
















AHORA EN EL MERCADO

Croqueta de gamba roja de Vilanova y su cola soasada  	4,5 €/ u
Gazpacho de fresas del Maresme con gamba roja y tartar de crudités	22 €
Espárragos de Gavá con holandesa y gel de cítricos 	23 €
Puerros asados, nuez moscada y queso Serrat 	17 €
Bonito curado con ajo blanco y almendras tostadas 	19 €
Foie <i>micuit</i> de pato Coll Verd con ratafia y guarniciones 	23 €

DE NUESTRAS LONJAS

Bogavante con <i>parmentiere</i> de su coral y láminas de Duroc  	44 €
Gamba roja de Vilanova a la sal o al ajillo	36 €
Lenguado con crema de almendras y judía tierna  	32 €
Arroz cremoso de gamba roja y mayonesa de hierbas frescas 	29 €

DE NUESTROS GANADEROS

Terrina de cordero con berenjena asada y especias	28 €
Solomillo eco de Lleida, pimientos confitados y milhojas de patata y calabacín	38 €
Cochifrito con puré de calabaza asada y ensalada de brotes  	29 €
Canelón de pollo de Pagés y cerdo Duroc con colmenillas a la crema  	26 €

Gluten  / Cerdo  / Lácteos  / Frutos secos  / Vegano 

Servicio de pan y complementos 2.90€

En SOLC servimos pan artesano de masa madre natural, elaborado en el Forn Sant Josep

Para reducir nuestra huella ecológica, todos los ingredientes que se ofrecen en el restaurante SOLC se eligen principalmente de fuentes locales y disponibilidad estacional, y nuestra selección de bebidas calientes está certificada como sostenible.

Precios en euros, IVA incluido - Rogamos que nos indiquen si padecen alguna alergia o intolerancia alimentaria.