

# SOHO

SEA FOOD

*by Terraco*

## CARTA DE VINS



p/04

VERMOUTS

p/05

VINO  
TINTO

p/08

VINO  
BLANCO

p/12

CAVA

p/16

CHAMPAGNE



# SUJÉTAME EL CÓCTEL



# THIS IS SOHO

SEA FOOD

El nombre de Soho proviene de su ubicación: South of Houston street, siendo uno de los primeros barrios en usar acrónimos como nombre.

Es un vecindario icónico del sur de Manhattan que hay que conocer. Pero hemos querido expresar esta explosión de sentidos en el mercado municipal. Que viva el buenrollismo y lo natural.



p/04

—  
LA HORA DEL VERMUT



p/05

—  
VINO TINTO



p/08

—  
VINO ROSADO

p/12

VINO BLANCO

p/16

CAVA Y CHAMPAGNE

## DEMANA LA NOSTRA NOVA CARTA DE COCTELS



HEMOS CREADO UNA PLAYLIST CON ESENCIA SOHO. CAPTURA EL QR Y COMIENZA A ESCUCHARLA.

# Fot-Li

VERMUT



## Garnacha blanca

Fot-Li es un vermut elegante, redondo, que consigue el equilibrio perfecto entre el dulce aroma herbáceo y ese bitter, que le aporta el punto característico. Los 160 de Fot-Li hacen de él un vermut con más estructura en boca, de nuevo le aportan más valor.

Como no podía ser de otra manera, Fot-Li se elabora y embotella en Reus. El anverso de su botella tiene el sello que lo certifica.

Se elabora a partir de uva blanca, principalmente Garnacha Blanca y está macerado durante tres semanas con plantas aromáticas y su fórmula secreta, siguiendo la tradición vermutera.

A  
ALEGRE



2.50€

p/4

SOHO

## ESTONES PX

### 100% Pedro Ximénez Verema manual.

Maceració pel·licular i fermentació en inoxidable durant 36 dies.

Criança amb les mares durant 6 mesos en dipòsit d'acer inoxidable.

Fermentació malolàctica en el mateix dipòsit.



3.50€

Vermut elaborat amb la varietat estrella d'Estones Vins a la Terra Alta: Pedro Ximenez. Amb la sinergia i assessorament de Vermut Padro, Estones Vins, elabora aquest vermut vinificant el Pedro Ximenez i criant-lo amb les seves mares durant 1 any.

A posteriori, el vi oxida durant 1 any mes a sol i serena.

Un cop acabada la vinificacio es fan les maceracions amb els següents botànics: Donzell, hibiscus, taronja amarga, genciana, sauc, canyella, clau, nou moscada i vainilla.

El vi es fortifica a 18° i s'hi afegeix caramel i sucre (80 g/l) convertint-lo en un vermut especial amb un final que vol recordar la varietat Pedro Ximenez.

SOHO

mon+sanT

## PETITES ESTONES

### Verema manual i recol lecció en caixes de 20 kg.

Maceració pel·licular i fermentació en dipòsits d'acer inoxidable.

Fermentació malolàctica en inoxidable. El 40% de vi ha envellit durant cinc mesos en bótes de roure francès i americà. Claricat, estabilitzat en fred, i ltratge suau abans de l'embotellat.

Vi negre de capa mitja-alta, color cirera picota amb ribets violacis.

Bona formació de llàgrima, net i brillant. Olfactivament hi predominen els aromes primaris, on destaca la

fruita vermella fresca. Maduixa, cirera i gerds, s'entremesclen amb un fons lleugerament especiat i torrefacte, molt suau, i lleugeres notes balsàmiques; eucaliptus i pebre blanc.

2.50€



mon+sanT

## ESTONES GS

### Verema manual i recol lecció en caixes de 20 kg.

Maceració pel·licular i fermentació en tines d'inoxidable durant 21 dies la Garnatxa i 25 dies el Samsó. Criança de 14 mesos en bótes de roure francès la garnatxa i de roure americà el Samsó, amb fermentació malolàctica en les mateixes bótes. Per la seva elaboració i criança, pot produir sediments.

4.50€



p/5

SOHO

# vino tinto

## PACO GARCÍA CRIANZA

Para conseguir este crianza mantenemos el vino durante un año en barricas de 225 litros de roble francés y posteriormente pasa a la botella hasta que logre esa redondez y equilibrio que le caracteriza sin perder el carácter afrutado y fresco de Paco García.

**¿Qué vais a encontrar?** Un vino redondo, equilibrado, fresco y sabroso. De color rojo cereza picota es limpio y brillante. En este vino nos encontramos una fruta madura (melocotón, cerezas) y sabroso. Una vez que está en la boca es delicioso, menta y chocolate. Una vez que está en la boca es delicioso, placentero, intenso, armonioso y romántico; un vinazo. Bébetelo cuando más te apetezca, solo, acompañado, en verano, en invierno, con tu novia o con tu novio, de pie, sentado, bailando! Comiendo o hablando. Pero bébetelo siempre a buena temperatura (16-18 Co) y disfruta del vino, que además de estar bueno es cardiosaludable! (Y desinhibe en momentos cruciales...)



3.75€

# ÀRID

**Uvas procedentes de las zonas altas del Priorat, en el municipio de la Morera de Montsant, sobre los 600 metros de altura.**

Fincas de suelo pizarroso, característico de la zona del Priorat, que dan vinos con mucha mineralidad y expresión. Maceraciones no excesivamente largas, para evitar intensidades tánicas y mantener al mismo tiempo su persistencia.

Vino elegante y refinado, más bien sutil, que nos deja un largo y agradable recuerdo de sensaciones balsámicas que nos recuerdan su carácter y origen mediterráneo, combinado con una cierta frutuosidad y equilibrio de otros elementos, que le otorgan franqueza.

Perfecto para maridar con carne de cerdo, patatas o legumbres, carnes blancas y rojas, patés y quesos.



3.75€



## Mas Bell Priorat

*Amb Mas Bell Priorat hem buscat la subtileza i la "nor per poder trobar a la copa un vi que recordi un suc de fruites cítriques fresques.*

Joan Mi quel Sedó, de Bellmunt del Priorat, i Joan Asens, del Masroig, són Mas Bell. El primer hi aporta el raïm de les seves finques. El segon hi suma la seva manera d'entendre i elaborar el vi. D'aquesta unió, en sortiran els primers dos vins, tots dos de l'anyada 2021. D'una banda, Mas Bell Priorat, un vi elaborat amb els raïms més frescos i sucosos, que podreu tastar a partir del Nadal de 2022. De l'altra, un Vi de vila de Bellmunt, més estructurat, que veurà la llum la primavera de 2023.



6.50€

p/7

SOHO

# vino rosado



**La finca Can Martí pertany a la família Torelló des de l'any 1395 (s. XIV).** Ocupa 135 hectàrees a Gelida (Alt Penedès – Barcelona). Els sòls són argilosos i calcaris, i es cultiven en ecològic 80 hectàrees de 11 varietats de raïm diferents. La verema es realitza manualment en caixes de 25kg, pallots de 200 kg o remolcs de 2500 kg. Es realitza una maceració pel·licular durant 12 hores, per a extreure el color i les aromes desitjades. Premsatge molt suau, en premses pneumàtiques Inertys, en atmosfera de nitrogen, per a evitar qualsevol oxidació del color o de les aromes i dels seus precursors. La clarificació del most es va realitzar de forma estàtica i durant 48 hores en tines de formigó i sense addició de cap producte químic.



2.75€

p/8

SOHO



## ROSA D'ABRIL

**Presenta un color rosa pàl·lid amb tonalitats ambre, net i brillant.** En nas, aroma delicada, persistent i amb sensació llaminera. Amb lleugers tocs que recorden la fruita vermella acabada de collir.

Ric i fresc. Lleugers records tropicals de litchi i mango. Fons floral de primavera del mes d'abril. En boca té una entrada amable, fresca i amb pas sec. En continuïtat



3.25€

Un vi rosat jove, fresc i aromàtic.  
WINE MODERATION  
ALCOHOL 12% VOL

## NUNCI ROSÉ

**Que el Priorat tiene un fuerte resurgir es incuestionable.**

Incuestionable también la calidad de sus vinos, muy centrada en los tintos de cariñena y garnacha, pero ampliándola a sus blancos poco a poco. Elaborador serio, con extremomimo por su viña e intenso trabajo para dar su fruto. Breve maceración (6 horas) con sus pieles y sangrado después, no solo para conseguir es precioso color sino su característico aroma. Fermentado como un blanco y posterior estancia en inox durante 8 meses, hasta su embotellado. Copa que se viste de un precioso rosa cebolla, brillante, limpio y de reflejos asalmonados.

Es de alabar su entrada en nariz, de intensa expresión floral. Corazón vegetal, que se acompaña con algo de untuosidad. Bollería de mantequilla. Ligeros toques anisados y una mimada nota especiada a pimienta negra. En la parte frutal, destaca una punta cítrica, que se acrecienta al movimiento. Se acompaña bien, de los característicos frutos rojos que nos deparan los rosados. En boca entra fresco, ágil y directo. Repleto de fruta de hueso, melocotones y albaricoques jóvenes. Acaba el recorrido lleno de recuerdos a fresas y bayas. Cuerpo muy vegetal, persistente y largo. Nerviosa acidez, que se revela con recuerdos cítricos. Se controla y perfuma gracias a un buen toque floral. El paso se alarga y trae consigo un retro gusto marcado a frutos rojos. Excelente primera añada de este rosado, vino a tener en cuenta y que demuestra una buena evolución.



4€

p/9

SOHO

**DESAFIA  
ELS SABORS,  
DEL MAR A LA  
TAULA, GAUDEIX  
D'UNA EXPERIÈNCIA  
GASTRONÒMICA  
AMB PRODUCTES DE  
PROXIMITAT KM 0**



# vino blanco



## ESTONES VINS MONTSANT - TERRA ALTA

"Vins de Mas Sersal és un celler que nasqué l'any 2008 amb la voluntat d'elaborar vins de qualitat a la comarca del Priorat, emparats dins la DO Montsant, el 2013, comencem el projecte de vins blancs dins la DO Terra Alta, unes DO joves, dinàmiques i de gran projecció."

De bon començament, es va voler treballar amb les varietats tradicionals d'aquestes zones: la garnatxa negra i el samsó al Montsant, i la garnatxa blanca, macabeu i pedro ximénez a la Terra Alta.

A hores d'ara la nostra empresa continua compromesa amb l'esperit inicial i aspira a ser un referent en aquest segment del vi de qualitat, emprant les eines més modernes i les millors formes de producció. Volem fer vins moderns, personals i originals amb les dues persones que van al capdavant del projecte, l'enòleg Salvi Moliner i el sommelier Sergi Montalà. Dos noms propis que donen la cara i que s'identifiquen amb aquesta iniciativa, dos professionals compromesos i coneixedors del món del vi que no volen deixar-vos indiferents.



## PETITES ESTONES

**100% Garnatxa Blanca.**  
**Verema manual i recol·lecció en caixes de 20 kg.** derrapat i maceració en fred durant 6 hores. Premsat suau i fermentació en inoxidable durant 20 dies a 16 graus. Criad amb mares durant 4 mesos. Estabilitzat amb fred, claricat i ltrat suau abans de l'embotellat.

Groc pàl·lid amb reexos verdosos. Net i brillant. Aromes clarament afrutades, amb molta percepció de poma, pera i ors blanques.

Notes de fonoll i lleugerament anisat. D'entrada àmplia, destaca per la seva bona acidesa que converteix tot el seu perl aromàtic en fresc. Sumament carnós, mostra ràpidament volum i molta expressivitat, amb un post gust llarg i mineral.

 2.30€




## TORELLÓ BLANC TRANQUILLE

**Vi blanc de color or nou, lleuger en copa, net i brillant amb reflexos groc-verdós.**

En nas, és de delicada intensitat aromàtica, fresc, ple de vida. Amb records de flors blanques, de presseguer, d'herbes com el fonoll i flor de camp, com la dent de lleó. Amb tocs a fruita cuinada, com a poma caramel·litzada.

En boca és agradable, de pas lleuger, amb l'acidesa emmascarada per la fruita. Amb un final agradable, on retrobem les aromes de fonoll i flor de camp.

 2.50€



## MALVAREL·LO

**Groc pallós brillant, amb reflexos daurats.** En nas és suggeridor, amb aromes afrutades i dolces, de mel. Notes florals, delicades, però amb intensitat. Plenitud fruitera amb una bona dosi de fruita i dolces notes exòtiques d'albercoc, préssec, pruna i pera d'aigua. En boca és molt afruïtat, apareix la fruita blanca, fruita d'os. Frescor cítric, bona acidesa. És un vi molt agradable i saborós.

 2.75€



## ESTONES PX



### 100% Garnatxa Blanca.

Verema manual. Maceració pel·licular i fermentació en inoxidable durant 36 dies. Criança amb les mares durant 6 mesos en dipòsit d' acer inoxidable. Fermentació malolàctica en el mateix dipòsit.

**Donada la seva elaboració i zona de producció, Estones PX és un vi ÚNIC. elaborat amb una varietat històrica que esta íntimament lligada amb els Monjos Cartoixans.**

 4.50€



# VINE

**V**erema manual. Derrapat i maceració en fred. Premsat suau. 50% de la garnatxa blanca, fermentada i criada en bótes noves de roure francès i acàcia durant 8 mesos. L'altre 50% de la garnatxa blanca, fermentada en dipòsits d'inox. Macabeu fermentat en inox i criat amb mares durant cinc mesos. Estabilitzat amb fred, claricat i ltrat suau abans de l'embotellat.

Per la seva estructura i acidesa, formatges cremosos i curats, embotits, peixos al forn i carns blanques, maridaran a la perfecció per contrast de textures.

mon+sant

p/14

SOHO

 3€



## NUNCI PRIORAT



### Vendimia manual. Maceracion pelicular de 24 horas.

Fermentacion a temperatura baja (16-18°C).

Fermentacion en tinas de acero inoxidable seguido de una crianza de 8 meses sobre las lias de fermentation. Expresion floral y frutal de las variedades de uva combinado con mineralidad de pizarra del terroir prioratino.

 3€



## ALEGRA

### 100% Verdejo. Bodega: De Andrés Sisters Origen del nombre:

Trabajamos con grandes dosis de ilusión y compromiso. Nos encanta el binomio territorio uva y aquí queremos conseguir un vino que refleje esta pasión. No dejamos espacio para la improvisación y, en ocasiones, la espontaneidad parece darnos sorpresas. Quizás sea porque la inspiración nos hace estar siempre alerta. Alegra podría ser el nombre de una canción, una forma de vida o tal vez una forma de estimar todos los días.

 2.50€



p/15

SOHO



# CAVA CAVA



## TORELLÓ ROSÉ

### VARIETATS

Pinot Noir de la nostra Finca Can Martí.

### CRIANÇA

Mínim de 18 mesos en ampolla. Cada any es realitza el poignettage (agitació de l'ampolla), que fa que els llevats tornin barrejar-se amb el vi. D'aquesta manera l'escumós s'enriqueix en aromes i sabors. A la contraetiqueta s'indica la data de esgorjament.

### NOTA DE TAST

Escumós rosat amb reflexos ataronjats. Net, transparent i de bombolla constant. En nas és net, d'agradable record a fruita vermella, com la maduixa i de fruita morada, com el casis. Amb tocs balsàmics frescos de menta i flors de jardí, com el clau o el crisantem. En boca és de pas ferm, on el pessigolleig de la bombolla va de la mà amb l'acidesa llaminera. Sensació de frescor i dolçor ben equilibrats, aportant complexitat i personalitat.

“ *Un corpinnat fresc i seductor que resulta ideal com a aperitiu o entre hores.* ”



## TORELLÓ TRADICIONAL

### VARIETATS

51% Xarel·lo, 32% Macabeu i 17% Parellada de la nostra finca de Can Martí.

### NOTA DE TAST

Color groc palla amb reflexos grocs, net, transparent. Amb bombolla fina i constant amb formació de rosari. En nas destaca la fruita blanca, com la pera, sobre una nota ben marcada de brioxeria, flam de caramel, crema pastissera i fruita confitada. Entrada en boca fresca i delicada. El seu pas és sec, amb presència d'herbes fresques que obren una finestra al camp, on destaquen les flors blanques. Amb notes de brioxeria i crema, fent un final de boca molt agradable.



## BRUT RESERVA

### VARIETATS

57% Xarel·lo, 23% Macabeu i 20% Parellada de la nostra finca de Can Martí.

### NOTA DE TAST

Color groc or nou, amb reflexos gris daurats. Net i transparent, amb formació de rosari constant. En nas aporta aromes llaminers i verds, que porten al camp, com l'ametlla, argila seca i la flor de marge. Notes fresques de menta i fonoll, conjuntament amb fruita confitada de coca, brioi i llevat, sobre una subtil aroma mineral. Entrada en boca amb nervi, frescor i un pas ràpid. Notes llamineres, gran estructura.



## GRAN TORELLÓ BRUT NATURE

### LA FINCA CAN MARTÍ

La finca Can Martí pertany a la família Torelló des de l'any 1395 (s. XIV). Ocupa 135 hectàrees a Gelida (Alt Penedès – arcelona). Els sòls són argilosos i calcaris, i es cultiven en ecològic 80 hectàrees de 11 varietats de raïm diferents. La verema es realitza manualment en caixes de 25kg, pallots de 200 kg o remolcs de 2500 kg.

### VARIETATS

46% Xarel·lo, 36% Macabeu i 18% Parellada de la nostra finca de Can Martí.

### NOTA DE TAST

Color groc pallós i de reflexos daurats. Net i transparent, amb bombolla fina que forma rosari constant. En nas és net, elegant, de subtil complexitat, amb records de fruita blanca madura, flor de llimoner, flor de saüc i de mel. El conjunt de flors blanques destaca sobre uns subtils tocs de fruita seca, crema i torrats. En boca, sensacions fresques, desembocant cap a un final delicat de brioixeria i fruita blanca. Balsàmic amb tocs lleugerament fumats.

 4€

“ Un corpinnat, de molta llarga criança i rotundament sec.



## DRAPPIER CARTE D'OR BRUT

### VARIEDAD DE UVA

Variedad de Uva: 15% Chardonnay, 10% Pinot Meunier, 75% Pinot Noir.

### NOTA DE CATA

De un bonito color amarillo dorado.

En nariz muestra una gran riqueza aromática en la que estacan las notas de frutas de hueso como el melocotón de viña. Boca potente y compleja con un toque especiado y de gelatina de membrillo.

 4€

## L'INDISPENSABLE BRUT

### VARIEDAD DE CATA

Chardonnay 56% + Pinot Noir 38% + Pinot Meunier 6%

### VISTA

Color dorado brillante.

### NARIZ

Aromas de flores amarillas y especias seguido de notas de pastelería (merengue) y avellanas frescas.

### BOCA

Sorprendente por su persistencia con notas de fruta blanca confitada, gelatina de frutillos rojos y un sutil toque ahumado que aporta finura. La vivacidad y la salinidad están presentes y completan el conjunto. Final largo.

### MARIDAJE

Perfecto aperitivo. Entrantes de verduras (espárragos, alcachofas). Ensaladas con queso. Tortitas de camarones. Mariscos y pescados a la plancha (dorada asada con cítricos).

 8.5€

# Champagne



# ¿TIENES ALGO QUE CELEBRAR?

## SOHO EVENTS

*Catering / See food / Cocktail*

**PONEMOS A TU DISPOSICIÓN UN FORMATO DE  
CATERING SOTISFICADO PARA TUS CELEBRACIONES**



*Más que un evento,  
creamos un recuerdo inolvidable...*

**CONTACTO EVENTOS**

**ÁLEX OLIVERA (EVENTS PLANNERS SOHO): 652 911 655**

**CONTACTE SOHO BY TARRACO (ESPAI GASTRONÒMIC): 652 911 655**