



Hotel Restaurant Sol i Vi

Comida de Navidad 25 de Diciembre de 2025

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

Anillas de Calamar de Playa a la Plancha

Mini Croquetas Sol i Vi de Pollo 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

Ternera Rustida con Setas Silvestres

Rape al Horno con Verduras



Mini Sorbete Sol i Vi

Pastel de Navidad – Pistacho con Chocolate Blanco

Turrones y "Neules"

Café Moca i Carro de Licores

Vino Blanco Ermita Espiells

Vino Tinto Carles de Lavern Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon

Raventos i Blanc Brut Nature Blanc de Blancs

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

Hotel Restaurant Sol i Vi



Menú de Sant Esteve 26 de Diciembre de 2025

Menú Entrante Variado Para Compartir

1 Plato cada 4 personas

Pan Tostado, Tomate y Ajos

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo Bellota Reserva

Queso Grana Padano

Pulpo a la Gallega con Patata Panadera

Mini Croquetas Sol i Vi de Rape



"Sopa de Galets con Minipilota"



Segundo Plato a Escoger

Pato Rustido a la Catalana con Ciruelas y Piñones

Ternera de Nebraska al Cava Brut

Setas Silvestres, Graten Dauphinois y Espárragos Trigueros

Langostinos del Mediterráneo a la Plancha

Canelones de Sant Esteve Sol i Vi a la Trufa Negra



Mini Sorbete Sol i Vi

Pastel de Sant Esteve

Café Moca y Carro de Licores

Vino Blanco Ermita Espiells

Vino Tinto Carles de Lavern Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon

Cava Raventós i Blanc Brut Nature Blanc de Blancs

Precio por Persona 75.00€ 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



Hotel Restaurant Sol i Vi

Reveillon de Fin de Año 31 de diciembre de 2025

Música con Orquesta y el DJ Rafa

Menú

Aperitivo de Bienvenida

Crema de Mariscos



Suprema de Lubina Salvaje a la Plancha

Con Surtido de Verduritas



Ternera de Nebraska al Cabernet Sauvignon

Triguero con Bacon, Graten Dauphinois y Cebollitas Glaseadas



Mini Sorbete Sol i Vi

Pastel Sol i Vi - Lingote de Citricos i Crujiente con Merengue



Vino Blanco Ermita Espiells

Vino Tinto Montagudell Castell de Pujades

Cava Juve & Camps la Familia Gran Reserva Brut Nature

Aguas Minerales

Café Mocca 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 Año Nuevo 1 de Enero 2026

Menú

Entrante Variado

Pan Tostado, Tomate y Ajos

Crema de Mariscos para empezar

Y 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

Pato Mudo Rustido a la Catalana con Ciruelas y Piñones

Ternera de Nebraska al Cabernet Sauvignon

Setas Silvestres, Graten Dauphinois y Espárragos Trigueros

Suprema de Lubina Salvaje al Hinojo

Canelones de Carne Sol i Vi a la Trufa Negra con Bechamel de Setas



Mini Sorbete Sol i Vi de Mojito

Pastel Sol i Vi de Año Nuevo de Cítricos

Café Moca y Carro de Licores

Vino Blanco Ermita Espiells

Vino Tinto Montagudell Castell de Pujades

Cava Juve& Camps Brut Nature Gran Reserva de La Familia

Precio por Persona 70.00€ 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