

VINO BLANCO

WHITE WINE

VINOS DE MALLORCA

MALVASIA 	36
Malvasia · Bodegues Galmés i Ribot	
SON RAMÓN 	26
Prensal blanc, Moscatel	
UROOO! - SA CASETA VELLA 	27
Chardonnay, Prensal Blanc, Viognier	
BLANC DE NEGRES - BUTXET 	28
Mantonegro, Callet, Cabernet Sauvignon	

NACIONALES

LA CHARLA	24
Verdejo - D.O. RUEDA	
LEGARIS	25
Sauvignon Blanc - D.O. RUEDA	
PACO & LOLA	27
Albariño - D.O. RIAS BAIXAS	
LA ARMONÍA	26
Chardonnay · D.O. COSTERS DEL SEGRE	
O LUAR DO SIL	29
Godello - D.O. VALDEORRAS PAGO DE LOS CAPELLANES	
QUINTALUNA - ECO 	30
Verdejo - V.T. CASTILLA Y LEÓN Bodegas Ossian. Pago de Carraovejas	
ATTITUDE 	35
Sauvignon Blanc - IGP Val de Loire Pascal Jolivet	
VIÑA POMAL BLANCO RESERVA 2019	33
Viura, Garnacha Blanca - D.O.CA. RIOJA	
PAZO BARRANTES. GRAN VINO	48
Albariño - D.O. RIAS BAIXAS	

VINO ROSADO

ROSÉ WINE

CAN AXARTELL 	34
Pinot Noir, Callet, Mantonegro	
JEAN LEON 3055	26
Garnacha, Pinot Noir - D.O. Penedès	
PLA DELS ÀNGELS	35
Garnacha - D.O.Q. PRIORAT	
WHISPERING ANGEL 	38
Garnacha, Cinsault, Rolle - Côtes de Provence	



VINO TINTO

RED WINE

VINOS DE MALLORCA

SON LLEBRE 	27
Callet, Escursac, Mantonegro Bodegues Galmés i Ribot	
SON RAMÓN - Garnacha 	34
MACADA - BUTXET 	35
Callet, Mantonegro, Merlot	
FORA POR - SA CASETA VELLA 	28
Cabernet Sauvignon, Syrah	

NACIONALES

LZ. TELMO RODRÍGUEZ	29
Tempranillo, Graciano, Garnacha D.O.CA. RIOJA - Bodega Lanzaga	
AUSTUM	26
Tempranillo - D.O. RIBERA DEL DUERO	
SAÍÑAS SILENTE	31
Mencia - D.O. RIBEIRA SACRA	
PAGO DE ANGUIX "BARRUECO"	43
D.O RIBERA DEL DUERO	
PAGO DE LOS CAPELLANES - CRIANZA	39
D.O RIBERA DEL DUERO	
VIÑA ZACO	49
D.O.CA. RIOJA - Bodegas Bilbainas	
TOMÁS POSTIGO 3ER AÑO 2022	55
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec - D.O RIBERA DEL DUERO	
DOMINIO DE CALOGÍA 2021	78
Tinto Fino (Tempranillo) D.O RIBERA DEL DUERO	

CAVA AND CHAMPAGNE

PARXET BRUT NATURE	28
Macabeo, Xarel·lo, Parellada	
TITIANA BRUT NATURE	32
Macabeo, Xarel·lo, Parellada	
—	
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	65
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	
MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL	74
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE	85
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	

SANGRÍA

HOMEMADE

COPA SANGRÍA TINTO	6,5
Glass of red sangria	
COPA SANGRÍA CAVA	8,5
Glass of cava sangria	
SANGRÍA TINTO · 1 LT	24
Red sangria	
SANGRÍA CAVA · 1 LT	27
Cava sangria	

SORRIA
ARROSSOS COM
DÉU MANA

ENTRANTES

STARTERS

Pan, aceitunas y alioli 2,2 pp

“ZAMBURIÑAS” a la plancha rollo 18,5
Mar y Paz – Volandeiras con ajo, 1/2: 11
jengibre, cacahuets tostados
y nuestro aliño secreto de la casa
Grilled “zamburiñas” scallops Mar y Paz
style with garlic, ginger, toasted peanuts
and our secret house dressing

CAMARONCITOS CRUJIENTES 17
En harina de garbanzo, con pimientos,
huevo frito y aceite trufado
CRISPY BABY SHRIMP fried in chickpea
flour, served with peppers, fried egg
and truffle oil

CALAMAR A LA ANDALUZA 18
con mayonesa de lima 1/2: 10,5
ANDALUSIAN-STYLE FRIED SQUID
with lime mayonnaise

NUESTRAS CROQUETAS 11
6 unidades 1/2: 6,5
OUR CROQUETTES
6 pieces

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 22
Con pan mallorquín y tomate de
ramillete restregado
ACORN-FED IBERIAN HAM
With Mallorcan bread topped
with ramallet tomato

FLORES DE ALCACHOFA CONFITADAS 17,9
Vinagreta de mostaza y frutos
secos tostados
CONFIT ARTICHOKE HEARTS with mustard
vinaigrette and toasted nuts

GAMBA ROJA A LA PLANCHA 23
Con sal en escamas y aceite de oliva 1/2: 13,5
virgen extra
GRILLED RED PRAWNS with sea salt
flakes and extra virgin olive oil

TARTAR DE SALMÓN 21
SALMON TARTARE

SORRA no es una palabra puesta porque sí.
En mallorquín significa arena. La que se te pega a
los pies después de un baño, la que trae sal, viento
y hambre.

Y si la giras... sale arròs. (arroz)

Porque aquí nada es casualidad.

Porque aquí el arroz es demasiado importante
como para cocinarlo solo para la foto. Aquí se
hacen arroces con un buen fondo, con fuego,
con tiempo y con respeto. Sin atajos.

Mediterráneo puro. Arena, humo y arroz como Dios
manda.

SORRA isn't just a random word.
In Mallorcan, it means sand. The kind that sticks to
your feet after a swim, carrying salt, wind,
and hunger with it.

And if you turn it around... it becomes ARRÒS (rice).

Because here, nothing is accidental.

Because here, rice is far too important to be cooked
just for the photo. This is where rice is made with fire,
time, and respect. No shortcuts.

Pure Mediterranean. Sand, smoke, and rice the way
it's meant to be made.

ARROCES PAELLA

Paellas mínimo 2 personas. En temporada alta,
sujetas a disponibilidad.
Paellas minimum for 2 people. In high season,
subject to availability.

PAELLA MIXTA / MIXED PAELLA 21,9 p pax

PAELLA DE MARISCO TRADICIONAL 25 p pax
TRADITIONAL SEAFOOD PAELLA

PAELLA NEGRA con calamar rebozado 22 p pax
y alioli de lima
BLACK PAELLA with breaded squid
and lime aioli

PAELLA DE VERDURAS 22 p pax
VEGETABLE PAELLA

PAELLA DE ENTRECOT, foie y setas 27 p pax
PAELLA WITH ENTRECÔTE, foie gras
and mushrooms

ARROZ DEL SENYORET 25 p pax
Gamba, calamar, mejillones
y pescado, todo pelado
SENYORET PAELLA – Prawns, squid,
mussels and fish, all peeled

PRINCIPALES

MAINS

PAD THAI 17
con langostino tigre, brotes 15
de soja, cacahuets, huevo
y verduras de temporada
PAD THAI with tiger prawns, bean
sprouts, peanuts, egg and seasonal
vegetables

ENTRECOT DE TERNERA 24
A LA PLANCHA
GRILLED BEEF ENTRECÔTE

FILETE DE SALMÓN AL CURRY ROJO 23
Filete de salmón al curry rojo con leche
de coco, hojas de lima kéfir, lemongrass
y arroz jazmín
SALMON FILLET IN RED CURRY SAUCE
Salmon fillet in red curry sauce with
coconut milk, kaffir lime leaves,
lemongrass and jasmine rice

LUBINA A LA PLANCHA 22,5
Con mojo de jengibre, ajo y toque
cítrico, acompañados de patatas
fritas caseras
GRILLED SEA BASS with ginger and
garlic mojo sauce and a touch of
citrus, served with homemade chips

BISTI BURGER 16,5
Doble Black Angus, doble queso
fundido, guanciale, huevo, cebolla
caramelizada y salsa de trufa.
Servido con patatas
Double Black Angus beef, double
melted cheese, guanciale, fried egg,
caramelized onion and truffle sauce
served with fries

ENSALADA SORRA
Veggie: 14 – Gambas: 18,5 – Pollo: 18,5
Con pollo o langostinos a elegir.
brotes verdes con aguacate, cebolla
morada encurtida, tomates cherry,
edamame y alga wakame
SORRA SALAD mixed greens with
avocado, pickled red onion, cherry
tomatoes, edamame and wakame
seaweed with your choice of chicken
or prawns



SORRA
MEDITERRANEAN
FOOD



- | | | |
|-------------------|----------|----------|
| Leche | Gluten | Mostaza |
| Cacahuets | Sésamo | Soja |
| Huevo | Pescado | Moluscos |
| Crustaceos | Sulfitos | Apio |
| Altramuz | Cereales | |
| Frutos de cáscara | | |

Precios en € - IVA incluido / Price in €, VAT included