SOLC

SOLC al MEDIODÍA

Tapa del día

Entrantes

Crema de setas de temporada, foie y avellanas
Nuestro huerto de primavera
Trinxat con vieiras y papada de cerdo

Principales

Carrillera de cerdo con crema de manzana
Arroz caldoso de pescado y marisco de nuestras lonjas
Canelón de calabacín y crema de queso de cabra

Postres

Mató con helado de nuez y garrapiñado de nuez
Crujiente y mousse de chocolate con salsa de caramelo
y helado de vainilla
Arroz con leche con caramelo y helado de licor de arroz

36€ por persona

Incluido en el precio el servicio de pan del Forn de Sant Josep,
A.O.V.E. La Gramanosa, agua y café o té

Gluten / Cerdo / Lácteos / Frutos secos /Vegano

Nuestro chef puede adaptar el menú con opciones veganas y modificar los ingredientes si nos informa de alguna alergia o intolerancia alimentaria

Disponible miércoles, jueves y viernes

CARTA DE BEBIDAS

Refrescos

Coca cola / Schweppes naranja o limón	3.50

Cervezas

Estrella Damm / Free Damm	4

Vermouth

Perucchi Rosso / Bianco	5

Cava

Mirgin Cuvée Majestic Gran Reserva. *Alella*	7 / 36
Gramona Imperial Brut	60

Champagne

Moët & Chandon Imperial	12 /56

Vino blancp

Cau d'en Genís Cuvée Majestic. *Pansa blanca. Alella*	5 / 28
Menade. *Verdejo. Rueda*	6 / 32
Gres. *Xarel·lo. Penedès*	40
Pazo Señorans. *Albariño. Rias Baixas*	42
Cuvée Latour. *Chardonnay. Bourgogne*	*56*

Vino rosado

Jean Leon 3055 Rosé. *Pinot noir, garnacha. Penedès*	6 / 32

Vino tinto

Abadal Matis. *Cab. Sauvignon. Pla de Bages*	5 / 28
Malpastor. *Tempranillo. Rioja*	6 / 30
Roble del Convento. *Tempranillo. Ribera del Duero*	6 / 32
Purgatori. *Samsó, garnacha, syrah. Costers del Segre*	70