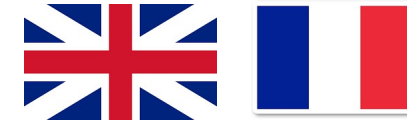




SEPTEMBER – SEPTEMBRE 2024



GASTRONOMIC MENU for SHARING MINIMUM 2 PEOPLE AND WHOLE TABLE  
PRICE/PRIX 1 PERSON = 45.00€ + 10 % VAT/TVA = 49.50 €

## STARTERS – ENTRÉES

Toasted Bread with Tomato and Garlic – Pain Grillé à la Tomate et à l’Ail  
Beetroot salmorejo - Salmorejo à la betterave  
Croquettes Sol i Vi – Croquettes Sol i Vi  
Grilled beach Squid – Calmars de Plage Grillés  
Ham of Iberian Acorn – Jambon d’ibérique du Gland  
Choice of Main Course – Plat principal au choix  
Black Cuttlefish Fideua – Seiche Noire Fideua **2 Portions Minimum**  
Grilled turbot with garnish – Turbot grillé avec garniture  
Leg of Suckling Lamb With Port – Gigot d’Agneau de Lait au Porto **2 Portions Minimum**

## 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, Tiramisu, Chocolate*

*Assorted Pastries: Masini with Cream and Truffle, Sacher, Cheese, Red Velvet*

*Italian Glass: Tiramisu, Panacota with Berries*

## MENU COUPAGE

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

### STARTERS – ENTRÉES

Noodle soup - Soupe de nouilles  
Beetroot salmorejo - Salmorejo à la betterave  
Pig,s Ear - Oreille de Porc  
Pig’s Foot Carpaccio – Carpaccio Pieds 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  
Acorns Reserva Acorn-Fed Ham– Jambon de Gland Réserve Glands **Supplément 5.00 €**  
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 - Daurade grillée  
- Grilled Hake – Merlu Grillé  
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 + **5.00€**  
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 + **5.00€**  
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

### Homemade Desserts – Desserts faits maison

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



601.980.758



93.899.32.04



[info@solivi.com](mailto: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	27.50€
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€
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	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 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	24.20€
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	29.70€
Broth Rice with Crayfish – Riz dans son jus à la Écrevisse	25.30€
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	33.00€
Grilled Red Tuna Belly– Ventrèche de Thon - M. Kimchee	36.30€
Monkfish with Coast Prawns – Lotte aux Crevettes Rouges – Marinière	33,00€
Grilled Monkfish with Garnish – Lotte à la Plancha avec Garniture	24.20€
Grilled Squid or in Batter – Calmar à la Plancha ou à la Romaine	19.80€
Grilled King Prawns from San Carles –Crevettes San Carles Plancha	29.70€
- Grilled Coastal Prawns– Crevettes de côte à la Plancha	40.00€
Lobster Grill - Gril à Homard	44.00€
Grilled Crawfish – Écrevisses Grillées	28.60€
Sea Bass Baked or in Salt –Bar au Sel ou Four- <b>sal minimum 2</b>	33.00€
Turbot Baked or Grilled –Turbot au Four ou à la Plancha	33.00€
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	33.00€
Hereford Nebraska Sirloin Entrecote – Entrecôte de Veau Nebraska	36,00€
Sirloin Steak Grilledor in Sauce– Filet de Veau Grillé ou à la Sauce	27.50€
Veal Turnedoulet Rossini and Foie – Tournedos de Veau Rossini et Foie	30.80€
Galician Beef Entrecote – Entrecôte de Veau Galicienne	27.50€
Grilled or breaded baby goat– Chevreau Grillé ou Pané	22.00€
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 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€
Duck breast with mustard – Magret de canard à la moutarde	24.20€