





Hotel Restaurant Sol i Vi

Reveillón fin de Año 2023

31 de diciembre de 2023

Música con Orquesta Cotton y el DJ Rafa

Menú

Aperitivo de Bienvenida

Crema de Frutos de Mar



Bogavante Bellavista Perfumado al Aceite de Cava
Con Vinagreta de Trufa Negra y Juliana de Verduras



Ternera de Nebraska al Cabernet Sauvignon
Graten Dauphinois, Surtido de Setas y Esparrago Triguero



Mini Sorbete Sol i Vi
Pastel Selva Negra con Crema Inglesa Bourbon



Vino Blanco Ermita Espiells
Vino Tinto Mas d'Aranyo Reserva
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 113.63 € + 10% de IVA. Total 125.00€
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 Navidad y San Esteban

25 y 26 de Diciembre de 2023

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

Calamar de Playa a la Romana

Mini Croquetas Sol i Vi



“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

Suprema de Corvina Salvaje a la Plancha con Verduras

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



Sorbete Sol i Vi de Maracuyá

Mousse de Ratafía

Turrones y “Neules”

Café Moca

Carro de Licores

Vino Blanco Ermita Espiells

Vino Negro Mas d'Aranyo

Cava Codorniu Non Plus Ultra Brut

Precio por Persona 66.00 € + 10 % de I.V.A. 72.60€ y 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



Menú de Año Nuevo y Reyes

1 y 6 de Enero de 2024

Menú

Entrante Variado

Pan Tostado, Tomate y Ajos

Crema de Bogavante 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, Gratén 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 Mandarina

Mousse de Chocolate Amargo

Café Moca y Carro de Licores

Vino Blanco Ermita Espiells

Vino Tinto Mas d'Aranyo

Cava Non Plus Ultra de Codorniu Brut Reserva Ecológico

Precio por Persona 60.00 € + 10 % de I.V.A. 66.00€ y Menores de 12 Años 50%

Para Reservas— WhatsApp — Teléfono - e-mail



601.980.758



93.899.32.04



info@solivi.com