2026

MENÚ COUPAGE PREU - PRECIO 25.00€ + 10% DE IVA = 27.50 €

BEGUDA NO INCLOSA – BEBIDA NO INCLUIDA

Pa Artesà Torrat, Tomacó i All – Pan Artesano Tomacó y Ajo

PRIMERS – PRIMEROS

Crema o Sopa del Dia – Crema o Sopa del Día

Macarrons a la Bolonyesa – Macarrones a la Boloñesa

Mini Croquetes Sol i Vi – Mini Croquetas Sol i Vi

Barqueta de Meló amb Pernil Serrà – Barquita de Melón con Jamón Serrano

Pernil d'Aglà D.O. GUijuelo – Jamón de Bellota D.O. Guijuelo Suplemento 5.00 €

Amanida de Tomàquet amb Seitons – Ensalada de Tomate con Boquerones

Còctel de Marisc - Coctel de Marisco

Cruixent de Llagostins i Maionesa Kimchee – Crujiente de Langostinos y Mahonesa Kimchee

Patates Braves – Patatas Bravas

Amanida de Formatge Feta – Ensalada de Queso Feta

Escalivada de Pebrot, Albergínia i Bladers – Escalivada Brasa Pimiento, Berenjena y Trigueros

Carxofes a la Brasa- Alcachofas a la Brasa

SEGONS – SEGUNDOS

Suprema de Salmó a la Planxa –Suprema de Salmón a la Plancha

Orada a la Brasa –Dorada a la Brasa

Fideua de Peix i Marisc – Fideua de Pescado y Marisco – Mínimo 2 Raciones

Filet de Porc Ibèric al Pebre Verd – Solomillo de Cerdo ibérico a la Pimienta Verde

Cuixa de Cabrit al Forn – Pierna de Cabrito al Horno Suplemento 5.00 €

½ Cuixa de Xai Lletó al Vi Negre – ½ Pierna de Lechazo al Vino Negro Suplemento 5.00 €

Entrecot de Vedella a la Brasa – Entrecot de Ternera a la Brasa Suplemento 5.00 €

½ Espatlla de Xai al Forn – ½ Paletilla de Cordero al Horno Suplemento 3.00 €

Peus de Porc a la Brasa – Pies de Cerdo a la Brasa

Conill a la Brasa – Conejo a la Brasa

Galta al Vi Negre – Carrillera al Vino Tinto

Magret d'Anec a la Mostassa Antiga – Magret de Pato a la Mostaza Suplement 3.00 €

Pollastre o Llom a la Brasa amb Patates – Pollo o Lomo a la Brasa con Patatas

Botifarra a la Brasa amb Secas – Butifarra a la Brasa con Judías Secas

Escalopa de Llom o de Pollastre amb Patates – Escalopa de Lomo o de Pollo con Patatas

Arròs de Verdures – Arroz de Verduras Mínimo 2 raciones

Postres fets a casa inclòs al menú – Postres hechos en casa incluidos en el menú

Hotel Restaurant Sol i Vi

Des de 1972



Carta Català –Castellano

NOVEMBRE-NOVIEMBRE 2026

MENÚ GASTRONÒMIC PER COMPARTIR MÍNIM 2 PERSONES I TAULA SENCERA

PREU PER PERSONA – PRECIO POR PERSONA 50.00€ + 10% DE IVA = 55.00 €

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 – Samón ibérico de Bellota Cortado a la Vista

Salmó Marinat al Anet Curat a Casa – Salmon Marinado al Eneldo Curado en Casa

Croquetes Sol I Vi Fetes a Casa – Croquetas Sol i Vi Echas 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

½ Cuixa de Xai Lletó Enfangat – ½ Pierna de Lechazo Embarrado

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 I ENTRANTS – PARA PICAR Y 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€
Burrata amb Tomàquet i Alfàbrega – Burrata con Tomate y Albahaca	12.10€
Amanida de Xató Típica – Ensalada de Xató 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	22.00€
Salmó Marinat a l'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 Melmelades - Foie Micuit con Mermeladas	16.50€
Mini Croquetes Sol i Vi – Mini Croquetas Sol i Vi de Jamón o Pescado 12 piezas	13.20€
Pop a la Gallega o Brasa – Pulpo a la Gallega o Parrilla	22.00€
Favetes, Bolets i Pernil d'Aglà – Habitas, Setas y Jamón de Bellota	14.30€
Canelons Sol i Vi de Carn – Canelones Sol i Vi de Carne	14.30€
Tripa, Cap i Pota de Vedella amb Sigrons – Callos con Garbanzos	15.40€
Vieira a la Planxa – Vieira a la Plancha – Precio por Pieza	13.20€
Espardenyes a la Planxa o al Allet – Pepino de Mar a la Plancha o al Ajillo	49.50€
Rovellons a la Brasa -Níscalos a la Parrilla	22.00€
Carxofes a la Brasa – Alcachofas a la Parrilla	13.20€
Coca d 'Escalivada, Anxova i Botifarra – Coca de Escalibada, Botifarra y Anchova	15.40€

CARPACCIOS

Carpaccio de Llobarro– Carpaccio de Lubina	19.80€
Carpaccio Tonyina Vermella – Carpaccio Ventresca Atún Rojo	19.80€
Carpaccio Filet Vedella amb Parmesà – Carpaccio Solomillo Ternera	19.80€

ARRÒS – ARROCES MINIMO 2 RACIONES – PRECIO POR RACIÓN

Paella de Peix i Marisc – Paella de Pescados y Mariscos	26.40€
Paella de Verdures – Paella de Verduras	22.00€
Arròs Caldós de Llamàntol – Arroz Caldoso de Bogavante	31.90€
Arròs Caldós d'Escamarlans– Arroz Caldoso de Cigalas	27.50€
Paella d'Arròs Negre – Paella de 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	22.00€
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 a la Marinera amb Gambes de la Costa – Rape Marinera con Gambas Rojas	33,00€
Rap a la Planxa i Guarnició – Rape a la Plancha con Guarnición	24.20€
Gamba Vermella de la Costa a la Planxa– Gamba Roja de la Costa a la Plancha	40.00€
Llagostins a l' Allet – Langostinos al Ajillo	22.00€
Llagostins de Sant Carles a la Planxa – Langostinos de San Carlos a la Plancha	29.70€
Escamarlans Oberts a la Planxa – Cigalas Abiertas a la Plancha	28.60€
Llamàntol Sencer Planxa – Bogavante Entero Plancha	44.00€
Llobarro al Forn o a la Sal – Lubina al 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€
Llenguado a la Planxa o Menier – Lenguado a la Plancha o Menier	35.20€
Graellada de Peixos i Mariscs – Parrillada de Pescados y Mariscos	44.00€
Mariscada a la Planxa: Llagostins, Escamarlans i Gambes	44.00€
Llom de Bacallà a la Llauna – Lomo de Bacalao a la "Llauna"	24.20€

CARNS – CARNES

Chateaubriand de Vedella – Chateaubriand de Ternera – mínimo 2- precio racion	33.00€
Filet de Vedella a la Brasa – Solomillo de Ternera a la Brasa	30.80€
Turnedó Vedella Rossini i Foie – Turnedó Ternera Rossini y Foie	33.00€
Entrecot de Vedella de Girona 500gr. – Entrecot de Ternera de Gerona 500gr.	30.80€
Entrecot de Vaca Madurada 500gr. – Entrecot de Vaca Madurada 500gr.	44.00€
"Chuleton" de Vedella Brasa Preu Kilo - Chuletón de Ternera Brasa – Precio Kilo	70.40€
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	35.20€
Garrí a l'Estil de Segovia – Cochinillo al Estilo de Segovia	35.20€
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€