



















## AHORA EN EL MERCADO

Crujiente de anchoa de El Xillu y crema de burrata  	6 €/ 2 u
Croqueta de gamba roja de Vilanova y su cola braseada  	4,50 €/ u
Huerto del Majestic de otoño 	17 €
Revoltillo de huevos de corral con setas de temporada y gamba roja 	26 €
Sopa mediterránea de pescados y mariscos con patata nueva  	22 €
Carpaccio de lomo bajo madurado, praliné de piñones y brotes tiernos  	18 €
Ensalada de remolachas y cítricos de Lleida	16 €

## DE NUESTRAS LONJAS

Dorada salvaje con puré de coliflor asada y sus puntas al horno de carbón 	34 €
Gamba roja de Vilanova a la sal o al ajillo	34 €
Arroz de esparadeñas y sepia con alioli de ajo asado	29 €

## CARNE DEL PIRINEO

Paletilla de cordero lacada con puré de salvia y ensalada de berros de agua  	32 €
Presa de cerdo Duroc marinada y al horno de carbón con guarnición de tubérculos 	24 €
Nuestro solomillo Wellington de vaca eco de Lleida  	38 €
Canelón de pollo de pagés y cerdo Duroc con setas silvestres y bechamel de su jugo  	22 €

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.