

Menú de degustació de temporada

60€

Taula completa

Disponible de 13:00 a 14:15 i de 20:00 a 21:45

Aperitius:

Cruixent escumós de formatge Idiazabal	5
Croqueta de gamba i tòfona	2 . 7 u.
Gambes en tempura, mel i mostassa	5
Pa brioix de costella de porc marinada amb xar shiu amb brots de coriandre	5
Ostra salsa Ponzu i granissat de llet de tigre	5 . 5

Primers:

Tiradet de peix emperador, fruita de la passió i enciam baby	12
Albergínia marinada en soja i mel, melmelada tomàquet i formatge de cabra	10
Focaccia amb tartar de tonyina ,soia mostassa y wasabi	16
Truita, gamba, tòfona i sàlvia	15
Carpaccio de presa de porc ibèrica, soja, mel i taronja	11 . 9
Foie-gras i poma	19
Ou a baixa temperatura ceps,pernil y foie gras	10

EST.
1698

SOLOVIDA

MASIA-RESTAURANT

Arrossos:

(min. 2 persones)

Paella de rap i gamba vermella	24
Paella de ploma de porc, moniato rostit i formatge mató	18

Carns i peixos:

Magret Collverd amb gerds i chutney de poma	18
Moll de l'os amb steak tàrtar de vedella	22
Filet de vedella amb arròs cremós de ceps, amb formatge blau artesanal o fetge d'ànec	29
Melós de vedella, nyoquis de patata, castanya i ratafia	17
Bacallà, pebrots del piquillo, salsa julivert i gratinat a la mussolina d'all	18
Tonyina mi-cuit lacat de suc de tomàquet rostit i wasabi	22
Rapet al forn a la Donostiarra	21
Peix del dia preu s. m.	

Pregunta pels suggeriments del dia

Postres:

Bola de gelat de la casa	3 u.
Cítrics	8
Coulant de xocolata – 10 min.	8
Pantera rosa	8
Lemon pie	8

EST.
1698

Aperitiu de la casa y pa 1 . 5 €

Menú de degustación de temporada

60€

Mesa completa

Disponible de 13:00 a 14:15 y de 20:00 a 21:45

Bocados:

Crujiente espumoso de queso Idiazabal	5
Croquetas de gamba y trufa	2 . 7 u.
Gambas en tempura, miel y mostaza	5
Pan brioche de costilla de cerdo marinada en char shiu con brotes de cilantro	5
Ostra salsa Ponzu y granizado de leche de tigre	5 . 5

Primeros:

Tiradito de pez emperador, fruta de la pasión y lechuga baby	12
Berenjena marinada en soja y miel, mermelada tomate y queso de cabra	10
Focaccia con tartar de atun,soja mostaza y wasabi	16
Tortilla, gamba, trufa y salvia	15
Carpaccio de presa de cerdo ibérica, soja, miel y naranja	11 . 9
Foie-gras y manzana	19
Huevo a baja temperatura,boletus jamon y foie gras	10

EST.
1698

Arroces: (min. 2 personas)

Paella de rape y gamba roja	24
Paella de pluma de cerdo, boniato asado y queso mató	18

Carnes y pescados:

Magret Collverd con frambuesa y chutney de manzana	18
Tuétano con steak tartar de ternera	22
Solomillo de ternera con arroz cremoso de boletus, con queso azul artesanal o hígado de pato	29
Meloso de ternera, ñoquis de patata, castaña y ratafia	17
Bacalao, pimientos del piquillo, salsa perejil y gratinado a la muselina de ajo	18
Atún mi-cuit lacado de jugo de tomate asado y wasabi	22
Rapito al horno a la Donostiarra	21
Pescado del día precio s. m.	

Pregunta por las sugerencias del día

Postres:

Bola de helado de la casa	3 u.
Cítricos	8
Coulant de chocolate – 10 min.	8
Pantera rosa	8
Lemon pie	8

Seasonal tasting menu

60€

Full table

Available from 13:00 to 14:15 and 20:00 to 9:45

Appetizers:

Crispy Idiazabal cheese mousse	5
Shrimp and truffle croquette	2 . 7 each
Prawns in tempura, honey and mustard	5
Brioche bread with char shiu marinated pork ribs and coriander sprout	5
Oyster Ponzu sauce and tiger's milk granita	5 . 5

First plate:

Emperor fish tiradito (raw fish), passion fruit and baby lettuce	12
Eggplant marinated in soy sauce and honey, tomato jam and goat cheese	10
Focaccia with tuna tartare, soy mustard and wasabi	16
Omelette, shrimp, truffle and sage	15
Carpaccio of Iberian pork, soy sauce, honey and orange	11 . 9
Foie-gras and apple	19
Egg at low temperature, boletus ham and foie gras	10

EST.
1698

If you have any allergies, please tell the staff.

SOLOVIDA

MASIA-RESTAURANT

Rice:	(min. 2 persons)
Monkfish and red shrimp paella	24
Pork fillet paella, roasted sweet potato and fresh cheese	18

Meat and fish:

Magret Collverd with raspberry and apple chutney	18
Bone marrow with beef steak tartare	22
Beef tenderloin with creamy boletus rice, with artisanal blue cheese or duck liver	29
Iberian pork flank, potato gnocchi, chestnut and ratafia	17
Cod, piquillo peppers, parsley sauce, gratinated with garlic mousseline	18
Mi-cuit tuna lacquered with roasted tomato juice and wasabi	22
Baked monkfish Donostiarra-style	21
Fish of the day price d. m.	

Ask about the suggestions of the day

Desserts:

Scoop of homemade ice cream	3 each
Citrus fruits	8
Chocolate coulant – 10 min.	8
Pink panther	8
Lemon pie	8

EST.
1698

Appetizer of the house and bread 1 . 5 €

Menu dégustation de saison

60€

Table complète

Disponible de 13h00 à 14h15 et de 20h00 à 21h45

Aperitifs:

Mousse croustillant au fromage Idiazabal	5
Croquette de crevettes et truffe	2 . 7 pièce
Crevettes en tempura, miel et moutarde	5
Pain brioche de côte de porc marinée au char shiu avec pousses de coriandre	5
Huître au sauce Ponzu et granité au lait de tigre	5 . 5

Entrees:

Tiradito de poisson empereur (cru), fruit de la passion et jeune laitue	12
Aubergines marinées au soja et miel, confiture de tomates et fromage de chèvre	10
Focaccia au tartare de thon, moutarde de soja et wasabi	16
Omelette, crevettes, truffe et sauge	15
Carpaccio de porc ibérique, sauce soja, miel et orange	11 . 9
Foie gras et pomme	19
Oeuf à basse température, jambon de cèpes et foie gras	10

EST.
1698

SOLOVIDA

MASIA-RESTAURANT

Riz: (min. 2 personnes)

Paella de lotte et crevettes rouges	24
Paella à la plume de porc, patate douce rôtie et fromage blanc	18

Viande et poisson:

Magret Collverd, framboises, chutney de pommes	18
Os à moelle et tartare de steak de bœuf	22
Filet de bœuf au riz crémeux aux cèpes, au bleu artisanal ou au foie de canard	29
Moelleux de veau, gnocchis de pommes de terre, châtaignes et ratafia	17
Cabillaud, piquillos, sauce persillade, gratiné à la mousseline d'ail	18
Thon mi-cuit laqué au jus de tomates rôties et wasabi	22
Lotte au four façon Donostiarra	21
Prix du poisson du jour s. m.	

Demandez les suggestions du jour

Desserts:

Boule de glace maison	3 l'unité
Agrumes	8
Coulant au chocolat – 10 min.	8
Panthère rose	8
Tarte au citron	8

EST.
1698

Apéritif de la maison et pain 1 . 5 €

Saison-Degustationsmenü

60€

Kompletter Tisch

Verfügbar von 13:00 bis 14:15 Uhr und von 20:00 bis 21:45 Uhr

Häppchen:

Knuspriges Idiazabal-Käse-Mousse	5
Garnelen-Trüffel-Krokette	2 . 7 Stück
Garnelen in Tempura, Honig und Senf	5
Briochebrötchen mit in Char Shiu mariniertem Schweinerippchen und Koriandersprossen	5
Austern in Ponzu-Soße und Tigermilch-Granita	5 . 5

Vorspeisen:

Tiradito (roher Fisch) aus Kaiserfisch, Passionsfrucht und Babysalat	12
In Sojasoße und Honig marinierte Auberginen, Tomatenmarmelade und Ziegenkäse	10
Focaccia mit Thunfischtatar, Sojasenf und Wasabi	16
Omelett, Garnelen, Trüffel und Salbei	15
Carpaccio vom iberischen Schwein, Sojasoße, Honig und Orange	11 . 9
Foie Gras und Apfel	19
Ei bei niedriger Temperatur, Steinpilzschinken und Gänseleber	10

SOLOVIDA

MASIA-RESTAURANT

Reis: (min. 2 Personen)

Paella mit Seeteufel und roten Garnelen	24
Paella aus dem Federstück vom iberischen Schwein, geröstete Süßkartoffeln und Frischkäse	18

Fleisch und fisch:

Magret Collverd mit Himbeeren und Apfel-Chutney	18
Knochenmark mit Rindersteak-Tartar	22
Rinderfilet mit cremigem Steinpilzreis, mit hausgemachtem Blauschimmelkäse oder Entenleber	29
Geschmortes Kalb, Kartoffelgnocchi, Kastanie und Ratafia	17
Kabeljau, Piquillo-Paprika, Petersiliensoße und mit Knoblauch-Mousseline gratiniert	18
Mi-Cuit-Thunfisch mit geröstetem Tomatensaft lackiert und Wasabi	22
Gebackener Seeteufel nach Donostiarra-Art	21
Tagesfischpreis n. M.	

Fragen Sie nach den Vorschlägen des Tages

Nachspeisen:

Eine Kugel hausgemachtes Eis	3 pro Stück
Zitrusfrüchte	8
Schokoladen-Coulant – 10 Min.	8
Pink Panther	8
Lemon Pie	8

EST.
1698

Vorspeise de houses und brot 1 . 5 €



Carta de Vinos - Carta de Vins
Wine list - Weinkarte
Carte des Vins

SOLOVIDA

MASIA-RESTAURANT

Espumosos:

SOLO VIDA Espumoso Brut Nature	Chardonnay, Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Bodega Vallformosa. Vilobí del Penedès, Barcelona Crianza / 15 m.	42
MISTINGUETT Brut Nature Vino ecológico	Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Bodega Vallformosa. D.O. Cava . Vilobí del Penedès, Barcelona Crianza / 12 m.	20
ELILIS Brut Selección	Macabeo, Xarel·lo, Parellada. Bodega Covides D.O. Cava . Vilafranca del Penedès, Barcelona Crianza / 9 m.	14
MARTA PASSIÓ ROSÉ Brut Reserva Vino ecológico y vegano	Macabeo , Parellada, Xarel·lo, Garnacha tinta Bodega Ramón Canals D.O. Cava . Valls d'Anoia–Foix, Barcelona Crianza / Mín. 24 m.	19
LANSON BLACK LABEL Brut	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. Bodega Lanson A.O.C. Champagne . Reims, Francia Crianza / Mín. 3 a.	54

Blancos:

NOTES DE BLANC Vino ecológico	Macabeo, garnacha blanca, garnacha roja. Bodega Mas Geli. D.O. Empordà . Pals, Girona	18
BOYANTE	D.O. Rioja	15
GROC D'ÀMFORA Vino ecológico y biodinámico	Garnacha blanca, Granacha gris, Macabeo D.O. Empordà . Capmany, Girona Bodega Vinyes d'Olivardots. Crianza / 4 m. (ánforas)	22
XAREEL·LO D'ÀMFORA Vino natural	100%xarel.lo, D .O Penedès Crianza / 5 m. (ánforas)	23
JEAN LEON 3055 CHARDONNAY	Chardonnay D.O. Penedès	23 . 5
PAZO DAS BRUXAS	Albariño D.O. RÍAS BAIXAS	20
CARABALLAS AÑO Vino ecológico	Verdejo, Bodega Las Caraballas D.O. Rueda . Medina del Campo, Valladolid Crianza / 6 m.	22
ENATE 234	100% Chardonnay D.O. Somontano	23
MABRE	Garnacha blanca D.O Empordà. Vilajuïga	18
FAMILLe PERRIN COTES DU RHONE RESERVE BLANC	Garnatxa blanca,Viognier,Roussanne,Marsanne AOC Cotes du Rhone Villages–Vall del Roine	26

Rosados:

NOTES DE ROSAT Vino ecológico	Samsó tinta. Bodega Mas Geli D.O. Empordà, Pals	18
STUDIO By MIRAVAL	Garnatxa Negra, Cinsault, Rolle, Tibouren AOC Cotes de Provence	28
Viña Esmeralda Rosado	Garnatxa Negra D.O. Catalunya	19
JEAN LEON 3055 ROSE	PINOT NOIR, Garnatxa Negra D.O. Penedés	23 . 5
CHIVITE	Garnacha, Tempranillo. Bodega Chivite I.G.P. 3 Riberas. Villatuerta, Navarra	22
DAINA	Garnacha roja D.O Empordà. Vilajuïga	18
BOYANTE	D.O. Rioja	15

Tintos:

MAR DE LLUNA Jove	Garnatxa i ull de llebre D.O Empordà. Capmany	18
VERMELL Vino ecológico y biodinámico	Syrah, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cariñena Bodega Vinyes d'Olivardots. D.O. Empordà . Capmany, Girona. Crianza / 10 m.	22
CLOS ANCESTRAL	ULL de LLebre, Garnatxa Negra, Moneu D.O. Penedés	29 . 5
OPS	Garnatxa i samsó D.O Penedes Criança en àmfora de fusta / 3 m.	22
FINCA MALVEÏNA	Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnacha Bodega Castell de Peralada. D.O. Empordà . Garriguella, Girona. Crianza / 16 m.	32
PURGATORI	Syrah, Garnacha tinta, Cariñena. Bodega Torres D.O. Costers del Segre. Les Garrigues, Lleida Crianza / 15 – 18 m.	47
MALPASTOR Crianza 2020	ULL de LLEBRE D.O.C Rioja	20
ADARO Vino ecológico	Tempranillo. Bodega Pradorey. D.O. Ribera del Duero Gumiel de Mercado, Burgos Crianza / 14 m.	32
PASSERELL	Garnacha D.O Empordà. Vilajuïga	18
RAMON BILBAO Crianza	Tempranillo	25
BOYANTE	D.O. Rioja	15