



POUR COMMENCER LE VOYAGE

Les saveurs de notre terre voyagent
et rencontrent le monde.

Jambon ibérique 100 % bellota **15€ / 27€**
Avec pain cristal, tomate râpée et
huile d’olive vierge extra de Córdoba 6.50€

Anchois de Santoña ouvert en papillon sur
pain regañá et poudre de tomate **4.80€/pièce**

Sélection de fromages de notre région **19.50€**

Salmorejo de saison **10.50€**
Notre version fraîche et créative du salmorejo,
préparée avec les fruits de saison.

Mazamorra aux amandes, figues marinées et
anchois au vinaigre **13.50€**

Salade de pommes de terre à la péruvienne **12.50€**
Ají et citron vert, des saveurs surprenantes.

Yam Khai Dao · Salade thaïe à l’œuf frit **15.50€**
Avocat, herbes fraîches et sauce thaïe citronnée et épicée.

Bonite marinée à la péruvienne, jeunes
pousses et radis **16€**



RACINES DE CÓRDOBA · UN VOYAGE AUTOUR DU MONDE
Notre cuisine naît à Córdoba et voyage sans frontières.
Tradition, saveurs du monde et une autre façon de penser la cuisine.

SOJO FUSIÓN

*Cordoue est notre origine.
Le monde, notre inspiration.*

DE LA MER AU MONDE

Saveurs de l’océan, esprit voyageur.

Petit pain bretzel aux calamars et aioli **5.80€**

Tataki de thon, maïs croustillant, mayonnaise au
soja et wakamé **17.50€**

Poke de poisson du jour, avocat, riz, légumes frais et
sauce orientale **15.50€**

Faux risotto de calamar, poulpe grillé et aioli à l’ají
amarillo **19.50€**

Morue gratinée à l’ail noir, pommes de terre au
paprika et poitrine de porc croustillante de Soria **18.50€**

NOTRE CÔTÉ CARNIVORE

Des plats de caractère, sans frontières.

Longe de bœuf maturé grillée et purée de pommes
de terre à la truffe **26€**

Tataki de presa de porc ibérique de Los Pedroches
et chop suey de légumes **22€**

Queue de taureau mijotée et frites · Saveurs de
Córdoba **21.50€**

Japo-Burger · Bœuf à la japonaise, shichimi,
guacamole, wakamé, pico de gallo et mayonnaise au
soja **15.50€**

Joues de porc ibérique au curry vert thaï, riz
basmati et pak-choï **18.50€**

Tajine de poulet, couscous épicé et oignon
caramélisé · Essence du Maroc **16.50€**



UN VOYAGE À TRAVERS FUSIÓN

Moules au chorizo ibérique et sauce kimchi **15.50€**

Bull-Taco · Queue de taureau, guacamole,
chimichurri et sriracha **8€**

Bao croustillant aux tripes, museau et pieds de porc,
herbes fraîches et oignon mariné **8.50€**

Croquettes de pot-au-feu au jambon ibérique bellota **13.50€**

Flamenquín de pluma de porc ibérique, poivron vert,
oignon caramélisé et fromage fondant **21€**

Riz crémeux aux foies, jambon ibérique et touche de
menthe **17.50€**

Nouilles chinoises sautées, poitrine de porc ibérique
et oignon nouveau **12.50€**

NOS DESSERTS MAISON

Brownie maison aux noix et glace à la banane
spéciale **7€**

Cheesecake maison et caramel au dulce de leche **7€**

Gâteau aux carottes maison et glace à la vanille **7€**

Une fin inattendue **7€**

Laissez-vous surprendre par notre création sucrée de saison. Des
saveurs qui changent, des ingrédients au fil des saisons et un
dessert différent à découvrir.





SOJO

FUSIÓN

IL Y A TOUJOURS UNE BONNE RAISON DE TRINQUER



VINS FORTIFIÉS

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

VINS BLANCS

K-Naia
Verre 4,40€ · **Bouteille 22€**
D.O. RUEDA
José Pariente
Bouteille 28,50€
D.O. RUEDA
Cuatro Rayas
Verre 4,40€ · **Bouteille 22€**
LÉGÈREMENT PÉTILLANT
Palomo Cojo
Verre 4,40€ · **Bouteille 22€**
DEMI-DOUX
Quinta Apolonia
Bouteille 39€
VERDEJO · D.O. RUEDA
Costa Das Dornas
Verre 4,40€ · **Bouteille 22€**
ALBARIÑO
Pazo de San Mauro
Bouteille 38€
ALBARIÑO · D.O. RÍAS BAIXAS
Laus
Verre 4,40€ · **Bouteille 22€**
CHARDONNAY · D.O. SOMONTANO
Tamborá
Verre 4,90€ · **Bouteille 25€**
D.O. GODELLO

VINS ROUGES · RIOJA

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

VINS ROUGES · RIBERA DEL DUERO

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

VINS ROUGES LOCAUX

Casa Villa Zevallos Roble
Verre 4,40€ · **Bouteille 22€**
CABERNET SAUVIGNON ET MERLOT · D.O. MONTILLA-MORILES

AUTRES APPELLATIONS

Prima
Bouteille 30€
TINTA DE TORO ET GARNACHA · D.O. TORO
Claus
Verre 4,40€ · **Bouteille 22€**
TEMPRANILLO ET SIRAH · D.O. CASTILLA ET LEÓN
Petit Pitacum
Verre 4,50€ · **Bouteille 25€**
D.O. MENCÍA
Mauro
Bouteille 58€
TEMPRANILLO ET SIRAH · D.O. CASTILLA ET LEÓN

VINS ROSÉS

Laus
Verre 4,40€ · **Bouteille 22€**
SIRAH ET GARNACHA · D.O. SOMONTANO

VINS EFFERVESCENTS

Chandon Garden Spritz
Bouteille 50€
CHARDONNAY, PINOT NOIR ET SÉMILLON · MENDOZA (ARGENTINE)
Croft Twist (González Byass)
Verre 4,40€ · **Bouteille 22€**
FINO SPRITZ · D.O. JEREZ

CAVA

Parxet Brut Reserva
Verre 6€ · **Bouteille 36€**
CHARDONNAY, MACABEO, PARELLADA ET XAREL-LO · D.O. CAVA

CHAMPAGNES

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

COCKTAILS APÉRITIFS

Bloody Mary	9€
Vodka Absolut, citron vert, jus de tomate, sauce Worcestershire, sel, poivre et Tabasco	
Negroni	9€
Gin Roku, vermouth Petroni et Campari	
Moscow Mule	9€
Vodka Absolut, citron vert, concombre et ginger beer	
Sexy Mule	10€
Mezcal 400 Conejos, vanille, citron vert, fruit de la passion et ginger beer	
Margarita	9€
Tequila 1800 Silver, citron vert et triple sec	
Margarita Premium	12€
Tequila 1800 Cristalino, Cointreau et citron vert	
Sojo Paloma	9€
Tequila Cuervo Especial, citron vert et soda au pamplemousse	
Sojo Paloma	10€
Tequila 1800 Silver, citron vert et soda au pamplemousse	

SANGRIA

Verre 8,50€ · **Pichet 30€**

Espagnole
Mélange secret de liqueurs, fruits de saison et vin rouge
Cava
Mélange secret de liqueurs, purée de mangue et de melon, fruits de saison, cava et eau gazeuse

COCKTAILS PÉTILLANTS

Aperol Spritz	8€
Cava, Aperol et eau gazeuse	
Hugo	9€
Cava, fleur de sureau, menthe et eau gazeuse	
Original Spritz	9€
Cava, Campari et eau gazeuse	

COCKTAILS TROPICAUX

Mojito	9€
Rhum blanc Arehucas, sucre, citron vert, menthe et eau gazeuse	
Daiquiri	9€
Rhum blanc Arehucas, sucre, citron vert et arômes	
Piña Colada	9,50€
Rhum Brugal Doble Reserva, ananas frais et noix de coco	
Batida au fruit de la passion	9€
Rhum Arehucas Reserva de la Familia, citron vert, noix de coco et fruit de la passion	
Sex on the Beach	9€
Vodka Absolut, liqueur de pêche, cranberry et jus d'orange	
Caipirinha	9€
Cachaça, citron vert et eau gazeuse	

SANS ALCOOL

Virgin Mojito	9€
Citron vert, menthe, sucre et eau gazeuse	
Virgin Colada	9€
Ananas frais, jus d'ananas et noix de coco	
Virgin Daiquiri	9€
Citron vert, sucre et arômes	
San Francisco	9€
Jus d'ananas, jus de pêche, citron vert et grenadine	

COCKTAILS AU CAFÉ

Espresso Martini	9€
Vodka Absolut, Kahlúa et café Lavazza	
Espresso Fusion	9€
Liqueur de crème d'orujo Ruavieja, brandy et café Lavazza	