

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**

Salmorejo de Remolatxa – Salmorejo de Remolacha

Sopa de Brou amb Fideus – Sopa de Caldo con Fideos

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

Carpaccio Peus de Porc Vinagreta Marisc i Maó – Carpaccio Pies de Cerdo Vinagreta Marisco i Mahón

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 5 Aglà – Jamón de Bellota Reserva 5 Bellotas **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

**VEGETARIA – VEGETARIANO**

Patates Braves – Patatas Bravas

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

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

**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

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

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

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

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

Trossos de Cabrit al Forn – Trozos de Cabrito al Horno

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 **Suplemento 5.00 €**

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

Espatlla de Porc Duroc al Cava – Paletilla de Cerdo Duroc al Cava

½ Magret d’Anec a la Mostasa Antiga – ½ Magret de Pato a la Mostaza

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

**VEGETARIA – VEGETARIANO**

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

Graellada de Verdures – Parrillada de Verduras

**Postres Fets a Casa – Postres Hechos en Casa**

*Hotel Restaurant*

*Sol i Vi*



**Carta Català – Castellano**

**SETEMBRE - SEPTIEMBRE 2024**

MENÚ GASTRONÒMIC PER COMPARTIR MÍNIM 2 PERSONES I TAULA SENSERA  
PREU PER PERSONA – PRECIO POR PERSONA 45.00€ + 10% DE IVA = 49.50 €

**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

Calamar de Platja Planxa – Calamar de Playa Plancha

Pernil Ibèric d’Aglà – Jamón ibérico de Bellota

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

Fideua Negra de Sèpia – Fideua Negra de Sèpia **Mínimo 2 Raciones**

Turbot a la Planxa amb Guarnició - Rodaballo a la Plancha con Guarnición

Cuixa de Xai Lletó al 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, Agua i ½ Ampolla de Xampany o de Vi **per Persona**

**Postres hechos en casa Precio 7.00€ + 10% a 7.70€**

*Mousses Variats: Crema Catalana, Citrics, 3 Xocolates, Vainilla Praliné, etc*

*Per Compartir: Catnies i Carquinyolis, Tòfones de Xocolata*

*Fruita: Pinya Natural, Fresons, Meló o Mosaic de Fruites a 1.00 € més*

*Els Clàssics: Crema Catalana, Mel i Mato o Cafè Irlandès a 3.50€ més*

*Sorbets de Fruites: Llimona, Mandarina, Marc de Cava, Fruita de la*

*Passió. Etc.*

*Gelats: Avellanes, Vainilla Bourbon, Coco, Tiramisú, Xocolata*

*Pastissos Variats: Masini de Nata i Trufa, Sacher, Formatge, Red Velvet*

*Vasit Italià: Tiramisú, Panacota amb Fruita del Bosc*



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	27.50€
Formatge Parmesà Regianno – Queso Parmesano Reggiano 24 meses	15,00€
Coca d'Escalivada Botifarra i Anxova – Coca Escalivada Butifarra y Anchova	13,00€
Escalivada Brasa amb Anxoves – Escalivada Brasa con Anchoas	13.00€
Favetes Mini amb Pernil d'Aglà – Habitas Mini con Jamón de Bellota	13.20€
Amanida de Xato Típica – Ensalada de Xato Típica	13.20€
Burrata Tomàquet i Sardina Fumada – Burrata Tomate y Sardina	12.10€
Amanida de Formatge de Cabra – Ensalada de Queso de Cabra	11.00€
Amanida de Llagostins i Escamarlans – Ensalada de Langostinos i Cigalas	16.50€
Salmó Marinat al Anet Sol i Vi– Salmón Marinado al Eneldo	18.00€
Foie Fresc d'Ànec amb Ceps – Foie Fresco Salteado con Hongos	18.00€
Foie Micuit amb Mermelades - Foie Micuit con Mermeladas	16.50€
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	26.40€
Tripa, Cap i Pota amb Cigrans – Callos de Ternera con Garbanzos	14.30€
Croquetes Sol i Vi – Croquetas Sol i Vi de Jamón o Pescado	12.10€
Pop a la Gallega o Brasa – Pulpo a la Gallega Parrilla	19.80€
Espardenyes Planxa – Llongos a la Plancha	44.00€
Ostrons Gillardeau Preu Peça - Ostrones Gillardeau Precio Pieza	6.60€

**ARRÒS – ARROCES Mínimo 2 Raciones**

Paella de Peix i Marisc – Paella de Pescados y Mariscos	24.20€
Paella de Verdures – Paella de Verduras	20.00€
Arròs Caldos de Llamàntol – Arroz Caldoso de Bogavante	29.70€
Arròs Caldos d'Escamarlans– Arroz Caldoso de Cigalas	25.30€
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	36.30€
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	24.20€
Calamar a la Planxa o Romana – Calamar Plancha o Romana	19.80€
Gamba Vermella de Costa – Gamba Roja de Costa	40.00€
Llagostins de Sant Carles Planxa – Langostinos San Carlos Plancha	29.70€
Llagostins al Allet – Langostinos al Ajillo	22.00€
Llenguado Planxa o Menier – Lenguado Plancha o Menier	33.00€
Llamàntol Sencer Planxa – Bogavante Entero Plancha	44.00€
Escamarlans Oberts a la Planxa – Cigalas Abiertas a la Plancha	28.60€
Llobarro Forn o a la Sal – Lubina Horno o a la Sal, <b>minimo 2</b>	33.00€
Turbot a la Planxa o al Forn –Rodaballo a la Plancha o al Horno	33.00€
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 – <b>mínimo 2</b>	33.00€
Filet Vedella Brasa o Salsa – Solomillo de Ternera Brasa o Salsa	27.50€
Turnedó Vedella Rossini i Foie – Turnedó Ternera Rossini y Foie	30.80€
Entrecot Vedella Gallega – Entrecot Ternera Gallega	27.50€
Entrecot de Vedella de Nebraska – Entrecot de Ternera de Nebraska	36.00€
Costelles de Cabrit Arrebossat o Brasa – Cabrito Rebozado o Brasa	22.00€
Costelles i Mitjanes de Xai Lletó Brasa – Chuletas de Lechazo Brasa	22.00€
Espatlla de Xai Lletó o de Cabrit Forn – Paletilla de Cabrito o Lechazo	33.00€
Garrí al Estil de Segovia – Cochinillo al Estilo de Segovia	33.00€
Ànec a la Catalana amb Prunes i Pinyons – Pato Catalana Ciruelas y Piñones	24.20€
Perdiu de Caça al Lleuger Escabeix – Perdiz al Ligero Escabeche	24.20€
Ventall de Porc Ibèric Brasa – Abanico de Cerdo Ibérico Brasa	22.00€
Magret d'Anec a la Mostasa Antiga – Magret de Pato a la Mostaza	24.20€