODEGA: Terra D'art

UVA: Merseguera

BLANCOS

CASA AGRICOLA 22 €

ORIGEN: Alicante

BODEGA: Pepe Mendoza

UVA: Moscatel, macabeo y airen

LUÍS CAÑAS 23 €

ORIGEN: D.O. Rioja

BODEGA: Luís Cañas

UVA: Viura Fermentada en Barrica

LA OLA DEL MELILLERO 23 €

ORIGEN: D.O.Sierras de Málaga

BODEGA: Victoria Ordoñez

UVA: Pedro Ximénez + Moscatel (seco)

LA PUA BLANCA 23 €

ORIGEN: D.O. Montsant

BODEGA: Celler Comunica

UVA: Garnacha Blanca

LES BRUGUERES 25 €

ORIGEN: D.O Priorat

BODEGA: La Conreria d'Scala Dei

UVA: Garnacha Blanca

BLANCOS

FINCA CALVESTRA 27 €

ORIGEN: Añada y variedad

BODEGA: Mustiguillo

UVA: Merseguera

BARCO DE CORNETA 27 €

ORIGEN: IGP Castilla y León

BODEGA: Barco de Corneta

UVA: Verdejo Fermentado en Barrica

1/2 PIPA 30 €

ORIGEN: D.O. Rías Baixas

BODEGA: Bodegas Don Olegario

UVA: Albariño Parcelario

TINTOS

SOPLO 18 €

ORIGEN: D.O Valencia

BODEGA: Rafa Cambra

UVA: Garnacha

4 LLUNES 19 €

ORIGEN: D.O. València

BODEGA: 4 LLUNES

UVA: Monastrell

BARBA AZUL 19 €

ORIGEN: Tierra de Cádiz

BODEGA: Huerta de Albalá

UVA: Tintilla de Rota + Syrah + Merlot + Cabernet Sauvignon

CASTRO DE VALTUILLE 20 €

ORIGEN: D.O. Bierzo

BODEGA: Castro Ventosa

UVA: Mencía

L'INCOSCIENT 20 €

ORIGEN: D.O. Priorat

BODEGA: Les Cousins

UVA: Cabernet Sauvignon + Cariñena

TINTOS

LUIS CAÑAS crianza 21 €

ORIGEN: D.O. Rioja

BODEGA: Luís Cañas

UVA: Tempranillo

SENTADA SOBRE LA BESTIA 21 €

ORIGEN: D.O València

BODEGA: Fil.loxera y Cia.

UVA: Monastrell + Tempranillo + Garnacha Tintorera + Malvasía

SAFRÀ 21 €

ORIGEN: D.O. València

BODEGA: Celler del Roure

UVA: Mandó

CASA AGRÍCOLA 21 €

ORIGEN: D.O Alacant

BODEGA: Pepe Mendoza

UVA: Monastrell + Syrhah + Garnacha

HACIENDA SOLANO Selección 22 €

ORIGEN: D.O. Ribera del Duero

BODEGA: HaciendanSolano

UVA: Tempranillo + Albillo

TINTOS

RAFA CAMBRA DOS 22 €

ORIGEN: D.O. Valencia

BODEGA: Rafa Cambra

UVA: Cabernet sauvignon y cabernet franc

LA FORCALLA DE ANTONIA 22 €

ORIGEN: D.O. Valencia

BODEGA: Rafa Cambra

UVA: Forcallat

EL MOLAR 23 €

ORIGEN: D.O. Jumilla

BODEGA: Casa Castillo

UVA: Garnacha

PAROTET NEGRE 24 €

ORIGEN: D.O. València

BODEGA: Celler del Roure

UVA: Mandó + Monastrell

CATRO E CADELA 24 €

ORIGEN: D.O. Ribera Sacra

BODEGA: Viticultoras Anónimas

UVA: Mencía

TINTOS

XIULIT 24 €

ORIGEN: D.O. Alacant

BODEGA: Les Freses

UVA: Forcalla

LA GARNACHA DE MUSTIGUILLO 25 €

ORIGEN: Añada y variedad

BODEGA: Mustiguillo

UVA: Garnacha

TELESCÓPICO 26 €

ORIGEN: I.G.P. Valdejalón

BODEGA: Frontonio

UVA: Garnacha Tinta + Garnacha Peluda

12 VOLTS 26 €

ORIGEN: Vino de la Tierra Mallorca

BODEGA: 4 Kilos

UVA: Callet + Fogoneu + Syrah + Cabernet Sauvignon + Merlot

CEPA 21 27 €

ORIGEN: D.O. Ribera del Duero

BODEGA: Cepa 21

UVA: Tinto Fino

TINTOS

VALTOSCA 28 €

ORIGEN: D.O. Jumilla

BODEGA: Casa Castillo

UVA: Syrah

LAS CENIZAS 29 €

ORIGEN: D.O.C Rioja

BODEGA: Finca La Emperatriz

UVA: Tempranillo

MUJER CABALLO BLAU 32 €

ORIGEN: D.O. València

BODEGA: Fil·loxera & Cia

UVA: Arco

FINCA EL TERRERAZO 34 €

ORIGEN: D.O.P. El Terrerazo Valencia

BODEGA: Mustiguillo

UVA: Bobal

ROSADOS

ATANCE 17 €

ORIGEN: D.O. València

BODEGA: Risky Grapes (Toni Sarrion)

UVA: Bobal

LES PRUNES 21 €

ORIGEN: D.O. València

BODEGA: Celler del Roure

UVA: Mandó

GOINTZA ROSE 19 €

ORIGEN: D.O Getariako txakolina

BODEGA: Gaintza

UVA: Hondarrabi Zuri Y Hondarrabi Beltza

DUNARIA 21 €

ORIGEN: D.O Rias Baixas

BODEGA: Anónimas wines

UVA: Caíño tinto

CAVAS / ESPUMOSOS

JAUME GIRO i GIRO 21 €

ORIGEN: D.O. Cava – Sant Sadurní d'Anoia

BODEGA: Jaume Giro i Giro

UVA: Xarel·lo + Parellada + Macabeo + Chardonnay

EXPRESION DE DOMINIO DE LA VEGA 22 €

ORIGEN: San Antonio de Requena

BODEGA: Dominio de la vega

UVA: Macabeo

LES DANSES 25 €

ORIGEN: D.O. València

BODEGA: Celler del Roure

UVA: Mandó

POR COPAS

VINOS TINTOS

SUAVE 3,00 €

CLASICO 3,00 €

CON CUERPO 3,00 €

VINOS BLANCOS

AFRUTADO 3,00 €

SECO 3,00 €

VINOS ROSADOS

SECO 3,00 €

CAVA

3,50€

**Nuestros vinos,
son vinos con alma,
hechos para compartir....**

Para compartir el alma!!!

SoFoKo

Restaurant

revolució del menjar tradicional valencià

Menú 1

APERITIVO: Tomate, all i oli, pa i sal

COMPARTIR ES VIVIR
(Entre cuatro personas)

Ensalada de tomate, capellá a la flama y piparras.

Titaina del Cabanyal

Hummus de bacalao con aceite de cebollino

PRINCIPALES
(por persona)

Burguer de pelota de puchero con hummus de boniato

ó
Bocata calamares con all i oli de romesco

POSTRES
(Entre cuatro personas)

Crema de calabaza al horno con miel de romero
y helado de canela

Chocolate en varias texturas
con virutas de almendras

Mistela para acompañar el postre

Café Incluidos

Precio: 30 € por persona

Las bebidas no están incluidas

SoFoKo

Restaurant

revolució del menjar tradicional valencià

Menú 2

APERITIVO: Tomate, all i oli, pa i sal

COMPARTIR ES VIVIR
(Entre cuatro personas)

Ensalada de tomate, capellá a la flama y piparras.

Carpaccio de salmón con aguacate y vinagreta tártara

Puerros confitados y plancheados con salsa Romesco

PRINCIPALES
(por persona)

Lomo de atún con mayonesa de soja y lima
y patatas de boniato

ó
Entrecot con patatas de boniato

POSTRES
(Entre cuatro personas)

Crema de calabaza al horno con miel de romero
y helado de canela

Tarta de queso de cabra y crema de dátiles

Mistela para acompañar el postre

Café Incluidos

Precio: 34 € por persona

Las bebidas no están incluidas

SoFoko

Restaurant

revolució del menjar tradicional valencià

Menú 3 Degustacion

APERITIVO: Tomate, all i oli, pa i sal

COMPARTIR ES VIVIR

Sardina ahumada sobre mermelada de pimiento

Ensalada de tomate, capellá a la flama y piparras

Titaina del Cabanyal

Croquetas caseras de pollo

Hummus de bacalao con aceite de cebollino

Carpaccio de salmón con aguacate y vinagreta tártara

Volován de berenjena y queso curado de oveja

Puerros confitados y plancheados con salsa Romesco

Bao de presa ibérica con ajos tiernos y salsa teriyaki

POSTRES (Entre cuatro personas)

Crema de calabaza al horno con miel de romero
y helado de canela

Tarta de queso de cabra y crema de dátiles

Mistela para acompañar el postre

Café Incluidos

Precio: 38 € por persona

Las bebidas no están incluidas