SOLC

Menú Gourmet de Mediodía

Tapa del día

Entrantes

Steak tartare con mantequilla Café de París
Salmorejo, anguila ahumada, espuma de tomate
y crujiente de pan
Caldo frío de verduras, finas hierbas con verduras de temporada

Flores de calabacín con recuit, parmesano, limón y albahaca (Supl. 6 €)

Principales

Carrillera de rape, *beurre blanc* de calamar y limón
Risotto de cebolla con huevo de codorniz y cresta de gallo
Mar y montaña de cigalas, alitas y espuma de cigalas

Rodaballo salvaje asado al horno de carbón con chirivía
y bimi (Supl. +10 €)
Terrina de cochinillo con melón y ajo negro (Supl. +8 €)

Postres

Tartaleta de higos con chantilly de vainilla
Milhojas de chocolate y naranja
Fresas con mascarpone

36 €

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 / Huevo / Vegano

Por favor, informenos si padece alguna alergia o intolerància alimentaria,
tenemos a su disposición el listado completo de alérgenos.
Disponible martes, miércoles, jueves y viernes

CARTA DE BEBIDAS

Refrescos

Coca cola / Schweppes naranja o limón	7

Cerveza

Estrella Damm / Free Damm	9

Vermouth

Yzaguirre Reserva Rojo / Blanco	8

Cava

Coquet Bodegas Mestres	12 / 44
Gramona Imperial Brut	60

Champagne

R de Ruinart Brut	21 / 95

Vino blanco

Prohom Experentia blanc. *Garnacha blanca. Terra Alta*	10 / 40
Gran Clot dels Oms. *Xarel·lo. Penedès*	12 / 44
Quinta Couselo. *Albariño. Rias Baixas*	46
Famille Vincent. *Chardonnay. Bourgogne*	62

Vino rosado

Jean Leon 3055 Rosé. *Pinot noir, garnacha. Penedès*	11 / 45

Vino tinto

Dido La Universal. *Montsant.*	12 / 50
Solergibert Reserva. *Pla de Bages*	11 / 45
Muga Crianza. *Rioja*	46
Pago de Carraovejas. *Ribera del Duero*	88
Louis Latour Cuvée Latour. *Borgoña*	62