

## FROM OUR LOCAL FARMERS

Artichokes, roasted leeks, and young sprouts salad	16
White beans and roasted pumpkin hummus	12
Maresme sweet peas with Catalan black sausage and young onions	22
Rice with Prat artichokes and Portobello mushrooms	19

## FROM OUR FISH MARKET

Charcoal oven roasted fresh fishes, <i>Bilbaina</i> sauce and baby broad beans	28
Battered cod barbels with citrus notes	24
Red prawn from Vilanova with garlic or salt	26
Rock fish and Vilanova red prawns rice	26

## FROM OUR RANCHERS

Xisqueta lamb rack with broccoli and spicy sauce	27
Terrine of piglet, sweet potatoes and toffee	28
Lleida eco veal filet Café de Paris	32
Green Neck duck magret, Jerusalem artichokes and red berries	24
Pigeon and <i>foie</i> rice	26

## FROM OUR BAKERY

Girona apples Tatin with vanilla ice cream	10
Rum babá with chantilly ice cream helado de nata	9
Chocolate mousse, coffee, cocoa <i>grué</i>	9
Mató del Berguedá, orange polenta, honey, and pollen	9

Bread service and complements. 2.90€

Prices in euros, VAT included – Kindly inform us if you have any allergies

At SOLC we serve artisan bread made from natural sourdough from Forn Sant Josep, and Café Lavazza

## DE NOS AGRICULTEURS LOCAUX

Artichauts, poireaux rôtis et salade de jeunes pousses	16
Houmous de haricots blancs et potiron rôti	12
Pois doux du Maresme avec boudin noir catalan et jeunes oignons	22
Riz aux artichauts de Prat et champignons Portobello	19

## DE NOTRE MARCHÉ AUX POISSONS

Poissons frais grillés au four à charbon de bois, sauce Bilbaina et petites fèves	28
Barbillons de morue en pâte à frire aux notes d'agrumes	24
Crevette rouge de Vilanova à l'ail ou au sel	26
Riz de poissons de roche et crevettes rouges de Vilanova	26

## DE NOS ÉLEVEURS

Carré d'agneau de Xisqueta avec brocoli et sauce épicée	27
Terrine de porcelet, patates douces et caramel	28
Filet de veau éco de Lleida Café de Paris	32
Magret de canard à cou vert, topinambours et baies rouges	24
Riz au pigeon et au foie	26

## DE NOTRE BOULANGERIE

Tatín de pommes de Gérone avec glace à la vanille	10
Baba au rhum avec glace à la chantilly	9
Mousse au chocolat, café, grué de cacao	9
Mató del Berguedá, polenta à l'orange, miel et pollen	9

Service de pain et compléments. 2.90€

Prix en euros, TVA incluse - Veuillez nous informer si vous avez des allergies.

Au SOLC, nous servons du pain artisanal au levain naturel de Forn Sant Josep et du Café Lavazza.