

Hotel Restaurant Sol i Vi

Des de 1972



Postres Sol i Vi

Fets a Casa - Hechos en Casa

SORBETS DE FRUITES I MÉS

LLIMONA, MANDARINA, FRUITES DEL BOSC,
MARACUYA, MARC DE CAVA, XOCOLATA

GELATS LLAMINERS

AVELLANES, VAINILLA BOURBON, COCO,
CIGALÓ, CRISPETES

PASTISERIA

MASSINI DE NATA I TRUFA CREMAT, SACHER, PASTIS DE FORMATGE
TIRAMISÚ, PANNA COTA AMB GERDS,
MUS CREMA CATALANA, MUS CITRICS, MUS 3 CHOCOLATES
MUS CHOCO AMARGA

ELS DE SEMPRE

CREMA CATALANA, MATO AMB MEL,
AMETLLONS AMB CARQUINYOLIS, TRUFES 64% CACAO

FRUITA

PINYA NATURAL, FRESONS, MELO
MOSSAIC de FRUITES 3.00€ DE SUPLEMENT

AMB WHISKY

CAFE IRLANDES SUPLEMENT 3.50€

PREU POSTRES 7.70 € I.V.A. INCLÒS

Hotel Restaurant Sol i Vi

Des de 1972



Carta Català - Castellano

2026 FEBRER - FEBRERO

MENÚ GASTRONÒMIC PER COMPARTIR MÍNIM 2 PERSONES I TAULA SENSERA
PREU PER PERSONA - PRECIO POR PERSONA 48.00€ + 10% DE IVA = 52.80 €

PER COMENÇAR - PARA EMPEZAR

Pa Torrat amb Tomacó i All - Pan Tostado "Tomacó" y Ajo
Carxofes a la Brasa - Alcachofas a la Brasa

Pernil Ibèric d'Aglà Tallat a la Vista - Jamón ibérico de Bellota Cortado a la Vista
Salmó Marinat Sol i Vi Fet a Casa - Salmon Marinado Sol i Vi Hecho en Casa
Croquetes Sol i Vi Fets a Casa - Croquetas Sol i Vi Echadas en Casa

Segon Plat a Triar - Segundo Plato a Escoger

Cassola d'Arròs de Conill - Cazuela de Arroz de Conejo **Mínimo 2 Raciones**
Peix del Dia a la Planxa - Pescado del Dia a la Plancha
Espotlla de Xai al Cabernet Sauvignon - Paletilla de Cordero al Cabernet Sauvignon
Mini Xarrup Sol i Vi - Mini Sorbete Sol i Vi
Pastisseria Feta a Casa - Pastelería Hecha en Casa
Cafè, Aigua i Mitja Ampolla de Xampany o de Vi **per Persona**



601.980.758



93.899.32.04



info@solivi.com

PER PICAR ENTRANTS – PARA PICAR ENTRANTES

Sopa de Peix o de Carn amb Fideus – Sopa de Pescado o de Carne con Fideos	14.30€
Macarrons a la Bolonyesa – Macarrones a la Boloñesa	13.20€
Pinya amb Marisc i Salsa Rosa – Piña con Marisco y Salsa Rosa	17.50€
Pernil 5 Aglans D.O. Guijuelo – Jamón 5 Bellotas D.O. Guijuelo	29.70€
Formatge Parmesà Regianno – Queso Parmesano Reggiano 24 meses	16.50€
Coca d'Escalivada Botifarra i Anxova – Coca Escalivada Butifarra y Anchova	14.30€
Burrata amb Tomàquet i Alfàbrega – Burrata con Tomate y Albahaca	12.10€
Amanida de Xato Típica – Ensalada de Xato Típica	13.20€
Amanida de Formatge de Cabra – Ensalada de Queso de Cabra	11.00€
Amanida de Llagostins i Escamarlans – Ensalada de Langostinos y Cigalas	18.00€
Salmó Marinat al Anet Sol i Vi– Salmón Marinado al Eneldo Sol i Vi	18.00€
Foie Fresc d'Ànec amb Ceps – Foie Fresco Salteado con Hongos	18.00€
Foie Micuit amb Mermelades – Foie Micuit con Mermeladas	16.50€
Croquetes Sol i Vi – Croquetas Sol i Vi de Jamón o Pescado	13.20€
Pop a la Gallega o Brasa – Pulpo a la Gallega o Parrilla	22.00€
Favetes, Rossinyols i Pernil d'Aglà – Habitas, Rebozuelos y Jamón de Bellota	14.30€
Canelons Sol i Vi de Carn – Canelones Sol i Vi de Carne	14.30€
Volandeiras a la Planxa – Volandeiras a la Plancha	24.20€
Vieira a la Planxa – Vieira a la Plancha – Precio por Pieza	9.90€
Calçots a la Brasa amb Romesco – Calçots a la Brasa con Rmesco	19.80€

CARPACCIOS

Carpaccio de Llobarro– Carpaccio de Lubina	18.70€
Carpaccio Tonyina Vermella – Carpaccio Ventresca Atún Rojo	19.70€
Carpaccio Filet Vedella amb Parmesà – Carpaccio Solomillo Ternera	18.70€
Carpaccio de Magret d'Anec – Carpaccio de Magret de Pato	22.00€

ARRÒS – ARROCES MINIMO 2 RACIONES – PRECIO POR RACION

Paella de Peix i Marisc – Paella de Pescados y Mariscos	26.40€
Paella de Verdures – Paella de Verduras	22.00€
Arròs Caldos de Llamàntol – Arroz Caldos de Bogavante	31.90€
Arròs Caldos d'Escamarlans– Arroz Caldos de Cigalas	27.50€
Paella Arròs Negre – Paella Arroz Negro	24.20€
Cassola d'Arròs de Conill – Cazuela de Arroz de Conejo	22.00€

PEIX I MARISC – PESCADO Y MARISCO

Calamar a la Planxa o Romana – Calamar Plancha o Romana	20.90€
Llagostins al Allet – Langostinos al Ajillo	22.00€
Cloïsses Gallegues a la Planxa – Almejas Gallegas a la Plancha	26.40€
Ventresca Tonyina Vermella Brasa Balfego– Ventresca Atún a la Brasa	36.30€
Tataki de Tonyina Vermella Balfego – Tataki de Atún Rojo Balfego	33.00€
Rap amb Gambes de Costa i Cloïsses – Rape con Gambas Rojas y Almejas	33.00€
Rap a la Planxa i Guarnició – Rape a la Plancha con Guarnición	24.20€
Gamba Vermella de Costa – Gamba Roja de Costa	40.00€
Llamàntol Sencer Planxa – Bogavante Entero Plancha	44.00€
Escamarlans Oberts a la Planxa – Cigalas Abiertas a la Plancha	28.60€
Llobarro Forn o a la Sal – Lubina Horno o a la Sal, minimo 2	33.00€
Orada a la Sal o a la Brasa – Dorada a la Sal o a la Brasa	33.00€
Turbot a la Planxa o al Forn –Rodaballo a la Plancha o al Horno	33.00€
Graellada de Peixos i Marisc – Parrillada de Pescados y Mariscos	44.00€
Mariscada a la Planxa: Llagostins, Escamarlans i Gambes	44.00€
Llom de Bacalla a la Llauna – Lomo de Bacalao a la “Llauna”	24.20€

CARNS – CARNES

Chateaubriand de Vedella – Chateaubriand de Ternera – mínimo 2	33.00€
Filet Vedella Brasa o Salsa – Solomillo de Ternera Brasa o Salsa	27.50€
Turnedó Vedella Rossini i Foie – Turnedó Ternera Rossini y Foie	30.80€
Entrecot Vedella Gallega – Entrecot Ternera Gallega	27.50€
Entrecot de Vedella de Nebraska – Entrecot de Ternera de Nebraska	49.50€
Chuleton de Vedella Brasa Preu Kilo - Chuletón de Ternera Brasa – Precio Kilo	66.00€
Costelles i Mitjanes de Xai Lletó Brasa – Chuletas de Lechazo Brasa	22.00€
Graellada de Carns a la Brasa – Parrillada de Carnes a la Brasa	27.50€
Espatlla de Cabrit o Xai Lletó Forn – Paletilla de Cabrito o Lechazo Horno	33.00€
Garrí al Estil de Segovia – Cochinillo al Estilo de Segovia	33.00€
Ventall de Porc Ibèric Brasa – Abanico de Cerdo Ibérico Brasa	22.00€

AUS - AVES

Ànec a la Catalana Prunes i Pinyons – Pato Catalana Ciruelas y Piñones	24.20€
Magret d'Ànec a la Mostassa Antiga – Magret de Pato a la Mostaza Antigua	24.20€