

PER COMENÇAR

Anxova de L'Escala amb pa d'algues	3/u
Cecina de vedella ecològica de Lleida	6
Croqueta de gambes de la Barceloneta	4/u
Bunyol d'albergínia rostida amb allioli de mel i mató	1.5/u
Brioix de cua de vaca de Lleida amb ceba envinagrada	3.5/u
Foie gras fresc a la planxa amb gel de camamilla	7.5

DEL NOSTRE HORT

El nostre hort del dia de la finca de Can Met	12
Ou de corral, <i>parmentier</i> , trufa negra d'Osona i papada de porc Duroc	19
Pèsols del Maresme, mongeta Perona a la <i>bilbaína</i> i morralets de platja	20
Múrgoles a la crema amb encenalls de <i>foie</i>	22

DEL MAR

Bonítol curat, cebetes i suc de pebrots rostits	16
Peix de la llotja amb crema de nyàmera i xirivia guisada	26
Arròs de peix de platja amb allioli d'all negre	24
Calamar farcit de papada de porc Duroc i ceba caramel·litzada amb caldo de fèsols acidulat	19

DE LA TERRA

Caneló de pollastre de pagès rostit amb bolets de temporada	18
<i>Steak tartar</i> de llom baix de vaca jove de Lleida, patates <i>soufflé</i>	22
Xai de llet de Girona amb crema de pastanaga a l'alcaravia	25
Mar i muntanya d'aletes de pollastre de pagès i escamarlans amb el seu suc de safrà	20
Peça de costella de vaca jove amb mantega Cafè de París	28

PER ACABAR

Pera de Puigcerdà confitada, fruits secs i mel	7
Exòtic de mango, fruita de la passió i xocolata blanca amb salsa de <i>grué</i>	8
Granissat de litxis i gerds del Maresme	6
Textures de cafè i xocolata	7
Taula de formatges artesans	17

Si ho desitja, pot afegir als seus plats:

Trufa negra *Melanosporum*

Segons preu de mercat

Servei de pa i complements. 2,90 / Preus en euros, IVA inclòs – Preguem informin si pateixen qualsevol al·lèrgia o intolerància.

Al Restaurant SOLC servim pa artesà de massa mare natural elaborat al Forn Sant Josep i cafè Lavazza

PARA EMPEZAR

Anchoa de la Escala con pan de algas	3/u
Cecina de vaca ecológica de Lleida	6
Croqueta de gambas de la Barceloneta	4/u
Buñuelo de berenjena asada con alioli de <i>mel i mató</i>	1,5/u
Brioche de rabo de vaca de Lleida con cebolla encurtida	3,5/u
Foie gras fresco a la plancha con gel de manzanilla	7.5

DE NUESTRO HUERTO

Nuestro huerto del día de la finca de Can Met	12
Huevo de corral, <i>parmentier</i> , trufa negra de Osona y papada de cerdo Duroc	19
Guisantes del Maresme, judía Perona a la bilbaína y <i>morralets</i> de playa	20
Colmenillas a la crema con virutas de <i>foie</i>	22

DEL MAR

Bonito curado, cebollitas y jugo de pimiento asado	16
Pescado de lonja con crema de Topinambur y chirivía guisada	26
Arroz de pescado de playa con alioli de ajo negro	24
Calamar relleno de papada de cerdo Duroc y cebolla caramelizada con caldo de alubia acidulado	19

DE LA TIERRA

Canelón de pollo de corral asado con setas de temporada	18
<i>Steak tartar</i> de lomo bajo de novilla de Lleida, patatas <i>soufflé</i>	22
Cordero lechal de Girona con crema de zanahoria a la alcaravea	25
Mar y montaña de alitas de pollo de corral y cigalas con su jugo de azafrán	20
Taco de chuleta de novilla con mantequilla Café de París	28

PARA TERMINAR

Pera confitada de Puigcerdà, frutos secos y miel	7
Exótico de mango, fruta de la pasión y chocolate blanco con salsa <i>grué</i>	8
Granizado de lichis y frambuesa del Maresme	6
Texturas de café y chocolate	7
Tabla de quesos artesanales	17

Si lo desea, puede añadir a sus platos:

Trufa Negra *Melanosporum*

Según precio de mercado

Servicio de pan y complementos 2,90 / Precios en euros, IVA incluido - Rogamos indiquen si padecen alguna alergia o intolerancia

En Restaurant SOLC servimos pan artesano de masa madre natural elaborado en el Forn Sant Josep y Café Lavazza