

MENU COUPAGE
PRICE/PRIX 25.00€ + 10 % VAT/TVA = 27.50 €

STARTERS - ENTRÉES

broth soup or fish soup- soupe de bouillon ou de poisson

Macaroni Bolognese - Macaroni Bolognaise

Mini Croquettes Sol i Vi - Mini Croquettes Sol i Vi

Melon with Serrano ham - Plateau de Melon au Jambon Serrano

Acorns Reserva Acorn-Fed Ham- Jambon de Gland Réserve Glands **Supplément 5.00 €**

Tomato Salad with Anchovies - Salade de Tomate aux Anchois

- Seafood cocktail - Cocktail de fruits de mer

Crunchy King Prawns and Kimchee Sauce - Croustillant de Grosses Crevettes à la Sauce Kimchee

VEGETARIAN - VÉGÉTARIEN

Patatas Bravas - Patatas Bravas

Feta cheese salad - Salade de fromage feta

Grilled Escalivada Peppers and Aubergines - Escalivada grillée aux Poivrons et aux Aubergines

Grilled artichokes- Artichauts grillés

MAIN COURSE - PLAT PRINCIPAL

Salmon Skewer Grill - Brochette de Saumon Grill

Grilled sea bream - Daurade grillée

Fish and Seafood Fideua - Fideua de Poissons et Fruits de Mer **2 Portions Minimum**

Tenderloin or Chicken Escalope with chips - Escalope de Longe ou Poulet et Frites Maison

Baked Goat leg - Cuisse de Chèvre au four **+ supplement 5.00€**

Iberian Pork Tenderloin with Green Pepper sauce- Filet de Porc ibérique au Poivre Vert

Veal cheek in red wine- Joue de veau au vin noir

Grilled beef Entrecote - Entrecôte de boeuf Grillée **+ supplement 5.00€**

Barbecued Pig's trotters - Pieds de Cochon Grillés

Duck breast with mustard - Magret de canard à la moutarde **+ supplement 3.00€**

Grilled Chicken - Poulet Grillée

Grilled lamb ribs and loin - Côtes et côtelettes d'agneau grillées

Oven-baked lamb shoulder- Epaupe d'agneau au four **+ supplement 3.00€**

Grilled Rabbit - Lapin Grillée

Grilled Botifarra sausage - Botifarra Grillée

VEGETARIAN - VÉGÉTARIEN

Vegetable paella - Paella aux légumes

Grilled vegetables - Légumes Grillés

Homemade Desserts - Desserts faits maison

Artisan Bread with Tomato and Garlic- Pain Artisan à la Tomate et à l'Ail

Hotel Restaurant Sol i Vi



2026 JANUARY - JANVIER



GASTRONOMIC MENU for SHARING MINIMUM 2 PEOPLE AND WHOLE TABLE
PRICE/PRIX 1 PERSON = 48.00€ + 10 % VAT/TVA = 52.80 €

STARTERS - ENTRÉES

Toasted Bread with Tomato and Garlic- Pain Grillé à la Tomate et à l'Ail

Grilled artichokes- Artichauts grillés

Dill Marinated Salmon - Saumon mariné à l'aneth

Sol i Vi Croquettes - Croquettes Sol i Vi

Ham of Iberian Acorn - Jambon d'ibérique du Gland

Choice of Main Course - Plat principal au choix

Rabbit rice casserole - Casserole de riz de lapin **2 Portions Minimum**

Grilled fish of the day- Poisson du jour grillé

lamb shoulder with Cabernet Sauvignon - Épaule d'agneau au cabernet sauvignon

Dessert - Desserts

Mini Sorbet Sol i Vi - Mini Sorbet Sol i Vi

Homemade Pastries- Pâtisseries Faites Maison

Mocca Coffee and Water - Café Moka et Eau

Drink for 2 People - Boisson pour 2 Personnes

Bottle of Cava or Wine- Bouteille de Cava ou de Vin

Homemade desserts Price 7.00€ + 10% to 7.70€

Assorted Muses: Crème Brûlée, Citrus, 3 Chocolates, Vanilla Praline, etc.

To Share: Catanias and Carquinyolis, Chocolate Truffles

Fruit: Natural Pineapple, Strawberries, Melon or Fruit Mosaic at 1.00€ more

The Classics: Crema Catalana, Mel i Mato or Irish Coffee at 3.50€ more

Fruit Sorbets: Lemon, Tangerine, Marc de Cava, Passion Fruit, Etc.

Ice cream: Hazelnuts, Bourbon Vanilla, Coconut, Chocolate

Assorted Pastries: Masini with Cream and Truffle, Sacher, Cheese

Tiramisu, Panacota with Berries



601.980.758



93.899.32.04



info@solivi.com

SNACK STARTERS – ENTRÉES

Fisch Soup – Soup de Poisson	14.30€
Macaroni Bolognese – Macaroni Bolognaise	13.20€
Meat Cannelloni Sol i Vi – Cannelloni à la Viande Sol i Vi	14.30€
5-Acorns Reserva Ham – Jambon 5 Glands Réserve	29.70€
Parmesan Reggiano cheese – Fromage Parmesan Reggiano 24 mois	16.50€
“Coca” pastry peppers, sausage-Anchovy – coca d'escalivada, saucisse et anchois	14.30€
Baby Broad Beans with Acorn Ham – Mini fèves au Jambon de Gland	14.30€
Typical ‘Xato’ Salad – Salade de <i>Xato</i> Typique	13.20€
Burrata tomato and smoked sardines - Burrata tomate et sardines fumées	12.10€
Goat Cheese Salad – Salade de Fromage de Chèvre	11.00€
Prawns and Crayfish Salad – Salade de Grosses Crevettes et Langoustines	18.00€
Marinated Salmon with Dill Sol i Vi – Saumon Mariné à l’Aneth	18.00€
Fresh Foie Gras with Mushrooms – Foie Frais Sauté aux Champignons	18.00€
Micuit of Foie Gras with Muscatel – Mi-cuit de Foie gras au Vin de Muscat	16.50€
Grilled Sea Scallops – Coquille Saint-Jacques à la Plancha – Prix unitaire	9.90€
Grilled or Galician style Octopus – Poulpe Grillé ou à la Galicienne	22.00€
Croquettes Sol i Vi – Croquettes Sol i Vi - Goûts Variés	13.20€

CARPACCIOS -

Sea bass carpaccio – Carpaccio de bar	18.00€
Carpaccio of Red Tuna – Carpaccio de Thon Rouge	19.00€
Carpaccio of Beef Sirloin with Parmesan – Carpaccio de Filet de Veau	18.00€
Duck breast carpaccio - Carpaccio de Magret de Canard	22.00€

RICE DISHES – RIZ 2 Portions minimum - Price per person - Prix par personne

Fish and Seafood Paella – Paella de Poissons et Fruits de Mer	26.40€
Vegetable Paella - Paella Végétale	22.00€
Black Rice Paella – Paella Riz Noir	24.20€
Broth Rice with Red Lobster – Riz dans son jus au Homard	31.90€
Broth Rice with Crayfish – Riz dans son jus à la Écrevisse	27.50€
Rabbit rice casserole - Casserole de riz de lapin	22.00€

FISH AND SEAFOOD – POISSONS ET FRUITS DE MER

Grilled Squid or in Batter – Calmar à la Plancha ou à la Romaine	19.80€
King Prawns from with Garlic – Grosses Crevettes à l’ail	22.00€
Grilled Galician Clams – Palourdes Galiciennes à la Plancha	26.40€
Grilled Red Tuna Belly – Ventrèche de Thon - M. Kimchee	36.30€
Red Tuna Tataki – Tataki de Thon Rouge - Balfegó – Sauce Ponzu	33.00€
Monkfish with Coast Prawns – Lotte aux Crevettes Rouges – Marinière	33.00€
Grilled Monkfish with Garnish – Lotte à la Plancha avec Garniture	24.20€
- Grilled Coastal Prawns – Crevettes de côte à la Plancha	40.00€
Lobster Grill - Gril à Homard	44.00€
Grilled Crawfish – Écrevisses Grillées	28.60€
Sea Bass Baked or in Salt – Bar au Sel ou Four- sal minimum 2	33.00€
Turbot Baked or Grilled – Turbot au Four ou à la Plancha	33.00€
Oven Baked Cod Loin – Filet de Morue Llauna	24.40€
Grilled Fish and Seafood Platter – Grillade de Poissons et Fruits de Mer	44.00€
Grilled Seafood: King Prawns, Scampi and Prawns – Grillade Fruits de Mer	44.00€

MEAT AND POULTRY – VIANDES ET VOLAILLES

Beef Chateaubriand – Chateaubriand de Veau – 2 personnes minimum	33.00€
Hereford Nebraska Sirloin Entrecote – Entrecôte de Veau Nebraska	49.50€
Sirloin Steak Grilled or in Sauce – Filet de Veau Grillé ou à la Sauce	27.50€
Veal Turnedoulet Rossini and Foie – Tournedos de Veau Rossini et Foie	30.80€
Galician Beef Entrecote – Entrecôte de Veau Galicienne	27.50€
Roast shoulder of baby goat – Épaule de Chevreau au Four	33.00€
Segovia Style Suckling Pig - Cochon de lait de style Ségovie	33.00€
Grilled Suckling Lamb – Agneau Grillé	22.00€
Catalan-style Duck with Plums i Pine Nuts – Canard Catalane Prun. et Pignons	24.20€
Fan of Iberian Pork Brasa – Éventail de Porc Ibéric Grillé	22.00€

BIRDS - OISEAUX

Duck breast with mustard – Magret de canard à la moutarde	24.20€
Partridge in light pickling - Perdrix en marinade légère	26.40€