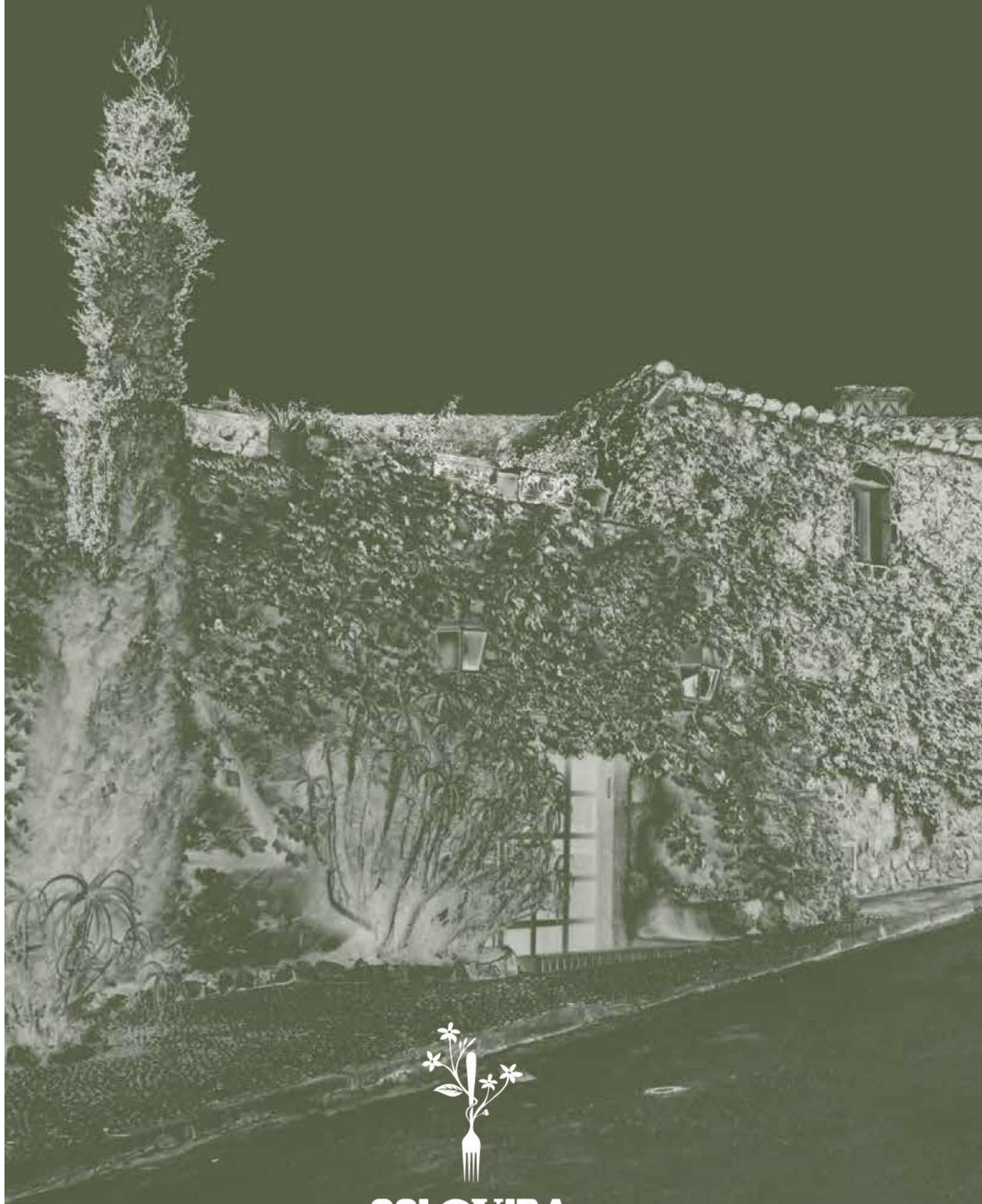




SOLOVIDA
MASIA-RESTAURANT

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 Idiazábal i ratafia	5
Croquetes de gamba vermella	5
Gambes en tempura amb mel i mostassa	5
Ostra amb salsa ponzu i granissat de llet de tigre	6
Bombó de carpaccio de vedella i pomesà	5

Primers:

Amanida de porros confitats, pernil d'ànec i escarola	10
Tiradito de peix emperador, ají de fruita de la passió i enciam baby	12
Carpaccio de tonyina amb soja, gingebre i all blanc	16 . 5
Rosbif de porc Duroc a l'estil vitello tonnato	13
Foie gras i poma	19
Ou a baixa temperatura amb patata trufada i xips	10
Carxofes amb crema de foie gras i pernil	15
Caneló de senglar gratinat amb formatge Xedoli	15
Nyoquis de pollastre, espàrrecs blancs i cansalada	17

EST.
1698

Si tens qualsevol tipus d'al·lèrgia, diga-li al teu cambrer.

SOLOVIDA

MASIA-RESTAURANT

Arrossos: (min. 2 persones)

Paella de rap i gamba vermella	24
Paella de ploma de porc, carxofes i pernil	21

Carns i peixos:

Costella de porc a baixa temperatura lacada amb BBQ coreana	16
Magret d'ànec Collverd amb arròs, vi negre i mores	18
Tuétano amb steak tartar de vedella	22
Filet de vedella amb arròs cremós de bolets, formatge blau artesanal o fetge d'ànec	29
Melós de vedella amb patata trufada	17
Bacallà amb escuma de formatge Idiazábal i Pedro Ximénez	18
Rapet al forn amb puré de patates, suquet, all i pebre vermell	21
Rodaballo al forn amb patates, tomàquet, ceba i olives negres	26

Postres:

Bola de gelat de la casa	3 u.
Pinya colada	8
Coulant de xocolata (10 min)	8
Pantera rosa	8
Lemon pie	8
Torrija amb gelat de canyella	8
Panna cotta de maduixes i roses	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 Idiazábal y ratafia	5
Croquetas de gamba roja	5
Gambas en tempura con miel y mostaza	5
Ostra con salsa ponzu y granizado de leche de tigre	6
Bombón de carpaccio de ternera y parmesano	5

Primeros:

Ensalada de puerros confitados, jamón de pato y escarola	10
Tiradito de pez emperador, ají de fruta de la pasión y lechuga baby	12
Carpaccio de atún con soja, jengibre y ajo blanco	16 . 5
Rosbif de cerdo Duroc al estilo vitello tonnato	13
Foie gras y manzana	19
Huevo a baja temperatura con patata trufada y chips	10
Alcachofas con crema de foie gras y jamón	15
Canelón de jabalí gratinado con queso Xedoli	15
Ñoquis de pollo, espárragos blancos y panceta	17

EST.
1698

Si tienes cualquier tipo de alergia, comunícaselo al personal.

Arroces:

(min. 2 personas)

Paella de rape y gamba roja	24
Paella de pluma de cerdo, alcachofas y jamón	21

Carnes y pescados:

Costilla de cerdo a baja temperatura lacada con BBQ coreana	16
Magret de pato Collverd con arroz, vino tinto y moras	18
Tuétano con steak tartar de ternera	22
Solomillo de ternera con arroz cremoso de setas, queso azul artesanal o foie gras	29
Meloso de ternera con patata trufada	17
Bacalao con espuma de queso Idiazábal y Pedro Ximénez	18
Rape al horno con puré de patata, suquet, ajo y pimentón	21
Rodaballo al horno con patatas, tomate, cebolla y aceitunas negras	26

Postres:

Bola de helado casero	3 u.
Piña colada	8
Coulant de chocolate (10 min)	8
Pantera rosa	8
Lemon pie	8
Torrija con helado de canela	8
Panna cotta de fresas y rosas	8

Menu dégustation de saison

60€

Table complète

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

Aperitifs:

Croquant mousseux au fromage Idiazábal et ratafia	5
Croquettes de crevette rouge	5
Crevettes en tempura au miel et à la moutarde	5
Huître avec sauce ponzu et granité de leche de tigre	6
Bonbon de carpaccio de bœuf et parmesan	5

Entrees:

Salade de poireaux confits, jambon de canard et scarole	10
Tiradito de poisson empereur, ají de fruit de la passion et laitue baby	12
Carpaccio de thon à la sauce soja, gingembre et ail blanc	16 . 5
Roast-beef de porc Duroc façon vitello tonnato	13
Foie gras et pomme	19
Œuf à basse température avec purée de pommes de terre truffée et chips	10
Artichauts à la crème de foie gras et jambon	15
Cannelloni de sanglier gratiné au fromage Xedoli	15
Gnocchis de poulet, asperges blanches et lard	17

EST.
1698

Vous avez un type d'allergie, communiquez-le au personnel.

SOLOVIDA

MASIA-RESTAURANT

Riz:

(min. 2 personnes)

Paella de lotte et crevette rouge	24
Paella de pluma de porc, artichauts et jambon	21

Viande et poisson:

Côte de porc à basse température laquée à la sauce BBQ coréenne	16
Magret de canard Collverd avec riz, vin rouge et mûres	18
Moelle osseuse avec steak tartare de bœuf	22
Filet de bœuf avec riz crémeux aux cèpes, fromage bleu artisanal ou foie gras	29
Joue de bœuf fondante avec purée de pommes de terre truffée	17
Cabillaud avec mousse de fromage Idiazábal et Pedro Ximénez	18
Lotte rôtie avec purée de pommes de terre, suquet, ail et paprika	21
Turbot au four avec pommes de terre, tomate, oignon et olives noires	26

Desserts:

Boule de glace maison	3 l'unité
Piña colada	8
Coulant au chocolat (10 min)	8
Pantera rosa	8
Tarte au citron	8
Torrija avec glace à la cannelle	8
Panna cotta aux fraises et roses	8

EST.
1698

Apéritif de la maison et pain 1 . 5 €

Seasonal tasting menu

60€

Full table

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

Appetizers:

Crispy Idiazábal cheese foam with ratafia	5
Red prawn croquettes	5
Tempura prawns with honey and mustard	5
Oyster with ponzu sauce and tiger's milk granita	6
Beef carpaccio and parmesan bonbon	5

First plate:

Salad of confit leeks, duck ham, and escarole	10
Emperor fish tiradito, passion fruit ají, and baby lettuce	12
Tuna carpaccio with soy sauce, ginger, and white garlic	16 . 5
Duroc pork roast beef, vitello tonnato style	13
Foie gras and apple	19
Low-temperature egg with truffled potato and chips	10
Artichokes with foie gras cream and ham	15
Wild boar cannelloni gratinated with Xedoli cheese	15
Chicken gnocchi with white asparagus and bacon	17

SOLOVIDA

MASIA-RESTAURANT

Rice:

(min. 2 persons)

Monkfish and red prawn paella	24
Pork pluma, artichoke, and ham paella	21

Meat and fish:

Low-temperature pork ribs lacquered with Korean BBQ	16
Collverd duck magret with rice, red wine, and blackberries	18
Bone marrow with beef steak tartare	22
Beef fillet with creamy boletus rice, artisan blue cheese, or foie gras	29
Slow-cooked veal with truffled potato	17
Cod with Idiazábal cheese foam and Pedro Ximénez	18
Roasted monkfish with mashed potatoes, suquet, garlic, and paprika	21
Oven-baked turbot with potatoes, tomato, onion, and black olives	26

Desserts:

House-made ice cream scoop	3 each
Piña colada	8
Chocolate coulant (10 min)	8
Pink Panther	8
Lemon pie	8
Torrija with cinnamon ice cream	8
Panna cotta with strawberries and roses	8

EST.
1698

Appetizer of the house and bread 1 . 5 €

Saison-Degustationsmenü

60€

Kompletter Tisch

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

Häppchen:

Knuspriger Schaum aus Idiazábal-Käse und Ratafia	5
Kroketten aus roter Garnele	5
Tempura-Garnelen mit Honig und Senf	5
Auster mit Ponzu-Sauce und Tigermilch-Sorbet	6
Praline aus Rinder-Carpaccio und Parmesan	5

Vorspeisen:

Salat aus konfierten Lauch, Entenschinken und Endivie	10
Tiradito vom Kaiserschnapper mit Passionsfrucht-Chili und Baby-Salat	12
Thunfisch-Carpaccio mit Soja, Ingwer und weißem Knoblauch	16 . 5
Duroc-Schweine-Rosbif nach Vitello-Tonnato-Art	13
Niedrigtemperatur-Ei mit Trüffelpotato und Chips	19
Artischocken mit Foie-gras-Creme und Schinken	10
Wildschwein-Canelloni gratiniert mit Xedoli-Käse	15
Gnocchi mit Huhn, weißem Spargel und Speck	15
	17

SOLOVIDA

MASIA-RESTAURANT

Reis:

(min. 2 Personen)

Paella mit Seeteufel und roter Garnele	24
Paella mit Schweinepluma, Artischocken und Schinken	21

Fleisch und fisch:

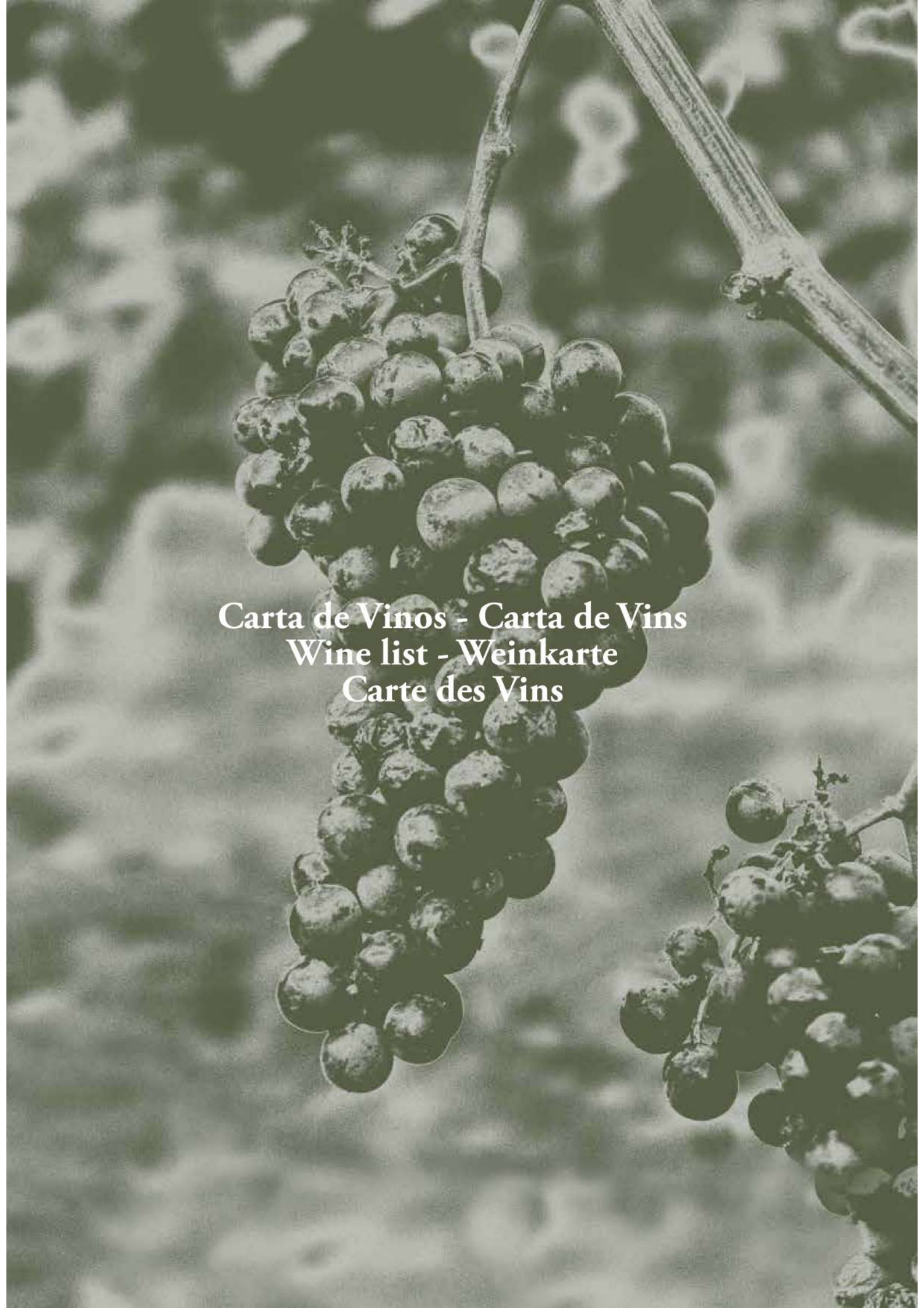
Schweinerippe bei niedriger Temperatur mit koreanischer BBQ-Glasur	16
Entenbrust (Collverd) mit Reis, Rotwein und Brombeeren	18
Markbein mit Rindertatar	22
Rinderfilet mit cremigem Pilzreis, handwerklich hergestelltem Blauschimmelkäse oder Foie gras	29
Zart geschmortes Rind mit Trüffelpotato	17
Kabeljau mit Idiazabal-Käseschaum und Pedro Ximénez	18
Gebackener Seeteufel mit Kartoffelpüree, Suquet, Knoblauch und Paprika	21
Gebackene Steinbutt mit Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln und schwarzen Oliven	26

Nachspeisen:

Kugel hausgemachtes Eis	3 pro Stück
Piña Colada	8
Schokoladen-Coulant (10 Min)	8
Rosa Panther	8
Zitronen-Pie	8
Torrija mit Zimteis	8
Panna Cotta mit Erdbeeren und Rosen	8

EST.
1698

Vorspeise de hauses 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 Vingès 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

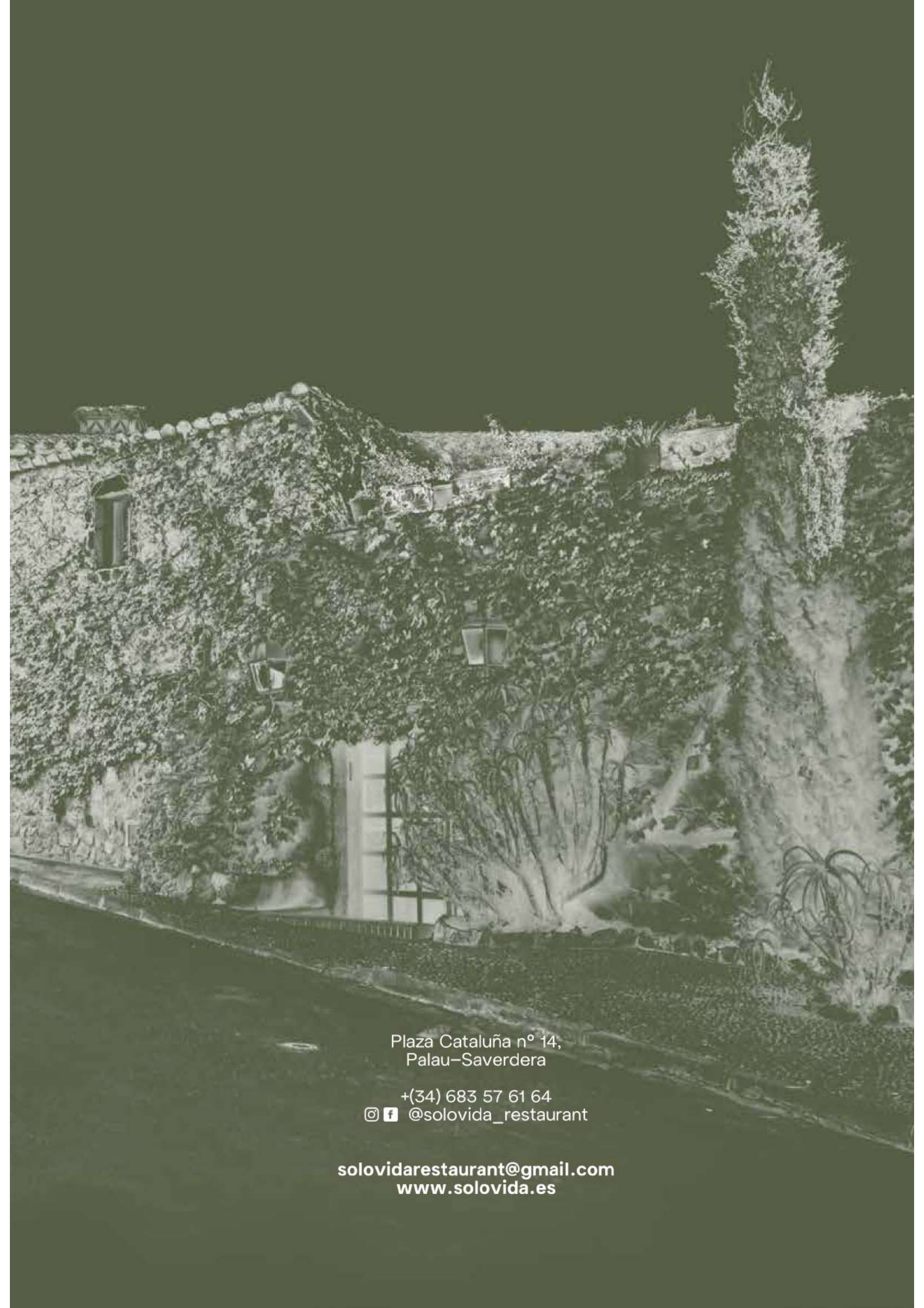
EST.
1698

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



Plaza Catalunya nº 14,
Palau-Saverdera

+(34) 683 57 61 64

📷 📱 @solovida_restaurant

solovidarestaurant@gmail.com
www.solovida.es