



PARA EMPEZAR EL VIAJE

Sabores de nuestra tierra que viajan
y se encuentran con el mundo.

Jamón Ibérico 100% Bellota **15 € / 27 €**
Acompáñalo con Pan cristal, tomate rallado
y AOVE de Córdoba 6,50 €

Anchoa mariposa de Santoña sobre regañá
de pan cristal y polvo de tomate **4,80 €/ud.**

Selección de Quesos de Nuestra Tierra **19,50 €**

Salmorejo de Temporada **10,50 €**
Nuestra versión más fresca y creativa del salmorejo,
elaborada con la fruta que marca cada temporada.

Mazamorra de Almendras, Higos Marinados y
Boquerones en Vinagre **13,50 €**

Ensaladilla al estilo peruana **12,50 €**
Ají y lima, sabores que sorprenden.

Yam Khai Dao · Ensalada Tailandesa de Huevo Frito **15,50 €**
Aguacate, hierbas frescas y aliño tailandés cítrico, picante y lleno de sabor.

Escabeche Peruano de bonito · Brotes Tiernos y
Rabanitos **16 €**



RAÍCES CORDOBESAS · UN VIAJE POR EL MUNDO

Nuestra cocina nace en Córdoba y viaja sin fronteras.
Tradición, sabores del mundo y una forma diferente de entender la cocina.

SOJO FUSIÓN

*Córdoba es nuestro origen.
El mundo, nuestra inspiración.*

DEL MAR AL MUNDO

Sabores del océano en clave viajera.

Bocatín de calamares con Ali Oli en pan de pretzel **5,80 €**

Tataki de atún con crujiente de kikos, mayonesa de
soja y wakame **17,50 €**

Poke de pescado del día con aguacate, arroz,
vegetales frescos y aliño oriental **15,50 €**

Falso risotto de calamar fino con pulpo a la brasa y
alioli de ají amarillo **19,50 €**

Bacalao gratinado al ajo negro con patatas
revolconas y torreznos de Soria **18,50 €**

NUESTRO LADO MÁS CARNÍVORO

Platos con carácter, sin fronteras.

Lomo de vaca madurada a la brasa con cremoso de
patata trufada **26 €**

Tataki de presa ibérica de Los Pedroches con chop
suey de verduras **22 €**

Rabo de toro estofado con patatas fritas · Sabores de
Córdoba **21,50 €**

Japo-Burger · Ternera al estilo japonés con shichimi,
guacamole, wakame, pico de gallo y mayonesa de
soja **15,50 €**

Carrillada ibérica melosa al curry verde tailandés
con arroz basmati y pak choi **18,50 €**

Tajín de pollo con cuscús especiado y cebolla
caramelizada · Esencia de Marruecos **16,50 €**

UN VIAJE POR FUSIÓN

Mejillones con chorizo ibérico y salsa kimchi **15,50 €**

Bull-Taco · Rabo de toro, guacamole, chimichurri y
sriracha **8 €**

Bao crujiente de callos, morros y manitas con
hierbas frescas y cebolla encurtida **8,50 €**

Croquetas de puchero con jamón ibérico de bellota **13,50 €**

Flamenquín de pluma ibérica, pimiento verde,
cebolla caramelizada y queso fundido **21 €**

Arroz meloso de higaditos con jamón ibérico y toque
de hierbabuena **17,50 €**

Fideos chinos salteados con panceta ibérica y
cebolleta fresca **12,50 €**

NUESTROS POSTRES CASEROS

Brownie casero con nueces y helado de plátano
especial **7 €**

Tarta de queso casera y toffee de dulce de leche **7 €**

Tarta de zanahoria casera con helado de vainilla **7 €**

Un Final inesperado **7 €**

**Déjate sorprender por nuestra creación dulce de temporada. Sabores
que cambian, ingredientes que llegan con cada estación y un postre
diferente por descubrir.**





SOJO

FUSIÓN

SIEMPRE HAY UN BUEN MOTIVO PARA BRINDAR



VINOS GENEROSOS

Fino Olivares
Copa 3,20 €
D.O. MONTILLA-MORILES
Amontillado
Copa 6,50 €
D.O. MONTILLA-MORILES
Oloroso
Copa 6,50 €
D.O. MONTILLA-MORILES
Palo Cortado
Copa 8,50 €
D.O. MONTILLA-MORILES
Pedro Ximénez
Copa 6 €
D.O. MONTILLA-MORILES

VINOS BLANCOS

K-Naia
Copa 4,40 € · Botella 22 €
D.O. RUEDA
José Pariente
Botella 28,50 €
D.O. RUEDA
Cuatro Rayas
Copa 4,40 € · Botella 22 €
FRIZZANTE
Palomo Cojo
Copa 4,40 € · Botella 22 €
SEMIDULCE
Quinta Apolonia
Botella 39 €
VERDEJO · D.O. RUEDA
Costa Das Dornas
Copa 4,40 € · Botella 22 €
ALBARIÑO
Pazo de San Mauro
Botella 38 €
ALBARIÑO · D.O. RÍAS BAIXAS
Laus
Copa 4,40 € · Botella 22 €
CHARDONNAY · D.O. SOMONTANO
Tamborá
Copa 4,90 € · Botella 25 €
GODELLO

TINTOS · RIOJA

Viña Bujanda
Copa 4,40 € · Botella 22 €
TEMPRANILLO Y GARNACHA · D.O. RIOJA
Izadi Crianza
Copa 5,20 € · Botella 26 €
TEMPRANILLO · D.O. RIOJA
Luis Cañas Crianza
Botella 30 €
TEMPRANILLO, GARNACHA, GRACIANO, MAZUELO,
VIURA Y ROJAL · D.O. RIOJA
Roda Reserva
Botella 48 €
TEMPRANILLO, GARNACHA Y GRACIANO · D.O. RIOJA

TINTOS · RIBERA DEL DUERO

Fuente Espina Crianza
Copa 4,50 € · Botella 23 €
TEMPRANILLO · D.O. RIBERA DEL DUERO
Melior 9 meses (Matarromera)
Copa 5 € · Botella 25 €
TEMPRANILLO · D.O. RIBERA DEL DUERO
Conde San Cristóbal
Botella 38 €
TINTO FINO Y MERLOT · D.O. RIBERA DEL DUERO
Pago de Carraovejas
Botella 54 €
TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT · D.O.
RIBERA DEL DUERO
Bosque de Matasnos
Botella 48 €
TEMPRANILLO, MERLOT, MALBEC Y GARNACHA · D.O.
RIBERA DEL DUERO
Malabrigo
Botella 49 €
TEMPRANILLO · D.O. RIBERA DEL DUERO
Malleolus
Botella 58 €
TEMPRANILLO · D.O. RIBERA DEL DUERO

TINTOS · DE LA TIERRA

Casa Villa Zevallos Roble
Copa 4,40 € · Botella 22 €
CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT · D.O.
MONTILLA-MORILES

OTRAS DENOMINACIONES

Prima
Botella 30 €
TINTA DE TORO Y GARNACHA · D.O. TORO
Claus
Copa 4,40 € · Botella 22 €
TEMPRANILLO Y SIRAH · D.O. CASTILLA Y LEÓN
Petit Pitacum
Copa 4,50 € · Botella 25 €
MENCIA
Mauro
Botella 58 €
TEMPRANILLO Y SIRAH · D.O. CASTILLA Y LEÓN

VINOS ROSADOS

Laus
Copa 4,40 € · Botella 22 €
SIRAH Y GARNACHA · D.O. SOMONTANO

VINOS ESPUMOSOS

Chandon Garden Spritz
Botella 50 €
CHARDONNAY, PINOT NOIR Y SÉMILLON · MENDOZA
(ARGENTINA)
Croft Twist (González Byass)
Copa 4,40 € · Botella 22 €
FINO SPRITZ · D.O. JEREZ

CAVAS

Parxet Brut Reserva
Copa 6 € · Botella 36 €
CHARDONNAY, MACABEO, PARELLADA Y XAREL·LO ·
D.O. CAVA

CHAMPAGNES

Moët Chandon Brut Imperial
Botella 75 €
CHARDONNAY, PINOT NOIR Y PINOT MEUNIER ·
CHAMPAGNE AOC (FRANCIA)
Moët Chandon Rosé Imperial
Botella 85 €
CHARDONNAY, PINOT NOIR Y PINOT MEUNIER ·
CHAMPAGNE AOC (FRANCIA)
Moët Chandon Ice Imperial
Botella 95 €
CHARDONNAY, PINOT NOIR Y PINOT MEUNIER ·
CHAMPAGNE AOC (FRANCIA)
Veuve Clicquot
Botella 85 €
CHARDONNAY, PINOT NOIR Y PINOT MEUNIER ·
CHAMPAGNE AOC (FRANCIA)
Dom Pérignon
Botella 300 €
PINOT NOIR Y CHARDONNAY · AOC CHAMPAGNE,
ÉPERNAY (FRANCIA)

APERITIVOS

Bloody Mary **9 €**
Vodka Absolut, lima, zumo de tomate, salsa Perrins, sal,
pimienta y Tabasco

Negroni **9 €**
Ginebra Roku, Vermut Petroni y Campari

Moscow Mule **9 €**
Vodka Absolut, lima, pepino y Ginger Beer

Sexy Mule **10 €**
Mezcal 400 Conejos, vainilla, lima, fruta de la pasión y
Ginger Beer

Margarita **9 €**
Tequila 1800 Silver, lima y triple seco

Margarita Premium **12 €**
Tequila 1800 Cristalino, Cointreau y lima

Sojo Paloma **9 €**
Tequila Cuervo Especial, lima y refresco de pomelo

Sojo Paloma **10 €**
Tequila 1800 Silver, lima y refresco de pomelo

SANGRÍA

Copa 8,50 € · Jarra 30 €

Española
Conjunto de licores secreto, fruta de temporada y tinto

Cava
Conjunto de licores secreto con un toque de puré de
mango y melón, fruta de temporada, cava y soda

ESPUMOSOS

Aperol Spritz **8 €**
Cava, Aperol y soda

Hugo **9 €**
Cava, flor de saúco, hierbabuena y soda

Original Spritz **9 €**
Cava, Campari y soda

TROPICALES

Mojito **9 €**
Ron Arehucas Blanco, azúcar, lima, hierbabuena y soda

Daiquiri **9 €**
Ron Arehucas Blanco, azúcar, lima y sabores

Piña Colada **9,50 €**
Ron Brugal Doble Reserva, piña natural y coco

Batida de Fruta de la Pasión **9 €**
Ron Arehucas Reserva de la Familia, lima, coco y fruta
de la pasión

Sex on the Beach **9 €**
Vodka Absolut, licor de melocotón, arándano y zumo de
naranja

Caipirinha **9 €**
Cachaça, lima y soda

SIN ALCOHOL

Virgin Mojito **9 €**
Lima, hierbabuena, azúcar y soda

Virgin Colada **9 €**
Piña natural, zumo de piña y coco

Virgin Daiquiri **9 €**
Lima, azúcar y sabores

San Francisco **9 €**
Zumo de piña, zumo de melocotón, lima y granadina

CON CAFÉ

Espresso Martini **9 €**
Vodka Absolut, Kahlúa y café Lavazza

Espresso Fusion **9 €**
Crema de orujo Ruavieja, brandy y café Lavazza