



Plaza Catalunya nº 14,  
Palau-Saverdera

+(34) 683 57 61 64

@solovida\_restaurant

[solovidarestaurant@gmail.com](mailto:solovidarestaurant@gmail.com)  
[www.solovida.es](http://www.solovida.es)



**SOLOVIDA**  
MASIA-RESTAURANT

## Menú de degustació de temporada

65€

### Taula completa

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

#### Mossegades

Cruixent escumós de formatge Idiazábal i ratafia	5
Croquetes de gamba vermella amb maionesa de llima	5
Gambes en tempura amb mel i mostassa	5
Ostra amb salsa ponzu i granissat de llet de tigre	6
Mini cucurutxo de poma i foie gras	5

#### Primers

Poma rostida, codony, pinyons i formatge de cabra de la formatgeria Peuet	12
Tomàquet Barbastro, oli d'oliva, vainilla, llima i menta	9
Tàrtar de tonyina roja, maionesa d'ají groc i alvocat	18
Salmó amb ponzu, guacamole i gingebre	14
Foie gras amb poma	19
Sam de panxeta i musclos en escabetx	12
Ou a baixa temperatura, parmentier de patata, suc de carn reduït i xips	9
Caneló de pollastre de corral, crema de foie gras, carxofes i parmesà	12
Espàrrec blanc, maionesa lleugera, all torrat i pernil	17

EST.  
**1698**

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

#### Rosados:

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

#### Tintos:

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

EST.  
**1698**

Espumosos:

<b>SOLO VIDA</b> Espumoso Brut Nature	Chardonnay, Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Bodega Vallformosa. Vilobí del Penedès, Barcelona <b>Crianza / 15 m.</b>	42
<b>MISTINGUETT</b> Brut Nature Vino ecológico	Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Bodega Vallformosa. D.O. Cava . Vilobí del Penedès, Barcelona <b>Crianza / 12 m.</b>	20
<b>ELILIS</b> Brut Selección	Macabeo, Xarel·lo, Parellada. Bodega Covides D.O. Cava . Vilafranca del Penedès, Barcelona <b>Crianza / 9 m.</b>	14
<b>MARTA PASSIÓ ROSÉ</b> Brut Reserva Vino ecológico y vegano	Macabeo , Parellada, Xarel·lo, Garnacha tinta Bodega Ramón Canals D.O. Cava . Valls d'Anoia–Foix, Barcelona <b>Crianza / Mín. 24 m.</b>	19
<b>LANSON BLACK LABEL</b> Brut	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. Bodega Lanson A.O.C. Champagne . Reims, Francia <b>Crianza / Mín. 3 a.</b>	54
<b>NATUREO SPARKLING SIN ALCOHOL</b>	Muscat d' Alexandria	18
Blancos:		
<b>NOTES DE BLANC</b> Vino ecológico	Macabeo, garnacha blanca, garnacha roja. Bodega Mas Geli. D.O. Empordà . Pals, Girona	18
<b>BOYANTE</b>	D.O. Rioja	15
<b>GROC D'ÀMFORA</b> Vino ecológico y biodinámico	Garnacha blanca, Granacha gris, Macabeo D.O. Empordà . Capmany, Girona Bodega Vinyes d'Olivardots. <b>Crianza / 4 m. (ánforas)</b>	22
<b>XAREEL.LO D'ÀMFORA</b> Vino natural	100%xarel.lo, D .O Penedès <b>Crianza / 5 m. (ánforas)</b>	23
<b>JEAN LEON 3055 CHARDONNAY</b>	Chardonnay D.O. Penedès	23 . 5
<b>PAZO DAS BRUXAS</b>	Albariño D.O. RÍAS BAIXAS	20
<b>CARABALLAS AÑO</b> Vino ecológico	Verdejo, Bodega Las Caraballas D.O. Rueda . Medina del Campo, Valladolid <b>Crianza / 6 m.</b>	22
<b>ENATE 234</b>	100% Chardonnay D.O. Somontano	23
<b>MABRE</b>	Garnacha blanca D.O Empordà. Vilajuïga	18
<b>FAMILLe PERRIN COTES DU RHONE RESERVE BLANC</b>	Garnatxa blanca,Viognier,Roussanne,Marsanne AOC Cotes du Rhone Villages–Vall del Roine	26
<b>NATUREO MUSCAT SIN ALCOHOL</b>	Moscatel de alejandria	18

**Arrossos**

(min. 2 persones)

Paella de rap i gamba vermella	24
Paella de costella de vedella i moll de l'os	22

**Carns i peixos**

Moll de l'os amb steak tartar	23
Filet de vedella amb arròs cremós de bolets i formatge blau artesanal o fetge d'ànec	29
Galta de porc Uroc al vi negre amb arròs cremós i api–rave	18
Espatlla de xai amb canyella i romaní	29
Tataki de magret d'ànec Collverd amb soja i chutney de pera i pinya	18
Costella de vedella a baixa temperatura amb pebre rosa i patates	18
Bacallà amb escuma de formatge Idiazábal, el seu cruixent i daus de Pedro Ximénez	16
Rapet amb puré de patates en suquet, all i pebre vermell	22
Turbot al forn amb patates, tomàquet i ceba	26

**Postres**

Torrija amb crema catalana	8
Coulant de xocolata	8
Lemon pie	8
Vainilla, maduixa i escuma de galeta	8
Chocolatíssim	8
Gelats de la casa	3€/bola

## Menú de degustación de temporada

65€

### 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 con mayonesa de lima	5
Gambas en tempura con miel y mostaza	5
Ostra con salsa ponzu y granizado de leche de tigre	6
Mini cucurucho de manzana y foie gras	5

### Primeros

Manzana asada, membrillo, piñones y queso de cabra de la quesería Peuet	12
Tomate Barbastro, aceite de oliva, vainilla, lima y menta	9
Tartar de atún rojo, mayonesa de ají amarillo y aguacate	18
Salmón con ponzu, guacamole y jengibre	14
Foie gras con manzana	19
Sam de panceta y mejillones en escabeche	12
Huevo a baja temperatura, parmentier de patata, jugo de carne reducido y chips	9
Canelón de pollo de corral, crema de foie gras, alcachofas y parmesano	12
Espárrago blanco, mayonesa ligera, ajo tostado y jamón	17

EST.  
**1698**

Si tienes cualquier tipo de alergia, comunícaselo al personal.

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

### Arroces

(min. 2 personas)

Paella de rape y gamba roja	24
Paella de costilla de ternera y tuétano	22

### Carnes y pescados

Tuétano con steak tartar	23
Solomillo de ternera con arroz cremoso de setas y queso azul artesanal o hígado de pato	29
Carrillera de cerdo Uroc al vino tinto con arroz cremoso y apionabo	18
Espalda de cordero con canela y romero	29
Tataki de magret de pato Collverd, soja y chutney de pera y piña	18
Costilla de ternera a baja temperatura con pimienta rosa y patatas	18
Bacalao con espuma de queso Idiazábal, su crujiente y dados de Pedro Ximénez	16
Rapito con puré de patatas en suquet, ajo y pimentón	22
Rodaballo al horno con patatas, tomate y cebolla	26

### Postres

Torrija con crema catalana	8
Coulant de chocolate	8
Lemon pie	8
Vainilla, fresa y espuma de galleta	8
Chocolatísimo	8
Helados de la casa	3€/bola

## Seasonal tasting menu

65€

### Full table

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

### Bites

Crispy Idiazábal cheese espuma and ratafia	5
Red prawn croquettes with lime mayonnaise	5
Tempura prawns with honey and mustard	5
Oyster with ponzu sauce and leche de tigre granita	6
Mini cone of apple and foie gras	5

### Starters

Roasted apple, quince, pine nuts and goat cheese from Peuet dairy	12
Barbastro tomato, olive oil, vanilla, lime and mint	9
Bluefin tuna tartare, yellow chili mayonnaise and avocado	18
Salmon with ponzu, guacamole and ginger	14
Foie gras with apple	19
Pork belly sam with pickled mussels	12
Low-temperature egg, potato parmentier, reduced meat jus and chips	9
Free-range chicken cannelloni, foie gras cream, artichokes and parmesan	12
White asparagus, light mayonnaise, toasted garlic and ham	17

EST.  
**1698**

If you have any allergies, please tell the staff.

### Riz

(min. 2 personnes)

Paella de lotte et gambas rouges	24
Paella de côte de bœuf et moelle	22

### Viandes et poissons

Moelle avec steak tartare	23
Filet de bœuf, riz crémeux aux champignons et fromage bleu artisanal ou foie gras	29
Joue de porc Uroc au vin rouge, riz crémeux et céleri-rave	18
Épaule d'agneau à la cannelle et au romarin	29
Tataki de magret de canard Collverd, soja et chutney de poire et ananas	18
Côte de bœuf basse température, poivre rose et pommes de terre	18
Cabillaud, mousse de fromage Idiazábal, croustillant et dés de Pedro Ximénez	16
Petite lotte, purée de pommes de terre en suquet, ail et paprika	22
Turbot au four, pommes de terre, tomate et oignon	26

### Desserts

Pain perdu, crème catalane	8
Coulant au chocolat	8
Lemon pie	8
Vanille, fraise et mousse de biscuit	8
Chocolatísimo	8
Glaces maison	3€/boule

EST.  
**1698**

Apéritif de la maison et pain 1 . 5 €

## Menu dégustation de saison

65€

### Table complète

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

### Bouchées

Croustillant mousseux de fromage Idiazábal et ratafia	5
Croquettes de gambas rouges et mayonnaise au citron vert	5
Gambas en tempura, miel et moutarde	5
Huître, sauce ponzu et granité de leche de tigre	6
Mini cornet de pomme et foie gras	5

### Entrées

Pomme rôtie, coing, pignons et fromage de chèvre de la fromagerie Peuet	12
Tomate Barbastro, huile d'olive, vanille, citron vert et menthe	9
Tartare de thon rouge, mayonnaise d'ají amarillo et avocat	18
Saumon, ponzu, guacamole et gingembre	14
Foie gras et pomme	19
Sam de poitrine de porc et moules en escabèche	12
Œuf basse température, parmentier de pomme de terre, jus de viande réduit et chips	9
Cannelloni de poulet fermier, crème de foie gras, artichauts et parmesan	12
Asperge blanche, mayonnaise légère, ail grillé et jambon	17

EST.  
**1698**

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

### Rice dishes

(min. 2 persons)

Monkfish and red prawn paella	24
Beef rib and bone marrow paell	22

### Meat & Fish

one marrow with steak tartare	23
Beef tenderloin with creamy mushroom rice and artisan blue cheese or foie gras	29
Uroc pork cheek in red wine with creamy rice and celeriac	18
Lamb shoulder with cinnamon and rosemary	29
Collverd duck magret tataki with soy and pear-pineapple chutney	18
Slow-cooked beef rib with pink pepper and potatoes	18
Cod with Idiazábal cheese foam, crispy garnish and Pedro Ximénez cubes	16
Monkfish with potato purée in suquet sauce, garlic and paprika	22
Oven-baked turbot with potatoes, tomato and onion	26

### Desserts

Torrija with Catalan cream	8
Chocolate coulant	8
Lemon pie	8
Vanilla, strawberry and biscuit foam	8
Chocolatísimo	8
Homemade ice cream	3€/scoop

EST.  
**1698**

Appetizer of the house and bread 1 . 5 €

## Saison-Degustationsmenü

65€

### Kompletter Tisch

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

### Häppchen

Knusprige Idiazábal-Käse-Espuma mit Ratafia	5
Kroketten von roten Garnelen mit Limettenmayonnaise	5
Garnelen in Tempura mit Honig und Senf	5
Auster mit Ponzu-Sauce und Leche-de-Tigre-Granité	6
Mini-Cornet mit Apfel und Foie gras	5

### Vorspeisen

Gebratener Apfel, Quitte, Pinienkerne und Ziegenkäse aus der Käserei Peuet	12
Barbastro-Tomate, Olivenöl, Vanille, Limette und Minze	9
Thunfisch-Tatar, Ají-Amarillo-Mayonnaise und Avocado	18
Lachs mit Ponzu, Guacamole und Ingwer	14
Foie gras mit Apfel	19
Schweinebauch-Sam mit eingelegten Muscheln	12
Ei bei niedriger Temperatur, Kartoffel-Parmentier, reduzierter Fleischsaft und Chips	9
Cannelloni vom Freilandhuhn mit Foie-gras-Creme, Artischocken und Parmesan	12
Weißer Spargel mit leichter Mayonnaise, geröstetem Knoblauch und Schinken	17

EST.  
**1698**

Wenn sie allergien haben, bitte das personal lassen.

### Reisgerichte

(min. 2 Personen)

Paella mit Seeteufel und roten Garnelen	24
Paella mit Rinderrippe und Knochenmark	22

### Fleisch & Fisch

Knochenmark mit Steak Tatar	23
Rinderfilet mit cremigem Pilzreis und handwerklichem Blauschimmelkäse oder Foie gras	29
Schweinebäckchen vom Uroc-Schwein in Rotwein mit cremigem Reis und Knollensellerie	18
Lammkeule mit Zimt und Rosmarin	29
Tataki von Collverd-Entenbrust mit Soja und Birnen-Ananas-Chutney	18
Niedrig gegarte Rinderrippe mit rosa Pfeffer und Kartoffeln	18
Kabeljau mit Idiazábal-Käseschaum, knuspriger Garnitur und Pedro-Ximénez-Würfeln	16
Seeteufel mit Kartoffelpüree im Suquet-Sud, Knoblauch und Paprika	22
Im Ofen gebratener Steinbutt mit Kartoffeln, Tomate und Zwiebel	26

### Desserts

Torrija mit katalanischer Creme	8
Schokoladen-Coulant	8
Lemon Pie	8
Vanille, Erdbeere und Keks-Espuma	8
Chocolatísimo	8
Hausgemachtes Eis	3€/Kugel

EST.  
**1698**

Vorspeise de houses und brot 1 . 5 €