



Hotel Restaurant Sol i Vi

Reveillon fin de Año 2026

31 de diciembre de 2026

Música con Orquesta Manhattan

Menú

Aperitivo de Bienvenida

Crema de Setas de Temporada



Rodaballo al Azafrán

Con Langostinos de San Carlos



Ternera de Nebraska al Cabernet Sauvignon

Con Triguero con Bacon, Graten Dauphinois y Cebollitas Glaseadas



Mini Sorbete Sol i Vi

Pastel Sol i Vi de Fin de Año



Vino Blanco Ermita Espiells

Vino Tinto Aymar Tranquil Merlot Syrah

Juve & Camps Gran Reserva de la Familia Brut Nature

Café Moca y Carro de Licores



Bolsa de Cotillón - Uvas de la Suerte

Coca y Cava a la Media Parte

Precio Persona 140.00€ IVA INCLUIDO

Niños hasta 12 años el 50 %

Para Reservas en el Propio Restaurante - WhatsApp - Teléfono - e-mail



601.980.758



93.899.32.04



info@solivi.com



Hotel Restaurant Sol i Vi

Menú de Navidad

25 de Diciembre de 2026

Menú

Entrante Variado Para Compartir

1 Plato cada 4 personas

Pan Tostado, Tomate y Ajos

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo Bellota Reserva

Salmon Marinado al Eneldo Curado en Casa

Langostinos de San Carlos a la Plancha

Mini Croquetas Sol i Vi de Pollo de Pages Rustido



"Sopa de Galets con Minipilota"



Segundo Plato a Escoger

Pato Rustido a la Catalana con Ciruelas y Piñones

Paletilla de Cordero Deshuesada al Cabernet Sauvignon con Guarnición

Rape al Horno con Verduras



Mini Sorbete Sol i Vi

Pastel Sol i Vi de Navidad

Turrones y "Neules"

Café Moca y Carro de Licores

Vino Blanco Ermita Espiells

Vino Negro Aymar Tranquil Merlot - Syrah

Raventos i Blanc Brut Nature Blanc de Blancs

Aguas y Refrescos

Precio por Persona 85.00€ I.V.A. INCLUIDO

Menores de 12 Años 50%

Para Reservas en el Propio Restaurante — WhatsApp — Teléfono - e-mail



601.980.758



93.899.32.04



info@solivi.com



Menú de San Esteban

26 de Diciembre de 2026

Menú

Entrante Variado Para Compartir

1 Plato cada 4 personas

Pan Tostado, Tomate y Ajos

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo Bellota Reserva

Surtido Ibérico de Bellota

Langostinos de San Carlos

Mini Croquetas Sol i Vi de Rape



"Sopa de Galets con Minipilota"



Segundo Plato a Escoger

Tenera de Nebraska al Cava Brut

Setas Silvestres, Graten Dauphinois y Espárragos Trigueros

Rape al Horno con Verduras

Canelones de Sant Esteve Sol i Vi a la Trufa Negra



Mini Sorbete Sol i Vi

Pastel de San Esteban

Café Moca y Carro de Licores

Vino Blanco Ermita Espiells

Vino Negro Aymar Tranquil Merlot - Syrah

Raventós i Blanc Brut Nature Blanc de Blancs

Aguas i Refrescos

Precio por Persona 80.00€ I.V.A. INCLUIDO

Menores de 12 Años 50%

Para Reservas en el Propio Restaurante — WhatsApp — Teléfono - e-mail



601.980.758



93.899.32.04



info@solivi.com



Menú de Año Nuevo

1 de Enero de 2027

Menú

Entrante Variado

Pan Tostado, Tomate y Ajos

Crema de Setas para empezar

Para compartir

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo Bellota Reserva

Salmon Marinado al Eneldo Curado en Casa

Mini Croquetas Sol i Vi



Segundo Plato a Escoger

Ternera de Nebraska al Cava

Setas Silvestres, Graten Dauphinois y Espárragos Trigueros

Rodaballo al Azafrán

Con Langostinos de San Carlos

Paletilla de Cordero Lechal sin Hueso al Cabernet Sauvignon

Setas Silvestres, Graten Dauphinois y Espárragos Trigueros



Mini Sorbete Sol i Vi

Pastel Sol i Vi de Año Nuevo

Café Moca y Carro de Licores

Vino Blanco Ermita Espiells

Vino Tinto Aymar Tranquil Merlot - Syrah

Juve & Camps Brut Nature Gran Reserva de La Familia

Aguas y Refrescos

Precio por Persona 75.00€ con I.V.A. INCLUIDO

Menores de 12 Años 50%

Para Reservas— WhatsApp — Teléfono - e-mail



601.980.758



93.899.32.04



info@solivi.com