

DELS NOSTRES HORTS

Sopa d'ametlles de Tarragona, coco, cítrics i verat marinat	15
Degustació de tomàquets: del Maresme, Feo de Tudela i Rosa de Barbastro amb la seva gelée	14
Arròs bomba del Delta de l'Ebre, espàrrecs verds i xampinyó portobello	19
Temperat de pastanaga i carbassó al forn de carbó amb formatge de cabra de Borredà i avellanes torrades	16

DE LES NOSTRES LLOTGES

Peix de llotja al forn de carbó amb bilbaïna d'espàrrecs verds	28
Caneló de llamàntol i salsa Nantua	34
Gamba vermella de Vilanova a l'all o a la sal	28
Arròs de peix de roca i gamba vermella de Vilanova	26

DELS NOSTRES RAMADERS

Guatlla en pasta fullada amb salsa bourguignon, duxelle de bolets i verduretes	28
Espatlla de xai del Pallars, raça Xisqueta, amb premsat de patata i carbassó	28
Terrina de garrí amb albercocs al forn de carbó	28
Steak tàrtar de vaca de Lleida, de Cal Tomàs, amb patata pont neuf	25
Arròs bomba del Delta de l'Ebre de ceps d'estiu i guatlla	24

DEL NOSTRE OBRADOR

Maduixots del Maresme, gelat de llet i escuma de iogurt de Berguedà	9
Figues fresques amb gelat de vainilla i torrada de fruits secs	9
Mousse de xocolata, gelat de cafè i grué de cacau	9
Llàgrima de préssec de vinya, crema de romaní amb sorbet de cava i préssec	10

Servei de pa i complementos. 2.90€

Preus en euros, IVA inclòs – Preguem que ens informin si pateixen qualsevol al·lèrgia o intolerància alimentària

A SOLC servim pa artesà de massa mare natural elaborat al Forn Sant Josep