



NAVIDAD 2023-2024

INFORMACIÓN Y RESERVAS

93 636 55 23

info@restaurantsoli.com

www.restaurantsoli.com

MENÚ NAVIDAD

Comida 25 de Diciembre 2023

PRIMERO

"Escudella" de Navidad

SEGUNDO

"Carn d'olla"

TERCERO A ESCOGER

Morro de bacalao gratinado con muselina suave de ajo sobre salsa de tomate con albahaca

o

Muslo de confit de pato rustido a la Catalana con orejones, piñones, ciruelas y pasas

o

Entrecot de ternera a la brasa con patatas rusticas aliñadas a la provenzal y pimientitos de Padrón

POSTRE A ESCOGER, TURRONES Y CAFÉ

Tarta Sacher

o

Carpaccio de piña natural con helado de vainilla

BODEGA

Aguas minerales, Refrescos y Cervezas

Vino tinto crianza (D.O Rioja)

Vino blanco verdejo (D.O Rueda)

Cava Brut nature

93 636 55 23

info@restaurantsoli.com

Paseo Marítimo 38-42

Castelldefels (Barcelona)

58€ (IVA INCLUIDO)



MENÚ SAN ESTEBAN

Comida 26 de Diciembre 2023

ENTRANTES

Paletilla de jamón ibérico
Pan de coca de cristal con tomate
Langostinos salteados al whisky
Croquetas de cocido "carn d'olla"
Zamburiñas a la plancha

PRINCIPAL A ESCOGER

Canelón SOLI hecho de carne de rustido y gratinado con bechamel
trufada
○
Suprema de merluza de pincho a la Donostiarra con salteado de
verduritas al wok
○
Caldero de arroz con bogavante y cigalitas
○
Entrecot de ternera a la brasa con patatas rusticas aliñadas a la
provenzal y pimientitos de Padrón

POSTRE A ESCOGER, TURRONES Y CAFÉ

Crema catalana
○
Sorbete de limón o mandarina

BODEGA

Aguas minerales, Refrescos y Cervezas
Vino tinto crianza (D.O Rioja)
Vino blanco verdejo (D.O Rueda)
Cava Brut nature

93 636 55 23

info@restaurantsoli.com

Paseo Marítimo 38-42
Castelldefels (Barcelona)

58€ (IVA INCLUIDO)



MENÚ FIN DE AÑO

Cena 31 de Diciembre 2023

Cóctel de Bienvenida

ENTRANTES

Micuit de foie con fruta confitada y compota de higos
Jamón ibérico 100% de bellota cortado a mano al momento
con pan de cristal con tomate

PRIMERO

Crema de marisco con su tartar de gambitas al Pernod

SEGUNDO

Medio Bogavante al horno y sal volcánica

TERCERO

Medallón de solomillo de ternera con salsa de foie y reducción
de Pedro Ximénez

POSTRE, TURRONES Y CAFÉ

Tronco de San Silvestre

BODEGA

Aguas minerales, Refrescos y Cervezas
Heraclio Alfaro (D.O Rioja)
Hombre Pez (D.O Rueda)
Cava Llopart Brut nature Reserva

**COTILLÓN, UVAS DE LA SUERTE Y SERVICIO DE DJ
HASTA LAS 5:00h**

125,00€ (IVA INCLUIDO)

93 636 55 23

info@restaurantsoli.com

Paseo Marítimo 38-42
Castelldefels (Barcelona)



MENÚ AÑO NUEVO - MENÚ REYES

Comida 1 y 6 de Enero 2024

PRINCIPAL A ESCOGER

Paletilla de jamón ibérico
Pan de cristal con tomate
Gambas al ajillo
Croquetas de cocido "carn d'olla"
Zamburiñas a la plancha

PRINCIPAL A ESCOGER

Morro de bacalao con cremoso de queso viejo curado y crujiente
de patata
o
Caldero de arroz con bogavante y cigalitas
o
Medallón de solomillo de ternera con salsa de foie y reducción
de Pedro Ximénez

POSTRE Y CAFÉ

Torrija caramelizada con helado de nata (1 de Enero)
"Tortell" de reyes tradicional (6 de Enero)

BODEGA

Aguas minerales, Refrescos y Cervezas
Vino tinto crianza (D.O Rioja)
Vino blanco verdejo (D.O Rueda)
Cava Brut nature

58,00€ (IVA INCLUIDO)

93 636 55 23

info@restaurantsoli.com

Paseo Marítimo 38-42

Castelldefels (Barcelona)



MENÚ INFANTIL

Comida 25 y 26 de Diciembre 2023

Comida 1 y 6 de Enero de 2024

PRINCIPAL

Pasta con salsa de tomate casera y queso rallado

SEGUNDO A ESCOGER

Pechuga de pollo fileteada crujiente acompañada de salsa barbacoa y salsa miel-mostaza

o

Hamburguesa de ternera 100% con queso cheddar y patatas fritas

POSTRE

Tarta sacher o Helados
"Tortell" de reyes tradicional (6 Enero)

BEBIDA

Aguas minerales, Refrescos o Zumos

26€ (IVA INCLUIDO)

93 636 55 23

info@restaurantsoli.com

Paseo Marítimo 38-42

Castelldefels (Barcelona)



MENÚ INFANTIL FIN DE AÑO

Cena 31 de Diciembre 2023

PRINCIPAL

Paletilla de jamón ibérico con pan de cristal con tomate
Croquetas de cocido "carn d'olla"

SEGUNDO

Medio solomillo de ternera con papas fritas

POSTRE

Tronco de San Silvestre o Helado

BEBIDA

Aguas minerales, Refrescos o Zumos

COTILLÓN Y UVAS DE LA SUERTE

45€ (IVA INCLUIDO)

93 636 55 23

info@restaurantsoli.com

Paseo Marítimo 38-42

Castelldefels (Barcelona)



CONDICIONES PARA SU RESERVA

Estos menús PUEDEN ADAPTARSE a dietas vegetarianas/veganas, celíacas o cualquier tipo de alergia/necesidad especial pero se deberá especificar en cuanto antes para poder ofrecer un menú o plato alternativo.

ES NECESARIO encargarse del menú y elegir el segundo plato con una semana mínimo de antelación.

PARA FORMALIZAR su reserva se deberá abonar una paga y señal de 20€/persona para todos los días festivos. Únicamente para la cena de fin de año se deberá abonar el 50% del importe total, como garantía de su llegada, mediante transferencia bancaria o en efectivo en nuestro local.

SU RESERVA (ejemplo) es para 30 personas y finalmente, solo vienen 25, se cobrarán los 30 comensales si no avisan con 48h de antelación. Se cobrará el 50% del precio del menú del comensal que no pueda acudir en el último momento.

LAS BEBIDAS están incluidas desde que empieza hasta que acaba el último plato del menú. Todas las bebidas fuera de éste se cobrarán aparte.

Estamos a su disposición ¡Les esperamos!



INFORMACIÓN/RESERVAS

93 636 55 23

info@restaurantsoli.com

Paseo Marítimo 38-42 Caselldefels (Barcelona)