





# Hotel Restaurant Sol i Vi

## Reveillón fin de Año 2024

31 de diciembre de 2024

Música con Orquesta Cotton y el DJ Rafa

### Menú

Aperitivo de Bienvenida

Crema de Setas Silvestres



Bogavante Bellavista Perfumado al Aceite de Cava  
Con Vinagreta de Trufa Negra y Juliana de Verduras



Pierna de Cabrito al Oporto  
Con Ciruelas y Graten Dauphinois



Mini Sorbete Sol i Vi de Pomada Menorquina  
Pastel Sol i Vi de Moka



Vino Blanco Ermita Espiells  
Vino Tinto Can Sumoi Garnatxa Negra y Sumoll  
Cava Juve & Camps la Familia Gran Reserva Brut Nature

Aguas Minerales

Café Mocca y Carro de Licores



Bolsa de Cotillón - Uvas de la Suerte  
Coca y Cava a la Media Parte

Precio Persona 140.00€ IVA INCLUIDO

Niños hasta 12 años el 50 %

Para Reservas en el Propio Restaurante — WhatsApp — Teléfono - e-mail



601.980.758



93.899.32.04



[info@solivi.com](mailto:info@solivi.com)



# Hotel Restaurant Sol i Vi

## Menú de Navidad y San Esteban

25 y 26 de Diciembre de 2024

### Menú

Entrante Variado Para Compartir

1 Plato cada 4 personas

Pan Tostado, Tomate y Ajos

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo Bellota Reserva

Salmon Marinado al Eneldo Curado en Casa

Calamar de Playa a la Planxa

Mini Croquetas Sol i Vi



“Sopa de Galets con Minipilota”



Segundo Plato a Escoger

Pato Rustido a la Catalana con Ciruelas y Piñones

Ternera de Nebraska al Cava Brut

Setas Silvestres, Graten Dauphinois y Espárragos Trigueros

Rape al Horno con Verduras

Canelones de Carne Sol i Vi a la Trufa Negra con Bechamel de Setas



Sorbete Sol i Vi de Yuzu

Mousse Sol i Vi de Chocolate y Frambuesas

Turrone y “Neules”

Café Moca

Carro de Licores

Vino Blanco Ermita Espiells

Vino Negro Carles de Lavern Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon

Cava Codorniu Non Plus Ultra Brut o Raventos i Blanc Brut Nature

Precio por Persona 75.00€ I.V.A. INCLUIDO

Menores de 12 Años 50%

Para Reservas en el Propio Restaurante — WhatsApp — Teléfono - e-mail





601.980.758



93.899.32.04



[info@solivi.com](mailto:info@solivi.com)



# Menú de Año Nuevo y Reyes

## 1 y 6 de Enero de 2024

### Menú

#### Entrante Variado

Pan Tostado, Tomate y Ajos  
Crema de Setas para empezar  
Y para compartir

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo Bellota Reserva  
Salmon Marinado al Eneldo Curado en Casa  
Mini Croquetas Sol i Vi



#### Segundo Plato a Escoger

Pato Mudo Rustido a la Catalana con Ciruelas y Piñones  
Ternera de Nebraska al Cabernet Sauvignon  
Setas Silvestres, Graten Dauphinois y Espárragos Trigueros  
Suprema de Lubina Salvaje al Hinojo  
Canelones de Carne Sol i Vi a la Trufa Negra con Bechamel de Setas



Mini Sorbete Sol i Vi de Mojito  
Pastel Sol i Vi de Año Nuevo de Cítricos  
Café Moca y Carro de Licores  
Vino Blanco Ermita Espiells  
Vino Tinto Can Sumoi Garntxa Negra y Sumoll  
Cava Juve& Camps Brut Nature Gran Reserva de La Familia

Precio por Persona 70.00€ con I.V.A. INCLUIDO  
Menores de 12 Años 50%

Para Reservas— WhatsApp — Teléfono - e-mail



601.980.758



93.899.32.04



[info@solivi.com](mailto:info@solivi.com)