
















MAINTENANT SUR LE MARCHÉ

Croquette de gambas rouges de Vilanova et sa queue grillée  	4,5 €/ u
Gazpacho de fraises du Maresme avec gambas rouges et tartare de crudités	22 €
Asperges Gavà avec sauce hollandaise et au gel d'agrumes 	23 €
Poireaux rôtis, noix de muscade et fromage Serrat 	17 €
Bonite marinée avec <i>ajoblanco</i> et amandes grillées 	19 €
Foie micuit de canard Col Vert avec ratafia et garnitures 	23 €

DE NOS CRIÉES

Homard avec parmentier de son corail et tranches de porc Duroc  	44 €
Gambas rouges de Vilanova au sel ou à l'ail	36 €
Sole à la crème d'amande et haricots verts  	32 €
Riz crémeux aux gambas rouges et mayonnaise aux herbes fraîches 	29 €

DE NOS ÉLEVEURS

Terrine d'agneau avec aubergines rôties et épices	28 €
Filet de bœuf bio de Lleida, poivrons confits et millefeuille de pomme de terre et courgette	38 €
<i>Cochifrito</i> avec purée de potiron rôti et salade de pousses  	29 €
Cannelloni de poulet fermier aux morilles à la crème  	26 €

Gluten  / Porc  / Lait  / Fruits à coque  / Végétalien 

Service de pain et compléments 2,90 €

Chez SOLC, nous servons du pain artisanal au levain naturel, élaboré par le Forn Sant Josep.

Afin de réduire notre empreinte écologique, tous les ingrédients utilisés au restaurant SOLC sont principalement sélectionnés en fonction de leur provenance locale et de leur disponibilité saisonnière. De plus, notre sélection de boissons chaudes est certifiée durable.

Prix en euros, TVA incluse – Merci de nous informer en cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire.