

# BAR APOLONIA

DESDE 1850 DANDO GUERRA EN LA HERRADORES



Alpolonia Apolonia Apolonia  
Apolonia Apolonia Apolonia  
Alpolonia Apolonia Apolonia  
Apolonia Apolonia Apolonia

**ALÉRGENOS**

- |  |   |  |  |   |
|--|---|--|--|---|
|  Gluten     |  Huevo     |  Crustáceos |  Apio           |  Lácteos |
|  Sulfitos   |  Moluscos  |  Mostaza    |  Pescado        |  Soja    |
|  Altramuces |  Cacahuets |  Sésamo     |  Frutos cáscara |   |

Alpolonia Apolonia Apolonia



## ENCURTIDOS Y CONSERVAS

Pequeños bocados con historia. El sabor que aguanta intacto el paso del tiempo... y de las rondas.

<b>Salmuera</b> 🌿🍷	2,00 €
Con su pan tostadito.	2,20 €
<b>Taco bonito</b> 🍷	2,00 €
Cebolla roja y aceitunas. De los de antes.	2,20 €
<b>Boquerón</b> 🍷	2,00 €
En vinagre con aceitunas.	2,20 €
<b>Gamba</b> 🍷🍷	2,00 €
Con aceitunas.	2,20 €
<b>Gilda</b> 🍷	2,00 €
La de siempre. Pero en Apolonia.	2,20 €
<b>Huevo de codorniz</b> 🍷🍷	2,00 €
Con langostino y aceitunas. Pequeño capricho.	2,20 €
<b>Pepinillo</b> 🍷	2,30 €
Relleno de atún con boquerón y aceitunas.	2,50 €

## PAN Y DEDOS

Para comer con las manos, chuparse los dedos y pedir otra ronda. Nuestras tapas renovadas.

<b>Pincho de calamar</b> 🌿🍷	1,70 €
El de toda la vida, pero con ese toque que engancha.	2,00 €
<b>Cecina y queso de Oncala</b> 🌿🍷	3,00 €
Con nuez de pecán. Fino, sabroso y con carácter.	3,30 €
<b>Jamón ibérico y mantequilla de Soria</b> 🌿🍷	3,00 €
Sobre pan tostado y un guiño de AOVE. Pura gloria.	3,30 €
<b>Picadillo de Soria y queso roquefort</b> 🌿🍷🍷	2,50 €
Con confitura de albaricoque. Mezcla potente para paladares valientes.	2,80 €
<b>Queso de cabra</b> 🌿🍷🍷	2,50 €
Con cebolla al bourbon y caramelo de vino. Dulce, salado y redondo.	2,80 €

## LOS CLÁSICOS

Los que llevan toda la vida ganándose el sitio en la barra. Estos no han cambiado en 80 años... por algo será.

<b>Croquetas caseras</b> 🌿🍷🍷🍷	2,00 €
De jamón, bacalao, boletus o torrezno de Soria. Las de siempre, pero mejor.	2,20 €
<b>Empanadilla de queso</b> 🌿🍷🍷🍷	2,00 €
Crujiente por fuera, cremosa por dentro. Guiño canalla.	2,20 €
<b>Tigre</b> 🌿🍷🍷🍷	2,00 €
Relleno de mejillón y fuego. Si sabes, sabes.	2,20 €
<b>Bomba de patata rellena de carne</b> 🌿🍷	2,00 €
Lo que suena contundente... lo es.	2,20 €
<b>Torrezno de Soria</b>	3,50 €
Porque si no está el torrezno, esto no es Apolonia.	4,00 €

## EL LADO FINO DE LA BARRA

No son mejores que las demás. Solo diferentes. Para quien busca algo más... sin hacer ruido.

**Brocheta de bacalao**   **7,00 €**  
En tempura con pil pil de boletus.  
Elegante y sabroso. **7,50 €**

**Ravioli de rebozuelo**   **6,00 €**  
Queso, bechamel de azafrán y tierra de palomitas. Bocadito delicado con sabor largo. **6,50 €**

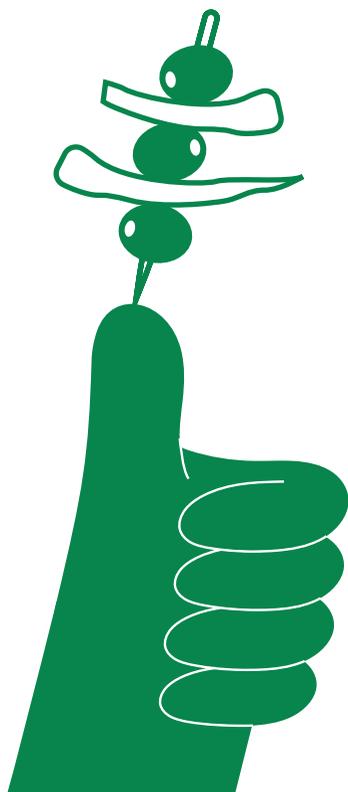
**Alcachofas confitadas**  **7,00 €**  
Con tierra de patata y crema de ajo asado.  
Sutileza vegetal con remate potente. **7,50 €**

**Pani puris**    **6,00 €**  
Con crema de aguacate y sardina ahumada. India meets Soria. **6,50 €**

**Timbal de pisto**    **5,00 €**  
Con crucíferas en tempura y crema ligera de soja. La huerta elevada. **5,50 €**

**Tortita de maíz crujiente**   **6,00 €**  
Cochinita pibil, cebolla encurtida y mayo sriracha. **6,50 €**

**Carrillera prensada**   **6,00 €**  
Parmentier de patata, piña deshidratada y aceite de curry. **6,50 €**



## PEQUEÑOS VICIOS

Bocados pequeños que desaparecen rápido.

**Mini hamburguesa**     **2,30 €**  
Vacuno, bacon, huevo y todo lo demás. **2,60 €**  
Pequeña pero matona.

**Panceta confitada**   **2,50 €**  
Cremosa, cítrica y adictiva. **2,80 €**  
No diremos más.

**Bacalao en tempura**    **3,00 €**  
Crujiente por fuera, jugoso por dentro. **3,30 €**  
Y alioli de ajo negro para rematar.

**Flor de alcachofa**  **3,00 €**  
Coronada con carbonara de panceta. **3,30 €**  
Verde que te quiero verde.

**Zurito de pulpo**    **3,50 €**  
Con parmentier de mantequilla soriana y patatas paja. Pequeño bocado, gran recuerdo. **3,80 €**

## POR TABLAS NO SERÁ

Quesos, embutidos y compañía. Todo lo que apetece cuando la ronda se alarga.

**Tabla de quesos y embutidos**    **14,00 €**  
3 quesos, 2 embutidos y regañás. **15,00 €**

**Tabla de quesos**    **14,00 €**  
Con dulce de guayaba, nueces y regañás. **15,00 €**

**Tabla de jamón ibérico**  **20,00 €**  
Con tomate rallado y tostaditas de pan. **21,00 €**

# AL CENTRO Y CON CONFIANZA

Porque lo mejor de un bar no es lo que pides, sino con quién lo compartes. Aquí van nuestras grandes para el centro de la mesa.

**Calamares**   **9,00 €**  
Los de siempre, los que nunca fallan. 10,00 €

**Patatas bravas**  **5,60 €**  
Picantes, crujientes y con carácter. 6,00 €  
Las de siempre, pero bien hechas.

**Huevos rotos**  
Los clásicos para dejarse de tonterías.

• Con boletus confitados.  **12,00 €**  
13,00 €

• Con gulas picantitas.      **10,00 €**  
11,00 €

• Con picadillo al vino blanco y lactonesa de piparras.    **10,00 €**  
11,00 €

**Migas pastoriles**   **10,00 €**  
Con uvas, panceta y huevo frito. 11,00 €  
De cuchara o con tenedor, tú eliges.

**Pulpo**    **16,00 €**  
Con parmentier de patata y aceite de pimentón. Como en Galicia, pero aquí. 17,00 €

**Verduras asadas** **9,00 €**  
De temporada y buen aceite. Lo sano, 10,00 €  
pero con gracia.

**Crucíferas en tempura**  **10,00 €**  
Con nuestro pisto casero. 11,00 €  
El brócoli también tiene su momento.

**Puerros escabechados**   **12,00 €**  
Con ventresca, piquillos y caramelo de 13,00 €  
pacharán. El sabor que no esperabas.

**Ensalada de ahumados**   **11,00 €**  
Con crema de aguacate, tomates cherry y 12,00 €  
cebolla roja encurtida. Para quienes saben que las ensaladas no son castigo.

**Aguacate empanado**     **10,00 €**  
Crujiente por fuera, cremoso por dentro. 11,00 €  
Con semillas y mayo siracha.



## ENTRE PANES

Bocatas para comer sin miedo al babero.  
Aquí se viene a mancharse.

- Bocata de panceta adobada**   **8,00 €**  
9,00 €  
A la plancha, con crema de queso a la soriana y cortezas. Pura actitud.
- Bocata de lomo y jamón**  **8,00 €**  
9,00 €  
Con pimienta verde asado y tomate. Tradición que no caduca.
- Bocata de pollo crujiente**   **8,00 €**  
9,00 €  
Con cebolla caramelizada y salsa cheddar. Crocante, jugoso y perfecto.
- Calamares de la casa**   **7,00 €**  
8,00 €  
El clásico que siempre apetece. Con nuestro toque.
- Pepito de ternera**  **8,00 €**  
9,00 €  
Con pimienta verde. Sencillo, sabroso y directo.
- Tortilla francesa**    **7,00 €**  
8,00 €  
Con tomate natural, jamón a la plancha y lactonesa de piparras. Ligero... pero con estilo.

## ENTRE BOLLITOS

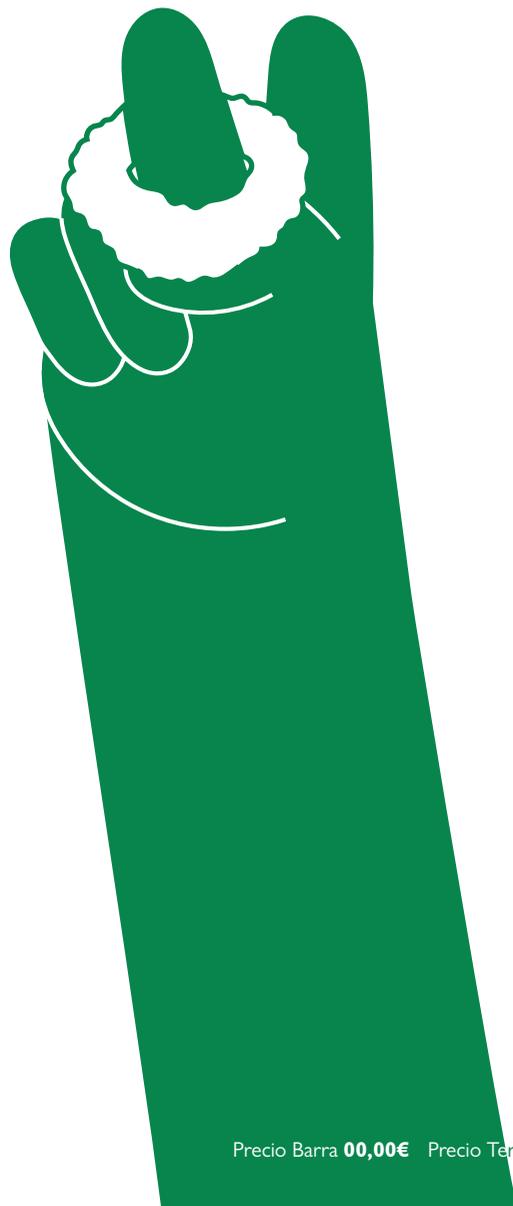
Un pan fantástico que aguanta unas burgers con punch.

- Burger Apolonia**     **10,00 €**  
11,00 €  
Ternera, bacon, huevo, queso, lechuga y tomate. Con nombre propio porque se lo ha ganado.
- Burger de lechón**    **12,00 €**  
13,00 €  
Con carbonara de panceta y crema de queso a la soriana. Una combinación que engancha.
- Burger de ternera y havarti**   **12,00 €**  
13,00 €  
Con huevo y crema de ajo asado. Sabor que pide pan y silencio.

## SÁNDWICHES

Lo básico, bien hecho. Bocados que no entienden de horarios.

- Sándwich club vegetal**   **9,00 €**  
8,00 €  
Lechuga, tomate, pollo a la plancha, bacon, york, queso y mayonesa. Para los que creen que verde también puede estar brutal.
- Sándwich mixto clásico**   **4,00 €**  
4,50 €  
Sin historias raras. Jamón, queso y respeto por los básicos.
- Sándwich vegetal completo**     **6,00 €**  
7,00 €  
Lechuga, tomate, atún, york, huevo frito y mayonesa. Porque las combinaciones verdes también pueden ser potentes.



olonia

Apolonia

Apolonia

Apolonia

Apolonia

Apolonia

**BAR APOLONIA**

**DESDE 1850 DANDO GUERRA  
EN LA HERRADORES**



Plaza Herradores, Pl. Ramón Benito  
Aceña, 7, 42002 Sorja

[apoloniabar@gmail.com](mailto:apoloniabar@gmail.com)  
975 21 43 20