

# Hotel Restaurant Sol i Vi



## Carta Catala – Castellano

JULIOL 2023 – JULIO 2023

MENÚ GASTRONÒMIC per COMPARTIR MÍNIM 2 PERSONES I TAULA SENSERA

PREU PER PERSONA – PRECIO POR PERSONA 44.00€ + 10% DE IVA = 48.40 €

### PER COMENÇAR – PARA EMPEZAR

Pa Torrat amb Tomacó i All – Pan Tostado “Tomacó” y Ajo

Salmorejo de Remolatxa - Salmorejo de Remolacha

Croquetes Sol i Vi– Croquetas Sol i Vi

Salmó Marinat al Anet – Salmon Marinado al Eneldo

Pernil Ibèric de 4 Aglans – Jamón ibérico de 4 Bellotas

### Segon Plat a Triar – Segundo Plato a Escoger

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

Cueta de Rap Brasa amb Seques de Santa Pau - Colita de Rape Brasa “Seques”

Gambes Vermelles a la Planxa – Gamba Roja a la Plancha

Cuixa de Xai Lletó a l’Oporto – Pierna de Lechazo al Oporto- **Mínimo 2 Raciones**

Mini Xarrup Sol i Vi – Mini Sorbete Sol i Vi

Pastisseria Feta a Casa – Pastelería Hecha en Casa

Cafè Mocca y Agua

½ Ampolla de Xampany o de Vi **por Persona**

### 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 i Ajo

### PRIMERS – PRIMEROS

Pop de Muntanya-Orella de Porc – Pulpo de Montaña-Oreja de Cerdo

Macarrons a la Bolonyesa – Macarrones a la Boloñesa

Entremesos Variats – Entremeses Variados

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 Reserva 4 Aglà – Jamón de Bellota Reserva 4 Bellotas **Suplemento 3.00 €**

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

### SEGONS – SEGUNDOS

Broqueta de Salmó a la Planxa – Brocheta de Salmón a la Plancha

Suprema de Lluç a la Planxa – Suprema de Merluza a la Plancha

Suprema d’Orada a la Planxa – Suprema de Dorada a la Plancha

Cassola d’Arròs de Conill – Cazuela de Arroz de Conejo – **Mínimo 2 Raciones**

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

Galta de Porc al Vi Negre – Carrillera de Cerdo al Vino Tinto

Costelles i Mitjanes de Xai a la Brasa – Chuletas de Cordero a la Brasa

Trosos de Cabrit al Forn – Trozos de Cabrito al Horno

½ Espatlla de Xai al Forn – ½ Paletilla de Cordero al Horno

Cuixa de Cabrit al Forn – Pierna de Cabrito al Horno **Suplemento 3.00 €**

Graellada de Carns a la Brasa – Parrillada de Carnes a la Brasa **Suplemento 3.00 €**

Entrecot de Vedella la Brasa – Entrecot de Ternera a la Brasa

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

Pollastre a la Brasa amb Patates Fregides – Pollo a la Brasa con Patatas Fritas

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

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

### **1º VEGETARIA – VEGETARIANO**

Vichyssoice – Vichyssoice

Salmorejo de Remolatxa – Salmorejo de Remolacha

Cnocchi amb Salsa Brava – Cnocchi con Salsa Brava

Simfonia d’Amanides amb Fruits Secs – Sinfonía de Ensaladas con Frutos Secos

Amanida Formatge Feta i Olives de Kalamata – Ensalada de Queso Feta Aceitunas de Kalamata

Amanida de Formatge Gouda a l’Alfabrega – Ensalada de Queso al Pesto

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

### **2º VEGETARIA – VEGETARIANO**

Arròs de Verdures – Arroz de Verduras **minimo 2 raciones**

Graellada de Verdures – Parrillada de Verduras



601.980.758



93.899.32.04



[info@solivi.com](mailto:info@solivi.com)

**PER PICAR ENTRANTS – PARA PICAR ENTRANTES**

Sopa de Peix – Sopa de Pescado	13.20€
Macarrons a la Bolonyesa – Macarrones a la Boloñesa	11.00€
Canelons de Carn Sol i Vi – Canelones de Carne Sol i Vi	13.00€
Pinya amb Marisc i Salsa Rosa – Piña con Marisco y Salsa Rosa	16.50€
Pernil 5 Aglans D.O. Guijuelo – Jamón 5 Bellotas D.O. Guijuelo	21.50€
Formatge Parmesà Regianno – Queso Parmesano Reggiano 24 meses	15,00€
Coca d'Escalivada Botifarra i Anxova – Coca Escalivada Butifarra y Anchova	13,00€
Favetes Mini amb Pernil d'Aglà – Habitas Mini con Jamón de Bellota	13.20€
Amanida de Xato Típica – Ensalada de Xato Típica	11.00€
Amanida de Formatge de Cabra – Ensalada de Queso de Cabra	11.00€
Amanida de Burrata – Ensalada de Burrata	12.10€
Amanida de Llagostins i Escamarlans – Ensalada de Langostinos i Cigalas	16.50€
Salmó Marinat al Anet Sol i Vi– Salmón Marinado al Eneldo	11.00€
Foie Fresc d'Ànec amb Ceps – Foie Fresco Salteado con Hongos	18.00€
Foie Micuit amb Mermelades - Foie Micuit con Mermeladas	15.40€
Vieira a la Planxa – Vieira a la Plancha – Precio por Pieza	9.90€
Zamburinyes a la Planxa – Zamburiñas a la Plancha	24.00€
Cloïsses Gallegues a la Planxa – Almejas Gallegas a la Plancha	24.00€
Tripa, Cap i Pota amb Cigrons – Callos con Garbanzos	13.00€
Croquetes Sol i Vi – Croquetas Sol i Vi de Jamón o Pescado	11.00€
Pop a la Gallega o Brasa – Pulpo a la Gallega Parrilla	19.80€
Llagostins de Sant Carles al Allet – Langostinos San Carlos al Ajillo	22.00€
Espardenyes Planxa – Llongos a la Plancha	44.00€
Ostrons Amelie Preu Peça - Ostras Giga Amelie Precio Pieza	5.50€
Musclos al Vapor – Mejillones al Vapor	11.00€

**ARRÒS – ARROCES Mínimo 2 Raciones**

Paella de Peix i Marisc – Paella de Pescados y Mariscos	22,00€
Paella de Verdures – Paella de Verduras	20.00€
Arròs Caldos de Llamàntol – Arroz Caldos de Bogavante	26.40€
Arròs Caldos d'Escamarlans– Arroz Caldos de Cigalas	24.00€
Paella Arròs Negre de Sèpia – Paella Arroz Negro de Sepia	22.00€
Cassola d'Arròs de Conill – Cazuela de Arroz de Conejo	22.00€

**CARPACCIOS - PEIX I MARISC – PESCADO Y MARISCO**

Carpaccio de Llobarro o Bacallà – Carpaccio de Lubina o Bacalao	18.00€
Carpaccio Filet Vedella amb Parmesà – Carpaccio Solomillo Ternera	18.00€
Carpaccio Tonyina Vermella – Carpaccio Ventresca Atún Rojo	19.00€
Ventresca Tonyina Vermella Brasa – Ventresca Atún a la Brasa	33.00€
Tataki de Tonyina Vermella Balfego – Tataki de Atún Rojo Balfego	33.00€
Rap amb Gambes de Costa – Rape con Gambas Rojas – Marinera	33,00€
Rap a la Planxa i Guarnició – Rape a la Plancha con Guarnición	24.00€
Calamar a la Planxa o Romana – Calamar Plancha o Romana	18.70€
Gamba Vermella de Costa – Gamba Roja de Costa	40.00€
Llagostins de Sant Carles Planxa – Langostinos San Carlos Plancha	28.60€
Llamàntol Sencer Planxa – Bogavante Entero Plancha	40.00€
Llenguado Planxa o Menier – Lenguado Plancha o Menier	33.00€
Escamarlans Overts a la Planxa – Cigalas Abiertas a la Plancha	28.60€
Llobarro Forn, Sal o Planxa –Lubina Horno, Sal o Plancha	26.40€
Turbot a la Planxa o al Forn –Rodaballo a la Plancha o al Horno	26.40€
Graellada de Peixos i Marisc – Parrillada de Pescados y Mariscos	44.00€
Mariscada a la Planxa: Llagostins, Escamarlans i Gambes	44.00€
Llom de Bacalla a la Llauna – Lomo de Bacalao a la “Llauna”	24.20€

**CARNS I AUS – CARNES Y AVES**

Chateaubriand de Vedella – Chateaubriand de Ternera – mínimo 2	27.00€
Filet Vedella Brasa o Salsa – Solomillo de Ternera Brasa o Salsa	23.00€
Turnedó Vedella Rossini i Foie – Turnedó Ternera Rossini y Foie	27.50€
Entrecot Vedella Gallega – Entrecot Ternera Gallega	24.20€
Entrecot de Vedella de Nebraska – Entrecot de Ternera de Nebraska	36.00€
Costelles de Cabrit Arrebossat o Brasa – Cabrito Rebozado o Brasa	18.70€
Costelles i Mitjanes de Xai Lleto Brasa – Chuletas de Lechazo Brasa	18.70€
Espatlla de Cabrit al Forn – Paletilla de Cabrito al Horno	27.50€
Espatlla de Xai Lleto al Forn – Paletilla de Lechazo al Horno	27.50€
Garrí al Estil de Segovia – Cochinillo al Estilo de Segovia	27.50€
Ànec a la Catalana amb Prunes i Pinyons – Pato Catalana Ciruelas y Piñones	22.00€
½ Perdiu al Lleuger Escabeix – ½ Perdiz al Ligero Escabeche	20.00€
Ventall de Porc Ibèric Brasa – Abanico de Cerdo Ibérico Brasa	21.00€