

Hotel Restaurant Sol i Vi



2024



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

STARTERS – ENTRÉES

Seafood Cream - Soupe de fruits de mer
Pig's Ear - Oreille de Porc
Macaroni Bolognese – Macaroni Bolognaise
Assorted cold meats – assortiment d'amuse bouche
Mini Croquettes Sol i Vi – Mini Croquettes Sol i Vi
Melon with Serrano ham – Plateau de Melon au Jambon Serrano
4-Acorns Reserva Acorn-Fed Ham– Jambon de Gland Réserve 4 Glands **Supplément 3.00 €**
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
Grilled Escalivada with Peppers and Aubergines – Escalivada grillée aux Poivrons et aux Aubergines
Assorted salads with nuts and dried fruits – Symphonie de Salades aux Fruits Secs

MAIN COURSE – PLAT PRINCIPAL

Salmon Skewer Grill – Brochette de Saumon Grill
- grilled sea bream - Dorade 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
Grilled Meats - Grillades + 3.00€
Baked Goat leg – Cuisse de Chèvre au four + 3.00€
Baked Goat – Chèvre au four
Iberian Pork Tenderloin with Green Pepper sauce– Filet de Porc ibérique au Poivre Vert
Pork Cheek - Joue de porc
Grilled beef Entrecote – Entrecôte de boeuf Grillée + 3.00€
Beef steak - steak de bœuf
Braised Lamb Chops and ribs – Côtelettes d'agneau Grillées
Barbecued Pig's trotters – Pieds de Cochon Grillés
Grilled Chicken – Poulet Grillé
Grilled Botifarra sausage – Botifarra Grillée

VEGETARIAN – VÉGÉTARIEN

Vegetable paella – Paella aux légumes
Grilled vegetables – Légumes Grillés
Grilled Artichokes – Artichauts Grillés

Homemade Desserts – Desserts faits maison

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

GASTRONOMIC MENU for SHARING MINIMUM 2 PEOPLE AND WHOLE TABLE
PRICE/PRIX 1 PERSON = 44.00€ + 10 % VAT/TVA = 48.40 €

STARTERS – ENTRÉES

Toasted Bread with Tomato and Garlic– Pain Grillé à la Tomate et à l'Ail
Grilled Artichokes – Artichauts Grillés
Croquettes Sol i Vi of Calçots– Croquettes Sol i Vi de Calçots
Marinated Salmon – Saumon Mariné
Ham of Iberian 4 Acorn – Jambon d'ibérique du 4 Gland
Choice of Main Course – Plat principal au choix
Black Cuttlefish Fideua – Seiche Noire Fideua **2 Portions Minimum**
Sea bass oaker grilled – Lou de mer sauvage grillée
Cabernet Lamb Shoulder Medaillo – Medaillon d'Épaule d'Agneau Cabernet

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

Menu calçotada whole table price per person 44.00€ + 10 % VAT
Menu calçotada table entière prix par personne 44.00€ + 10% TVA

Grilled Calçots with Romesco – Calçots grillés avec Romesco
Grilled lamb, Bacon, Sausage, Nuts and Garlic and Oil
Agneau grillé, bacon, saucisse, noix et ail et huile
Mini sorbet Sol i Vi
Catalan cream - Crème catalane
water, coffee - eau, café

drink per person - boisson par personne

½ Ampolla de Xampany o ½ de Vi



601.980.758



93.899.32.04



info@solivi.com

SNACK STARTERS –ENTRÉES

Fisch Soup – Soup de Poisson	13.20€
Macaroni Bolognesea – Macaroni Bolognaise	11.00€
Meat Cannelloni Sol i Vi – Cannelloni à la Viande Sol i Vi	13.00€
5-Accorns Reserva Ham – Jambon 5 Glands Réserve	21.50€
Parmesan Reggiano cheese– Fromage Parmesan Reggiano 24 mois	15,00€
“Coca” pastry with peppers, sausage and Anchovy– Coca d’Escalivada Botifarra et Anchois	13,00€
Baby Broad Beans with Acorn Ham – Mini fèves au Jambon de Gland	13.20€
Typical ‘Xato’ Salad – Salade de <i>Xato</i> Typique	13.20€
Goat Cheese Salad – Salade de Fromage de Chèvre	11.00€
Burrata salad - Salade de burrata	12.10€
Prawns and Crayfish Salad – Salade de Grosses Crevettes et Langoustines	16.50€
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 Bay Scallops – Pétoncles à la Plancha	24.00€
Grilled Sea Scallops – Coquille Saint-Jacques à la Plancha – Prix unitaire	9.90€
Tripe with Chickpeas – Tripes aux Pois Chiches	14.30€
Grilled or Galician style Octopus – Poulpe Grillé ou à la Galicienne	19.80€
King Prawns from San Carles with Garlic – Grosses Crevettes à l’ail	22.00€
Croquettes Sol i Vi – Croquettes Sol i Vi - Goûts Variés	12.10€
Grilled Galician Clams – Palourdes Galiciennes à la Plancha	26.40€
Sea Cucumber Grill - Concombre de Mer Grille	44.00€
Amelie Oysters Prix Unit - Huîtres Amelie Pour Piece	6.60€

RICE DISHES–RIZ 2 Portions minimum

Fish and Seafood Paella – Paella de Poissons et Fruits de Mer	22,00€
Vegetable Paella - Paella Végétale	20.00€
Black Cuttlefish Rice Paella – Paella Riz Noir à l’encre de Seiche	22,00€
Broth Rice with Red Lobster – Riz dans son jus au Homard	27.50€
Broth Rice with Crayfish – Riz dans son jus à la Écrevisse	24.20€
Rabbit rice casserole - Casserole de riz de lapin	22.00€

CARPACCIOS - FISH AND SEAFOOD – POISSONS ET FRUITS DE MER

Sea bass or cod carpaccio– Carpaccio de bar ou de morue	18.00€
Carpaccioof Red Tuna – Carpaccio de Thon Rouge	19.00€
Carpaccioof Beef Sirloin with Parmesan – Carpaccio de Filet de Veau	18.00€
Red Tuna Tataki – Tataki de Thon Rouge - Balfegó – Sauce Ponzu	36.30€
Grilled Red Tuna Belly– Ventrèche de Thon - M. Kimchee	33.00€
Monkfish with Coast Prawns – Lotte aux Crevettes Rouges – Marinière	33,00€
Grilled Monkfish with Garnish – Lotte à la Plancha avec Garniture	24.00€
Grilled Squid or in Batter – Calmar à la Plancha ou à la Romaine	18.70€
Grilled King Prawns from San Carles –Crevettes San Carles Plancha	28.60€
- Grilled Coastal Prawns– Crevettes de côte à la Plancha	40.00€
Lobster Grill - Gril à Homard	40.00€
Grilled Crawfish – Écrevisses Grillées	28.60€
Sea Bass Grilled or in Salt –Bar au Sel ou à la Plancha	26.40€
Turbot Baked or Grilled –Turbot au Four ou à la Plancha	26.40€
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	30.80€
Hereford Nebraska Sirloin Entrecote – Entrecôte de Veau Nebraska	36,00€
Sirloin Steak Grilledor in Sauce– Filet de Veau Grillé ou à la Sauce	25.30€
Veal Turnedoulet Rossini and Foie – Tournedos de Veau Rossini et Foie	30.80€
Galician Beef Entrecote – Entrecôte de Veau Galicienne	24.20€
Grilled or breaded baby goat– Chevreau Grillé ou Pané	22.00€
Roast shoulder of baby goat– Épaule de Chevreau au Four	28.60€
Segovia Style Suckling Pig - Cochon de lait de style Ségovie	27.50€
Grilled Suckling Lamb – Agneau Grillé	22.00€
Catalan-style Duck with Plums and Pine Nuts– Canard Catalane Pruneaux et Pignons	24.20€
Partridge Lightly Pickled - Perdrix Légèrement Marinée	24.20€
Fan of Iberian Pork Brasa – Éventail de Porc Ibéric Grillé	22.00€