

MENÚS PER EMPORTAR 2019

NADAL TRADICIÓ

Escudella de Nadal de Galets i pilota

□

Canelons de faisà amb parmesà i salsa de rostit

□

Pollastre de l'era rostit amb prunes clàudies i pinyons

Preu per persona 30 euros

(Cada 4 persones OBSEQUI 1 ampolla de cava – Volem brindar el Nadal amb Tu !!!)

CAP D'ANY

Els Snack d'aperitiu

Bombó de foie amb crocant d'or i vermut blanc & Salpicó de pop i fruits de mar al perfum de menta & Caramel d'ànec i pera al vi amb gominola de taronja caramel·litzada & Poma reineta, anxova i Tou de Matalama de Mas El Lladré

□

Caneló de faisà amb vellut d'au, tòfona i pipes amb parmesà

□

Rap amb trompetes de mort i salsa de nyores

□

Tornedós de Filet de Vedella Ecològica

-Especialitat Solana-

□

Les postres

Dolços revetlla 2019

*

□

Els 12 grans de raïm dels millors desitjos i Bossa Cotilló

□

Preu per persona 70 euros

(Cada 4 persones OBSEQUI 1 ampolla de Cava Lo Fred de Ponent Brut Reserva – Volem brindar l'any nou amb Tu !!!!)

□

Vi Blanc Raimat Solana Chardonnay -Albarinyo DO Costers del Segre

Vi Negre El Silenci del Molí

Preu per persona 80 euros

Encàrrecs: Per Nadal, Sant Esteve, Cap d'Any, ... abans del 22 de desembre.

Recollida: Dia 24 fins a les 15h de la tarda.

Dia 26 a convenir.

Dia 31 fins a les 20h del vespre.

I DURANT TOTES LES FESTES – LA SOLANA A CASA – DEMANA'NS!! 972 701062

NADAL PER EMPORTAR A CASA 2019 – DURANT TOTES LES FESTES
PER PICAR !!!!!

- Pa de coca amb pernil ibèric
- Coca de recapte amb anxoves, escalivada i olivada
- Royal d'escalivada amb maionesa de vermut i xips de porros
- Tàrtar d'albergínia amb poma Royal gala i encenalls de pernil ibèric
- Galet farcit de marisc i la seva crema
- Galet farcit de carn amb vellut de caldo
- Ravioli de gambes amb salsa d'erions
- Foie mi cuit amb crocant de festucs, compota de poma i pa de nous
- Dau de formatge Brie Fregit amb salsa de pebrots
- Cub de trumfa amb gambes i chutney de mango
- Carxofes farcides amb brandada de bacallà amb salsa de porros
- Broqueta de llagostí i sípia amb suquet de marisc
- Trinxat de llagostí amb caviar d'arengada
- Trumfa emmascarada amb botifarra del perol i ceps

Encàrrecs: Per Nadal i Sant Esteve abans del 22/12
Cap d'Any, Reis i altres deis de les festes ... fins a 72 h. Abans

Recollida: Dia 24 fins a les 16h de la tarda.
Dia 31 fins a les 19h del vespre.
La resta de dies a convenir, el mateix dia o el dia abans.

PODEU CONFECCIONAR-VOS EL VOSTRA PICA-PICA D'ENTRANT
Cada unitat de pica 3 euros la tapa

C- 17 Km 92,5 – 17500 RIPOLL
Tel 972 701062 / Fax 972 714343
e-mail: info@solanadelter.com
www.solanadelter.com

NADAL PER EMPORTAR A CASA 2019 – DURANT TOTES LES FESTES

- Canelons tradicionals de Nadal(amb beixamel o Tomàquet) 2,00€/Unitat
- Canelons de rostit tofonats amb parmesà i pipes 4,00€/ Unitat
- Caneló XL de marisc amb salsa Cardinale 12,00€/Ració
- Sopa de Peix amb entrebancs 10,00€/Ració
- Sopa de Galets de Nadal amb pilota 10,00€/Ració
- Bacallà a la llauna amb muselina d'allioli de codony 14,00€/Ració
- Bacallà amb samfaina 14,00€/Ració
- Cassola de lluç amb cloïsses i sipietes a la marinera 16,00€/Ració
- Suquet tradicional de rap, gambes i cloïsses 22,00€/Ració
- Rodó de vedella ecològica amb verduretes, trumfa i ceps 10,00€/Ració
- Medallons de galta de porc a baixa temperatura a d'Oporto 10,00€/ Ració
- Ànec mut amb peres 14,00€/Ració
- Pollastre de l'Era rostit a l'Estil Nadalenc 14,00€/Ració
- Melós de Vedella ecològica amb festucs i Ratafia 14,00€/Ració
- Cua de vedella ecològica amb trompetes de la mort 14,00 €/Ració
- Espatlleta d'anyell de Raça Ripollesa al forn 18,00 €/Ració

Encàrrecs: Per Nadal i Sant Esteve abans del 22/12.
Cap d'Any abans i Reis i altres dies de les festes ... fins a 42h. Abans

Recollida: Dia 24 fins a les 15h de la tarda.
Dia 31 fins a les 20h del vespre.
La resta de dies a convenir, el mateix dia o el dia abans.

**PODEU CONFECCIONAR-VOS EL VOSTRA PICA-PICA D'ENTRANT
DEMANA'NS EL LLISTAT**

C- 17 Km 92,5 – 17500 RIPOLL
Tel 972 701062 / Fax 972 714343
e-mail: info@solanadelter.com
www.cesolana.cat

Festa de Cap D'any 2019

Menú 55 ena Revetlla fi d'any 2019

Snaks d'Aperitiu i Tapetes

Bombó de foie amb crocant d'or i vermuth blanc
Salpicó de pop i fruits de mar al perfum de menta
Caramel d'ànec i pera al vi amb gominola de taronja caramel-litzada
Poma reinata, anxova i Tou de Matalama de Mas El Lladré

*

Menú Revetlla

Crema d'escamarlans de la Costa Brava amb ous d'arengada i el seu cruixent

*

Caneló de faisà amb vellut d'au, tòfona i pipes amb parmesà

*

Rap amb trompetes de mort i salsa de nyores

*

Tornedós de Filet de Vedella Ecològica

-Especialitat Solana-

*

Les postres

Sorbet de cítrics Dry Martini

*

Dolços revetlla 2019

*

Vi Blanc Raimat Solana Chardonnay -Albarinyo DO Costers del Segre

Vi Negre El Silenci del Molí

Cava Lo Fred de Ponent Brut Reserva

Petit Fours

Cafès

*

Els 12 grans de raïm dels millors desitjos - Cotilló -

Dos ambients de música

Sala Comte Guifré :Música amb Viu a càrrec Carles Xandri i Espai 50: Música amb DJ

Broqueta de fruites & Coca & Xocolata calenta

Assortit de Mini entrepans

El Menú inclou una consumició

PREU PER PERSONA 110 €

Menú infantil* per a nens i nenes:

De 3 a 12a. – 40 euros per nen/a

De 12a a 16a. – 70 euros per nen/a

(* El menú infantil no és el mateix que el dels adults, és adaptat a nens –)