



Menú 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

POSTRES

MINI SORBETE SOL I VI
PASTEL DE NAVIDAD-PISTACHO CON
CHOCOLATE BLANCO
TURRONES Y “NEULES”

CAFÉ MOCA
CARRO DE LICORES

VINO BLANCO ERMITA ESPIELLS
VINO TINTO CARLES DE LAVERN CABERNET FRANC Y
CABERNET SAUVIGNON
RAVENTÓS 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



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 ÉSPARRAGOS TRIGUEROS
- SUPREMA DE LUBINA SALVAJE AL HINOJO
- CANELONES DE CARNE SOL I VI A LA TRUFA NEGRA CON BECHAMEL DE SETAS

POSTRES

MINI SORBETE SOL I VI DE MOJITO
PASTEL SOL I VI DE AÑO NUEVO DE CÍTRICOS

CAFÉ MOCA
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€ 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



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
PIÑONES
 - TERNERA DE NEBRASKA AL CAVA BRUT
- SETAS SILVESTES, GRATEN DAUPHINOIS Y ÉSPARRAGOS TIGUEROS
- LANGOSTINOS DEL MEDITERRÁNEO A LA PLANCHA
 - CANELONES DE SANT ESTEVE SOL I VI A LA TRUFA NEGRA

POSTRES

MINI SORBETE SOL I VI
PASTEL DE SANT ESTEVE

CAFÉ MOCA
CARRO DE LICORES

VINO BLANCO ERMITA ESPIELLS
VINO TINTO CARLES DE LAVERN CABERNET FRANC Y
CABERNET SAUVIGNON
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



Reveillon de Fin de Año

31 DE DICIEMBRE 2025

MÚSICA CON ORQUESTA MANHATTAN Y 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

POSTRES

MINI SORBETE SOL I VI
PATEL SOL I VI - LINGOTE DE CITRICOS Y 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 MOCA Y CARRO DE LICORES

BOLSA DE COTILLÓN - UVAS DE LA SUERTE
COCA Y CAVA A LA MEDIA PARTE

PRECIO POR PERSONA 140.00€ 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