MENU COUPAGE

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

DRINK NOT INCLUDED - BOISSON NON INCLUSE

STARTERS – ENTRÉES

Day cream - Crème du jour

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 7.00 €

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 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

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€

Suckling lamb leg in red wine - Gigot d'agneau de lait au vin rouge

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 or Pork Loin– Poulet ou Filet de Porc Grillé

½ Oven-baked lamb shoulder- ½ Epaule d'agneau au four + supplement 3.00€

Grilld Rabbit – Lapin Grillée

Grilled Botifarra sausage – Botifarra Grillée

Vegetable paella – Paella aux légumes 2 Portions minimum

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



Autumn - Automne 2026

GASTRONOMIC MENU for SHARING MINIMUM 2 PEOPLE AND WHOLE TABLE

PRICE/PRIX 1 PERSON = 50.00€ + 10 % VAT/TVA = 55.00 €

STARTERS – ENTRÉES

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

Pumpkin cream soup with chanterelles – Crème de potiron aux girolles

Ham of Iberian Acorn – Jambon d'ibèrique du Gland

Dill-marinated Salmon Sol i Vi - Saumon mariné à l'aneth Sol i Vi

Sol i Vi Croquettes – Croquettes Sol i Vi

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

1/2 Leg of milk-fed lamb– 1/2 Jambe de carré d'agneau de lait

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 Bolognesea – Macaroni Bolognaise	13.20€
Meat Cannelloni Sol i Vi – Cannelloni à la Viande Sol i Vi	14.30€
5-Accorns Reserva Ham – Jambon 5 Glands Réserve	29.70€
Parmesan Reggiano cheese– Fromage Parmesan Reggiano 24 mois	16.50€
Baby Broad Beans with Acorn Ham – Mini fèves au Jambon de Gland	14.30€
Typical 'Xato' Salad – Salade de Xato 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	11.00€
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€
Sautéed Coastal Shrimp - Crevettes côtières sautées	27.50€
Grilled Sea Cucumber - Concombres de mer grillés	49.50€

CARPACCIOS -

Sea bass carpaccio– Carpaccio de bar	19.80€
Carpaccioof Red Tuna – Carpaccio de Thon Rouge	19.80€
Carpaccioof Beef Sirloin with Parmesan – Carpaccio de Filet de Veau	19.80€

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 Crayfisch – 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 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 Monkfhish 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 Crawfisch – 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€
Grilled Sole or Meunière – Sole Grillée ou Meunière	35.20€
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 POULRY – VIANDES ET VOLAILLES

Beef Chateuabriand – Chateuabriand de Veau – 2 personnes minimum	33.00€
Grilled veal sirloin – Filet de Veau Grillé	30.80€
Grilled Angus Beef Tenderloin - Filet de bœuf Angus grillé	35.20€
Veal Turnedoulet Rossini and Foie – Tournedos de Veau Rossini et Foie	33.00€
Grilled Veal Ribeye from Girona – Entrecôte de veau grillée de Gérone	30.80€
Aged Beef Ribeye Steak 500gr. - Entrecôte de bœuf maturée 500gr.	44.00€
Grilled Veal Ribeye Price per kilo– Côte de Veau Grillée Prix au kilo	70.40€
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€