

## *Menú para compartir*

### *Aperitivo*

Copa de cava o copa de vino

### *Para compartir*

Manzana asada, membrillo, piñones y queso de cabra Masia Peuet  
Tartar de atún rojo con mayonesa de ají amarillo y aguacate  
Tomate Barbastro con aceite de oliva, vainilla, lima y menta  
Saam de panceta y mejillones en escabeche  
Espárrago blanco con ligera mayonesa y jamón

### *Segundo a escoger*

Carrilleras de cerdo Duroc al vino tinto con arroz cremoso  
y apionabo

Costilla de ternera a baja temperatura con pimienta rosa

Tataki de magret de pato Collverd, soja y chutney de pera  
y piña

Espalda de cordero asada con canela, romero y patatas  
(Supl. +7 €)

Bacalao con espuma de queso Idiazábal, su crujiente y  
dados de Pedro Ximénez

Rape con puré de patata en suquet, ajo y pimentón

Rodaballo al horno con patata, tomate y cebolla  
(Supl. +7 €)

### *Postres*

Torrija con crema catalana  
Chocolatísimo  
Vainilla, fresa y espuma de galleta  
Coulant de chocolate (8 min / Supl. +4 €)

**42,50€**

## *Menú per compartir*

### *Aperitiu*

Copa de cava o copa de vi

### *Per compartir*

Poma rostida, codonyat, pinyons i formatge de cabra Masia Peuet  
Tàrtar de tonyina vermella amb maionesa d'ají groc i alvocat  
Tomàquet Barbastro amb oli d'oliva, vainilla, llima i menta  
Saam de cansalada amb musclos en escabetx  
Espàrrec blanc amb maionesa lleugera i pernil

### *Segon a escollir*

Carrillera de porc Duroc al vi negre amb arròs cremós i api-rave

Costella de vedella a baixa temperatura amb pebre rosa

Tataki de magret d'ànec Collverd amb soja i chutney de pera i  
pinya

Espatlla de xai rostida amb canyella, romaní i patates  
(Supl. +7 €)

Bacallà amb espuma de formatge Idiazábal, el seu cruixent i daus  
de Pedro Ximénez

Rap amb puré de patata en suquet, all i pebre vermell

Turbot al forn amb patata, tomàquet i ceba  
(Supl. +7 €)

### *Postres*

Torrija amb crema catalana  
Xocolatíssim  
Vainilla, maduixa i espuma de galleta  
Coulant de xocolata (8 min / Supl. +4 €)

**42,50€**



## *Menu à Partager*

### *Apéritif*

Verre de cava ou verre de vin

### *À partager*

Pomme rôtie, coing, pignons et fromage de chèvre Masia Peuet  
Tartare de thon rouge, mayonnaise à l'ají amarillo et avocat  
Tomate Barbastro à l'huile d'olive, vanille, citron vert et menthe  
Saam de poitrine de porc et moules en escabèche  
Asperge blanche, légère mayonnaise et jambon

### *Plat principal au choix*

Joues de porc Duroc au vin rouge, riz crémeux et céleri-rave

Côte de veau à basse température au poivre rose

Tataki de magret de canard Collverd, soja et chutney de poire et ananas

Épaule d'agneau rôtie à la cannelle et au romarin, pommes de terre  
(Suppl. +7 €)

Morue avec mousse de fromage Idiazábal, croustillant et dés de Pedro Ximénez

Lotte avec purée de pomme de terre en suquet, ail et paprika

Turbot au four avec pommes de terre, tomate et oignon  
(Suppl. +7 €)

### *Desserts*

Pain perdu à la crème catalane  
Chocolatísimo

Vanille, fraise et mousse de biscuit  
Coulant au chocolat (8 min / Suppl. +4 €)

**42,50€**

## *Sharing Menu*

### *Aperitif*

Glass of cava or wine

### *To share*

Roasted apple, quince, pine nuts and Masia Peuet goat cheese  
Bluefin tuna tartare with yellow chili mayonnaise and avocado  
Barbastro tomato with olive oil, vanilla, lime and mint  
Pork belly saam with pickled mussels  
White asparagus with light mayonnaise and ham

### *Main course (choice)*

Duroc pork cheeks in red wine with creamy rice and celeriac

Slow-cooked veal rib with pink peppercorn

Collverd duck magret tataki with soy and pear-pineapple chutney

Roasted lamb shoulder with cinnamon, rosemary and potatoes  
(Suppl. +7 €)

Cod with Idiazábal cheese foam, crispy garnish and Pedro Ximénez cubes

Monkfish with potato purée in suquet sauce, garlic and paprika

Oven-baked turbot with potato, tomato and onion  
(Suppl. +7 €)

### *Desserts*

Spanish-style brioche toast with Catalan cream  
Chocolatísimo

Vanilla, strawberry and biscuit foam  
Chocolate coulant (8 min / Suppl. +4 €)

**42,50€**



# Sharing-Menü

## Aperitif

Glas Cava oder Glas Wein

## Zum Teilen

Bratpfel mit Quitte, Pinienkernen und Ziegenkäse Masia Peuet  
Tatar vom roten Thunfisch mit Ají-Amarillo-Mayonnaise und Avocado  
Barbastro-Tomate mit Olivenöl, Vanille, Limette und Minze Saam mit Schweinebauch und eingelegten Muscheln  
Weißer Spargel mit leichter Mayonnaise und Schinken

## Hauptgericht zur Wahl

Duroc-Schweinebäckchen in Rotwein mit cremigem Reis und Knollensellerie

Kalbsrippe bei niedriger Temperatur gegart mit rosa Pfeffer

Tataki von Collverd-Entenbrust mit Soja und Birnen-Ananas-Chutney

Gebratene Lammkeule mit Zimt, Rosmarin und Kartoffeln  
Aufpreis +7 €

Kabeljau mit Idiazábal-Käseschaum, knuspriger Garnitur und Pedro-Ximénez-Würfeln

Seeteufel mit Kartoffelpüree in Suquet-Sauce mit Knoblauch und Paprika

Im Ofen gebratener Steinbutt mit Kartoffeln, Tomate und Zwiebel  
Aufpreis +7 €

## Desserts

Karamellierter Torrija mit Kamille und Zimt  
Schokoladen-Coulant (Aufpreis +4 € / 10 Min.)  
Käse-Flan mit Karamell  
Nougat-Schokoladen-Mousse

42,50€



**SOLOVIDA**  
MASIA-RESTAURANT

 [solovida\\_restaurant](https://www.instagram.com/solovida_restaurant)

 [solovidarestaurant](https://www.facebook.com/solovidarestaurant)

 [solovidamasiarestaurant.com](https://www.solovidamasiarestaurant.com)