

NOCHE BUENA SOLRAIG

Aperitivo de bienvenida

PRIMEROS A ESCOGER

Foie poêlé

Raviolón de marisco con crema de cigalas

Ensalada con jamón de pato, membrillo, queso fresco y vinagreta de frutos secos

SEGUNDOS A ESCOGER

Suquet de pescado de marisco con patatas y verduras confitadas

Solomillo con cremoso de ceps, atadillo de espárragos verdes y jugo rustido

Confit de pato a la naranja con castañas y boniato

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Surtido de turrónes

BODEGA

Agua, refrescos, cerveza, vino tinto, vino blanco y copa de cava

Servicio de café incluido

65€

PAX (IVA INCLUIDO)



NAVIDAD & SAN ESTEBAN SOLRAIG

PRIMEROS A ESCOGER.

Sopa tradicional con galets y "pilota"

**Canelones de pollo de corral
con ligera crema de foie y moscatel**

**Ensalada de salmón ahumado, gulas
y gambas con vinagreta de granadina**

**Raviolón de marisco con crema de cigalitas
y mejilones y aceite de albahaca**

SEGUNDOS A ESCOGER

Arroz meloso trufado con gamba roja y piparra vasca

Suquet tradicional de rape con patata confitada y almejas

**Medallón de ternera con verduras salteadas al vermouth,
tarrina de patata gratinada**

Lingote de cochinillo y texturas de manzana con jugo demi-glacé

**Confit de pato crujiente con cremoso de boniato
sitake salteado y reducción de jugo rustido**

Carn d'olla tradicional

POSTRE

Tronquito de navidad relleno de nata

Surtido de turrones

BODEGA

**Agua, refrescos, cerveza, vino tinto, vino blanco
y copa de cava**

Servicio de café incluido

60€

PAX (IVA INCLUIDO)



** se deberá confirmar del número final de comensales, así como los primeros y segundos platos elegidos con 4 días de antelación al día de la reserva.*

MENÚ INFANTIL SOLRAIG

NOCHE BUENA & NAVIDAD & SAN ESTEBAN

APERITIVOS
PATATAS CHIPS
CROQUETAS DE JAMÓN

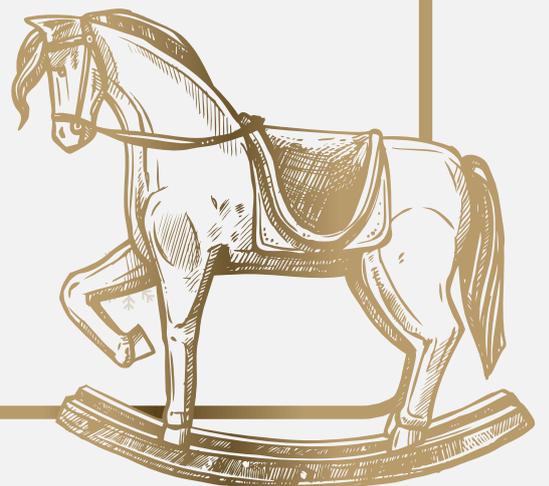
PRIMER PLATO
MACARRONES A LA BOLOÑESA

SEGUNDO PLATO
FINGERS DE POLLO

POSTRE
BOLA DE HELADO

BODEGA
AGUA MINERAL, REFRESCOS

20€
PAX (IVA INCL.)



FIN DE AÑO SOLRAIG

APERITIVO

Jamón ibérico con pan de cristal
Croquetas de chipirón con muselina de azafrán
Degustación de crema de ceps y trufa

PRIMERO

Canelón de bogavante y gamba a la crema,
fondo de crudités y simenji

SEGUNDO

Solomillo de vaca, con fermentier de patatas, chalotas y
alcachofas confitadas con salsa de vino de Borgoña

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de turrón

BODEGA

Agua, refrescos, cerveza, vino tinto, vino blanco y cava

UVAS DE LA SUERTE

Servicio de café incluido

105€

PAX (IVA INCLUIDO)

en el precio se incluye

Servicio de barra libre

de las bebidas incluidas en el menú
durante el servicio de cena

Servicio de cotillón

Posibilidad de compra anticipada de copas a 6€
(Marcas no premium)



** se deberá confirmar del número final de comensales, así como los primeros y segundos platos elegidos con 4 días de antelación al día de la reserva.*