



*Sol i
Fi*

Sopars & grups d'empresa



ORQUESTRA



COTTON



BRAVOGAMA
COMPANY STUDIOS



Hotel Restaurant Sol i Vi

Reveillón fin de Año 2024

31 de diciembre de 2024

Música con Orquesta Cotton y el DJ Rafa

Menú

Aperitivo de Bienvenida

Crema de Setas Silvestres



Bogavante Bellavista Perfumado al Aceite de Cava
Con Vinagreta de Trufa Negra y Juliana de Verduras



Pierna de Cabrito al Oporto
Con Ciruelas y Graten Dauphinois



Mini Sorbete Sol i Vi de Pomada Menorquina
Pastel Sol i Vi de Moka



Vino Blanco Ermita Espiells
Vino Tinto Can Sumoi Garnatxa Negra y Sumoll
Cava Juve & Camps la Familia Gran Reserva Brut Nature

Aguas Minerales

Café Mocca y Carro de Licores



Bolsa de Cotillón - Uvas de la Suerte
Coca y Cava a la Media Parte

Precio Persona 140.00€ IVA INCLUIDO

Niños hasta 12 años el 50 %

Para Reservas en el Propio Restaurante — WhatsApp — Teléfono - e-mail



601.980.758



93.899.32.04



info@solivi.com



Hotel Restaurant Sol i Vi

Menú de Navidad y San Esteban

25 y 26 de Diciembre de 2024

Menú

Entrante Variado Para Compartir

1 Plato cada 4 personas

Pan Tostado, Tomate y Ajos

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo Bellota Reserva

Salmon Marinado al Eneldo Curado en Casa

Calamar de Playa a la Planxa

Mini Croquetas Sol i Vi



“Sopa de Galets con Minipilota”



Segundo Plato a Escoger

Pato Rustido a la Catalana con Ciruelas y Piñones

Ternera de Nebraska al Cava Brut

Setas Silvestres, Graten Dauphinois y Espárragos Trigueros

Rape al Horno con Verduras

Canelones de Carne Sol i Vi a la Trufa Negra con Bechamel de Setas



Sorbete Sol i Vi de Yuzu

Mousse Sol i Vi de Chocolate y Frambuesas

Turrone y “Neules”

Café Moca

Carro de Licores

Vino Blanco Ermita Espiells

Vino Negro Carles de Lavern Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon

Cava Codorniu Non Plus Ultra Brut o Raventos i Blanc Brut Nature

Precio por Persona 75.00€ I.V.A. INCLUIDO

Menores de 12 Años 50%

Para Reservas en el Propio Restaurante — WhatsApp — Teléfono - e-mail



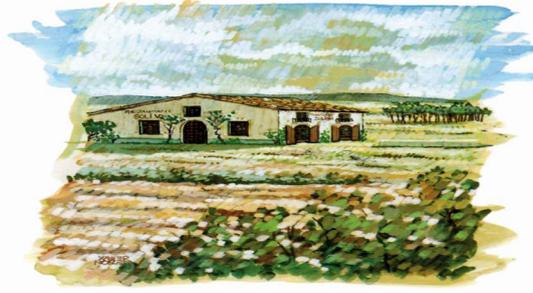
601.980.758



93.899.32.04



info@solivi.com



Menú de Año Nuevo y Reyes

1 y 6 de Enero de 2024

Menú

Entrante Variado

Pan Tostado, Tomate y Ajos
Crema de Setas para empezar
Y para compartir

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo Bellota Reserva
Salmon Marinado al Eneldo Curado en Casa
Mini Croquetas Sol i Vi



Segundo Plato a Escoger

Pato Mudo Rustido a la Catalana con Ciruelas y Piñones
Ternera de Nebraska al Cabernet Sauvignon
Setas Silvestres, Graten Dauphinois y Espárragos Trigueros
Suprema de Lubina Salvaje al Hinojo
Canelones de Carne Sol i Vi a la Trufa Negra con Bechamel de Setas



Mini Sorbete Sol i Vi de Mojito
Pastel Sol i Vi de Año Nuevo de Cítricos
Café Moca y Carro de Licores
Vino Blanco Ermita Espiells
Vino Tinto Can Sumoi Garntxa Negra y Sumoll
Cava Juve& Camps Brut Nature Gran Reserva de La Familia

Precio por Persona 70.00€ con I.V.A. INCLUIDO
Menores de 12 Años 50%

Para Reservas— WhatsApp — Teléfono - e-mail



601.980.758



93.899.32.04



info@solivi.com