



## SHOWCOOKING

Especialitat del Dia del Xef / *Especialidad del Dia del Chef*

Ous Estrellats / *Huevos Estrellados* 

Ous ferrats trencats amb patates escalfades i  
pernil ibèric de gla

*Huevos fritos rotos con patatas pochadas y  
jamón ibérico de bellota*

Ous Remenats Majestic / *Huevos Revueltos Majestic*   

Ous remenats amb torrada de pa integral amb flocs de civada,  
alvocat i pipes de carbassa i gira-sol


*Huevos revueltos con tostada de pan integral con copos de avena,  
aguacate y pipas de calabaza y girasol*

Ou Benedict / *Huevo Benedict*  

Ou escalfat, muffin torrat, salsa holandesa i la seva tria:

Bacon , espinacs, salmó fumat o  
truita de riu fumada dels Pirineus

*Huevo pochado, tostada muffin, salsa holandesa y su elección:*

*Bacon , espinacas, salmón ahumado  
o trucha de río ahumada de los Pirineos*

Truita SOLC "Veggie" / *Tortilla SOLC "Veggie"* 

Truita de verdures de l'hort del Maresme:

espinacs, bolets de temporada, ceba i tomàquet

*Tortilla con verduras de la huerta del Maresme: espinacas,  
setas de temporada, cebolla y tomate*

(opció saludable amb clara d'ou)

(opción saludable con clara de huevo)

Torrada de Santa Teresa del Nostre Obrador   

*Torrija de Nuestro Obrador*

Pa amarat en llet i ou, sucre de llustre,  
caramel amb xocolata i fruits del bosc

*Pan en leche y huevo, azúcar glass,  
caramelo con chocolate y frutos del bosque*

Assortiment de Pa i Pastes Sense Gluten

*Surtido de Pan y Bollería sin Gluten*

*Para reducir nuestra huella ecológica, nuestra selección de cafés y té cuenta con certificación sostenible y todos los ingredientes ofrecidos en nuestro servicio de desayuno se escogen principalmente de fuentes locales y según su disponibilidad estacional.*

# SOLC ESMORZARS – DESAYUNOS



## BUFFET DULCE – BUFFET DOLÇ

Sucs Naturals / Zumos naturales

De taronja, d'aranja, pastanaga i taronja i verd detox

De naranja, pomelo, zanahoria y naranja y verde detox

Aigua filtrada local / Agua filtrada local

Aigua amb gas local / Agua con gas local

Llet sencera i desnatada / Leche entera y desnatada

Mantega / Mantequilla

Selecció de mermelades / Selección de mermeladas

Selecció de iogurts / Selección de yogures

Selecció de fruita sencera / Selección de fruta entera

Macedònia / Macedonia

Pudding de xia amb civada / Pudding de chía con avena

Poma al forn sense sucre / Manzana al horno sin azúcar

Fruites del Bosc / Frutas del bosque

Selecció de cereals / Selección de cereales

Selecció de fruits secs / Selección de frutos secos

Gâteau Savoie / Gâteau Savoie

Pastís de Poma / Pastel de Manzana

Pastís de Pinya / Pastel de Piña

Pa de pessic de Llimona / Bizcocho de Limón

Pa de pessic de Xocolata / Bizcocho de chocolate

Brownie

Pastís de formatge / Tarta de queso

Galetes i Magdalenes fetes a casa / Galletas y Madalenas caseras

Croissants i Napolitanes / Croissants y Napolitanas

Ensaïmades i Brioix / Ensaïmadas y Brioche

Donuts i Cinnamon rolls

Pancakes amb Nutella i Xarop d'auró / Pancakes con Nutella y Sirope de arce

# SOLC ESMORZARS – DESAYUNOS



## BUFFET DULCE – BUFFET DOLÇ

### Sucs Naturals / Zumos naturales

De taronja, d'aranja, pastanaga i taronja i verd detox

De naranja, pomelo, zanahoria y naranja y verde detox

Aigua filtrada local / Agua filtrada local

Aigua amb gas local / Agua con gas local

Cava Evolució Brut Nature / Cava Evolució Brut Nature

### Selecció d'embotits / Selección de embutidos

Pernil, Xoriço, Llom i Llonganissa ibèrics / Jamón, Chorizo, Lomo y Salchichón ibéricos

Pernil dolç i Pit de Gall Dindi / Jamón dulce y Pechuga de pavo

Botifarra d'Ou, Catalana, Blanca i Negra / Butifarra de Huevo, Catalana, Blanca y Negra

Sobrasasda / Sobrasada

Fuet

### Selección de formatges / Selección de quesos

Manxec, Garrotxa, Brie i Crema / Manchego, Garrotxa, Brie y Crema

Codonyat / Membrillo

"Glop" de Pernil Ibèric / "Chupito" de Jamón ibérico

Sandvitx de Sobrassada / Sándwich de Sobrasada

Sandvitx de Pollastre amb mostassa / Sándwich de Pollo con mostaza

Sandvitx de Mozzarella, tomàquet i pesto / Sándwich de Mozzarella, tomate y pesto

Bikini de Gall Dindi i formatge / Bikini de Pavo y queso

Focaccia de verdures / Focaccia de verduras

Sandvitx de Salmó Fumat / Sándwich de Salmón Ahumado

Croque-Monsieur

Amanida Mixta Gourmet / Ensalada Mixta Gourmet

Hummus amb pa Libanès / Hummus con pan Libanés

Baba Ganoush

### Selecció de pa / Selección de panes

Rústic, amb nous i panses, coca, de motlle i de motlle

integral / Rústico, con nueces y pasas, coca, molde y molde integral

Truita de patates / Tortilla de patatas

42€ per persona

21€ nens de 3 a 12 anys

42€ por persona

21€ niños de 3 a 12 años



## BREAKFAST – PETIT-DÉJEUNER

### SHOWCOOKING

#### Chef's Breakfast Special of the Day / *Spécialité du Jour pour le Chef*

Fried Eggs "Estrellados" / *Oeufs au Plat "Estrellados"* 🐷  
Fried eggs with poached potatoes and Iberian ham  
*Oeufs au plat "brisés" avec pommes de terre pochées  
et jambon ibérique*

Majestic Scrambled Eggs / *Œufs Brouillés Majestic* 🌾🌱🥥  
Scrambled eggs over toasted wheat bread with oatmeal,  
avocado, pumpkin and sunflower seeds  
*Œufs brouillés sur pain complet aux flocons d'avoine,  
avocat, graines de citrouille et tournesol*

Egg Benedict / *Oeuf Bénédicte* 🌾🥚  
Poached egg, muffin toast, Hollandaise sauce,  
and your choice of: bacon 🐷, spinach, smoked salmon or smoked  
river trout from the Pyrenees  
*Œuf poché, muffin grillé, sauce hollandaise  
et votre choix de: bacon 🐷, épinards, saumon fumé  
ou truite fumé de rivière des Pyrénées*

SOLC "Veggie" Omelet / *L'Omelette SOLC "Veggie"* 🌾  
Omelet made with vegetables from Maresme area:  
spinach, seasonal mushrooms, onion, and tomato  
*Omelette aux légumes du Maresme : épinards,  
champignons de saison, oignon et tomate*  
(egg white healthy option) (*option healthy blanc d'oeuf*)

French Toast from Our Pastry 🌾🌱🥥  
*Pain Perdu de Notre Pâtissier*  
Bread soaked in milk and egg, icing sugar,  
candied chocolate and berries  
*Pain perdu au lait frais et oeuf, sucre glace,  
caramel au chocolat et baies rouges*

#### Gluten-Free Assortment of Bread and Pastries *Assortiment de Pain et de Pâtisseries Sans Gluten*

To reduce our ecological footprint, our hot beverage selection is sustainable certified and all the ingredients offered in our breakfast service are primarily chosen from local sources and seasonal availability.

Contains : 🌾 gluten / 🐷 pork - cochon / 🥛 dairy – produits laitiers / 🌰 nuts



## SWEET BUFFET – BUFFET SUCRÉE

Fresh juices / Jus naturel

Orange, grapefruit, carrot and orange and green detox

Orange, pamplemousse, carotte et orange et vert détox

Local filtered still water / Eau filtrée locale

Local sparkling water / Agua gazeuse locale

Whole and skimmed milk / Lait entier et écrémé

Butter / Beurre

Marmalade selection / Sélection de confitures

Yogurt selection / Sélection de yaourts

Fruit selection / Sélection de fruits

Fruit salad / Macédoine

Oatmeal and Chia Pudding / Pudding au chia et à l'avoine

Sugar-free baked apple / Pomme au four non sucrée

Wild berries / Baies rouges

Cereal Selection / Sélection de céréales

Dried fruits and nuts selection / Sélections de fruits secs

Gâteau Savoie / Gâteau Savoie

Apple tart / Tarte aux pommes

Pineapple tart / Gâteau à l'ananas

Lemon cake / Gâteau au citron

Chocolate cake / Gâteau éponge au chocolat

Brownie

Cheesecake / Gâteau au fromage

Homemade Cookies and Madeleines / Biscuits et madeleines maison

Croissants and pastries / Croissants et Napolitains

Majorcan pastry and Brioche / Ensaimadas et Brioche

Donuts and Cinnamon rolls / Beignets et Roleaux à la cannelle

Pancakes with Nutella and maple syrup / Pancakes au Nutella et au Sirop d'érable



## SAVOURY BUFFET – BUFFET SALÉ

## Fresh juices / Jus naturel

Orange, grapefruit, carrot and orange and green detox

Orange, pamplemousse, carotte et orange et vert détox

## Local filtered still water / Eau filtrée locale

## Local sparkling water / Agua gazeuse locale

## Cava Evolució Brut Nature / Cava Evolució Brut Nature

## Cold cuts selection / Sélection de charcuteries

Iberian Ham, Chorizo, Pork loin and Saucisson / Jambon, chorizo, longe et salami ibérique

Cooked ham and Roasted turkey breast / Jambon doux et Poitrine de dinde

Catalan egg sausage, blood, dried and Catalan White sausage / Saucisses aux oeufs, Catalane, Blanche et Noir

Majorcan Cured Pork Sausage / Sobrasada

## Cheese selection / Sélection de Fromage

Manchego, Garrotxa, Brie and Cream / Manchego,

Garrotxa, Brie y Crème

Quince jelly / Coing

## Iberian Cured Ham "Shot" / "Chupito" de Jambon ibérique

## Majorcan Cured Pork Sausage Sandwich / Sandwich aux Sobrasada

## Chicken and mustard Sandwich / Sandwich au poulet et à la moutarde

## Mozzarella cheese, tomato and pesto sandwich / Sandwich à la mozzarella, aux tomates et au pesto

## Roasted Turkey breast and cheese sandwich / Bikini à la dinde et au fromage

## Vegetable Focaccia / Focaccia aux légumes

## Smoked Salmon sandwich / Sandwich au saumon fumé

## Croque-Monsieur

## Gourmet Mixed salad / Salade Mixte Gourmet

Hummus with lebanese bread / Hummus avec pain libanais  
Baba Ganoush

## Bread selection / Sélection de pains

Sourdough, walnut and raisin, coca, sliced and whole-wheat sliced bread / Rustique, noix et sultanines, coca, moule et moule complet

## Spanish omelette / Omelette aux pommes de terre

42€ per person

21€ per children from 3 to 12 years

42€ pour personne

21€ pour enfants de 3 jusqu'à 12 ans