

SOLIVER, UN RESTAURANT DE CAL BLAY		A SESOLIVERES		soliver			
Català		Castellano		English			
Per PICAR		Para PICAR		To SNACK on			
Encenalls de pernil ibèric D.O Los Pedroches19,00€		Virutas de jamón ibérico D.O. Los Pedroches19,00€		Shavings of Iberian ham D.O. Los Pedroches19,00€			
(G-L) Croquetons de carn del perol / Recepta de la iaia Maria13,00€		(G-L) Croquetones de carne del perol / Receta de la yaya María13,00€		(G-L) Large “perol-style” meat croquettes / Grandma Maria’s recipe13,00€			
(M) Calamars enfarinats i fregits15,00€		(M) Calamares enharinados y fritos15,00€		(S) Floured and fried squid15,00€			
(G) Anxoves de l'Escala sobre pa de coca torrat i OOVE13,00€		(G) Anchoas de L’Escala sobre pan de coca tostado y AOVE13,00€		(G) L’Escala anchovies on toasted coca bread with EVOO13,00€			
(G) Bunyols de bacallà amb picada suau d’all i julivert14,00€		(G) Buñuelos de bacalao con majada suave de ajo y perejil14,00€		(G) Cod fritters with a mild garlic and parsley mash14,00€			
(G) Pa de coca sucat amb tomacons i OOVE2,50€		(G) Pan de coca untado con tomate y AOVE2,50€		(G) Coca bread rubbed with tomato and EVOO2,50€			
(G) Pa artesà; pa elaborat amb farina de blat sarraí fermentada, massa de llevat de blat i farina de blat maltejada2,00€		(G) Pan artesano; pan elaborado con harina de trigo sarraceno fermentada,masa madre de trigo y harina de trigo malteada2,00€		(G) Artisan bread made with fermented buckwheat flour, wheat sourdough and malted wheat flour2,00€			
Conté (G)gluten (L)lactosa (F)fruits secs (M)marisc		Contiene (G)gluten (L)lactosa (F)frutos secos (M)marisco		Contains (G)gluten (L)lactose (N)nuts (S)shellfish			

Català

Els
PRIMERS

(G-L-F)	Amanida de seitons en vinagre, maduixes, formatge mogent i vinagreta de fruits secs amb vinagre chardonnay Forum	14,00€
(G-L-F)	Tàrtar de salmó marinat amb crema d'albergínia fumada i tomàquet sec	14,00€
	Ous estrellats amb patata de Prades, tòfona i foie	13,50€
(G-L)	Caneló XL de gall del Penedès IGP amb crema de ceps i formatge mogent	14,00€
(M)	Cassola de cigró de l'Anoia amb cansalada, tripa de bacallà, botifarra negra i espinacs	14,00€

ARRÒS

(G) Arròs d'ibèrics i albergínia escalivada	22,00€
(M) Arròs de gamba vermella	23,00€

Conté (G)gluten (L)lactosa (F)fruits secs (M)marisc

Castellano

LOS PRIMEROS

(G-L-F)	Ensalada de boquerones en vinagre, fresas, queso Mogent y vinagreta de frutos secos con vinagre Chardonnay Forum	14,00€
(G-L-F)	Tartar de salmón marinado con crema de berenjena ahumada y tomate seco	14,00€
	Huevos estrellados con patata de Prades, trufa y foie	13,50€
(G-L)	Canelón XL de gallo del Penedès IGP con crema de ceps y queso Mogent	14,00€
(M)	Cazuela de garbanzos de la Anoia con panceta, tcallos de bacalao, morcilla y espinacas	14,00€

ARROZ

(G) Arroz de ibéricos con berenjena asada	22,00€
(M) Arroz de gamba roja	23,00€

Contiene (G)gluten (L)lactosa (F)frutos secos (M)marisco

English

The first COURSES

(G-L-N)	Pickled anchovy salad with strawberries, Mogent cheese and nut vinaigrette with Chardonnay Forum vinegar	14,00€
(G-L-N)	Marinated salmon tartare with smoked aubergine cream and sun-dried tomato	14,00€
	Scrambled eggs with Prades potatoes, truffle and foie gras	13,50€
(G-L)	XL cannelloni of Penedès rooster (PGI) with porcini cream and Mogent cheese	14,00€
(S)	Chickpea stew from Anoia with pork belly, cod tripe, black pudding and spinach	14,00€

RICE

(G) Iberian pork rice with roasted aubergine	22,00€
(S) Red prawn rice	23,00€

Contains (G)gluten (L)lactose (N)nuts (S)shellfish

SOLIVER, UN RESTAURANT DE CAL BLAY		A SESOLIVERES	soliver		
Català		Castellano		English	
PEIX		PESCADO		FISH	
(M) Calamarsets amb patata confitada i ceba caramel·litzada	14,50€	(M) Calamarcitos con patata confitada y cebolla caramelizada	14,50€	(S) Baby squid with confit potato and caramelised onion	14,50€
Morro de bacallà amb samfaina	17,00€	Morro de bacalao con “samfaina”	17,00€	Cod collar with samfaina (Catalan vegetable stew)	17,00€
(F-M) Pop i cansalada amb salsa romesco	18,00€	(F-M) Pulpo y panceta con salsa romesco	18,00€	(N-S) Octopus and pork belly with romesco sauce	18,00€
Llobarro 600gr al forn amb patata confitada i refregit d’alls i bitxo	24,00€	Lubina 600 g al horno con patata confitada y refrito de ajos y guindilla	24,00€	Sea bass 600 g baked with confit potato and garlic–chilli sauté	24,00€
CARN		CARNE		MEAT	
(L) Filet de vedella amb patata trufada i salsa Oporto	23,00€	(L) Filete de ternera con patata trufada y salsa Oporto	23,00€	(L) Beef fillet with truffled potato and Oporto sauce	23,00€
Magret d’ànec Coll Verd amb poma caramel·litzada i salsa agredolça de codony	19,00€	Magret de pato Coll Verd con manzana caramelizada y salsa agridulce de membrillo	19,00€	Coll Verd duck magret with caramelised apple and quince sweet-and-sour sauce	19,00€
“Txuletón” de 500g madurat 15 dies amb flor de sal i OOVE	21,00€	“Txuletón” de 500g madurado 15 días con flor de sal y AOVE	21,00€	“Txuleton” 500 g, aged 15 days with fleur de sel and EVOO	21,00€
(L) Ploma ibèrica amb ceba dolça, ceps i crema de formatge mogent	20,00€	(L) Pluma ibérica con cebolla dulce, ceps y crema de queso Mogent	20,00€	(L) Iberian pork pluma with sweet onion, porcini mushrooms and Mogent cheese cream	20,00€
Conté (G)gluten (L)lactosa (F)fruits secs (M)marisc		Contiene (G)gluten (L)lactosa (F)frutos secos (M)marisco		Contains (G)gluten (L)lactose (N)nuts (S)shellfish	

SOLIVER, UN RESTAURANT DE CAL BLAY		A SESOLIVERES		soliver			
Català		Castellano		English			
L'espai VEGÀ		Epacio VEGANO		VEGAN space			
Amanida verda amb cabdells, ceba tendra, pastanaga i olives d'Aragó		Ensalada verde con cogollos, cebolla tierna, zanahoria y olivas de Aragón		Green salad with little gem lettuces, spring onion, carrot and Aragón olives			
(F) Milfulls de tomàquet sec amb camembert vegà i oli d'alfàbrega		(F) Milhojas de tomate seco con camembert vegano y aceite de albahaca		(N) Sun-dried tomato mille-feuille with vegan camembert and basil oil			
Albergínia farcida de verdures i heura amb salsa romesco i ceba morada		Berenjena rellena de verduras y heura con salsa romesco y cebolla morada		Stuffed aubergine with vegetables and heura, served with romesco sauce and red onion			
Lingot de bolets amb heura, fons fosc vegetal i puré cremós de moniato		Lingote de setas con heura, fondo oscuro vegetal y puré cremoso de boniato		Mushroom terrine with heura, vegetable dark stock and creamy sweet-potato purée			
(L) Tàrtar de fruites de temporada amb llima i sucre morè		(L) Tartar de frutas de temporada con lima y azúcar moreno		(L) Seasonal fruit tartare with lime and brown sugar			
Conté (G)gluten (L)lactosa (F)fruits secs (M)marisc		Contiene (G)gluten (L)lactosa (F)frutos secos (M)marisco		Contains (G)gluten (L)lactose (N)nuts (S)shellfish			

SOLIVER, UN RESTAURANT DE CAL BLAY	A SESOLIVERES		
Català menú Llobarro PRIMERS A compartir (M) Musclos al vapor amb cítrics La nostra amanida de cabdells amb vinagreta de mostassa antiga SEGON Llobarro 600gr al forn amb patata confitada i refregit d'alls i bitxo POSTRES Postres a triar del menú setmanal o a bescanviar per cafè Inclou: Pa i aigua o una copa de vi o cava 32€ per persona Conté (G)gluten (L)lactosa (F)fruits secs (M)marisc	Castellano menú Lubina PRIMEROS A compartir (M)Mejillones al vapor con cítricos Nuestra ensalada de cogollos con vinagreta de mostaza antigua SEGUNDOS Lubina de 600 g al horno con patata confitada y refrito de ajos y guindilla POSTRES Postres a escoger del menú semanal o canjear por café Incluye: Pan y agua o una copa de vino o cava 32€ por persona Contiene (G)gluten (L)lactosa (F)frutos secos (M)marisco	English Sea Bass menu STARTERS To share (S) Steamed mussels with citrus Our baby gem lettuce salad with old-style mustard vinaigrette MAIN COURSE 600 g oven-baked sea bass with confit potato and garlic–chilli dressing DESSERTS Desserts to choose from the weekly menu or exchange for coffee Includes: Bread and water or a glass of wine or cava 32€ per person Contains (G)gluten (L)lactose (N)nuts (S)shellfish	

SOLIVER, UN RESTAURANT DE CAL BLAY	A SESOLIVERES		
Català menú Arròs PRIMERS A compartir (M) Musclos al vapor amb cítrics La nostra amanida de cabdells amb vinagreta de mostassa antiga SEGON Arròs del dia <i>(Al·lèrgens a consultar)</i> POSTRES Postres a triar del menú setmanal o a bescanviar per cafè Inclou: Pa i aigua o una copa de vi o cava 30€ per persona Conté (G)gluten (L)lactosa (F)fruits secs (M)marisc	Castellano menú Arroz PRIMEROS A compartir (M) Mejillones al vapor con cítricos Nuestra ensalada de cogollos con vinagreta de mostaza antigua SEGUNDOS Arroz del día <i>(Alérgenos a consultar)</i> POSTRES Postres a escoger del menú semanal o canjear por café Incluye: Pan y agua o una copa de vino o cava 30€ por persona Contiene (G)gluten (L)lactosa (F)frutos secos (M)marisco	English Rice menu STARTERS To share (S) Steamed mussels with citrus Our baby gem lettuce salad with old-style mustard vinaigrette MAIN COURSE Rice of the day <i>(Allergens upon request)</i> DESSERTS Desserts to choose from the weekly menu or exchange for coffee Includes: Bread and water or a glass of wine or cava 30€ per person Contains (G)gluten (L)lactose (N)nuts (S)shellfish	

Català

Les POSTRES

(1/2 ració)	(1 ració)
14	15
16	17
18	19
20	21
22	23
24	25
26	27
28	29
30	31
32	33
34	35
36	37
38	39
40	41
42	43
44	45
46	47
48	49
50	51
52	53
54	55
56	57
58	59
60	61
62	63
64	65
66	67
68	69
70	71
72	73
74	75
76	77
78	79
80	81
82	83
84	85
86	87
88	89
90	91
92	93
94	95
96	97
98	99
100	101
102	103
104	105
106	107
108	109
110	111
112	113
114	115
116	117
118	119
120	121
122	123
124	125
126	127
128	129
130	131
132	133
134	135
136	137
138	139
140	141
142	143
144	145
146	147
148	149
150	151
152	153
154	155
156	157
158	159
160	161
162	163
164	165
166	167
168	169
170	171
172	173
174	175
176	177
178	179
180	181
182	183
184	185
186	187
188	189
190	191
192	193
194	195
196	197
198	199
200	201
202	203
204	205
206	207
208	209
210	211
212	213
214	215
216	217
218	219
220	221
222	223
224	225
226	227
228	229
230	231
232	233
234	235
236	237
238	239
240	241
242	243
244	245
246	247
248	249
250	251
252	253
254	255
256	257
258	259
260	261
262	263
264	265
266	267
268	269
270	271
272	273
274	275
276	277
278	279
280	281
282	283
284	285
286	287
288	289
290	291
292	293
294	295
296	297
298	299
300	301
302	303
304	305
306	307
308	309
310	311
312	313
314	315
316	317
318	319
320	321
322	323
324	325
326	327
328	329
330	331
332	333
334	335
336	337
338	339
340	341
342	343
344	345
346	347
348	349
350	351
352	353
354	355
356	357
358	359
360	361
362	363
364	365
366	367
368	369
370	371
372	373
374	375
376	377
378	379
380	381
382	383
384	385
386	387
388	389
390	391
392	393
394	395
396	397
398	399
400	401
402	403
404	405
406	407
408	409
410	411
412	413
414	415
416	417
418	419
420	421
422	423
424	425
426	427
428	429

(G-L-F) Pastís de formatge cremós 4,00€ / 6,50€

Pastís líquid de xocolata calent de Simón Coll 70% (per compartir)	12,00€
---	--------

(L) Tàrtar de fruites de temporada 6,50€
amb llima sucre morè i sorbet de mandarina

Maduixots amb nata muntada feta a casa i el seu gelat	7,00€
---	-------

(G-L-F) Catànies i carquinyolis de Sant Quintí de Mediona	6,00€
---	-------

Gelats artesans:	6,00€
------------------	-------

(L)Limona · (L-F)Maduixa · (L-F)Vainilla Burbon
(L-F)Xocolata 70% · (L-F)Mandarina

Conté (G)gluten (L)lactosa (F)fruits secs (M)marisc

Castellano

Los POSTRES

1/2	Carpaccio de piña	6,50€
	con almíbar de ron y menta, y helado de coco	(1/2 ración) (1 ración)

(G-L-F) Tarta de queso cremosa 4,00€ / 6,50€

Pastel líquido de chocolate caliente Simón Coll 70% (para compartir)	12,00€
---	--------

(L) Tartar de frutas de temporada acon lima, azúcar moreno y sorbete de mandarina	6,50€
--	-------

Fresas con nata montada casera y su helado	7,00€
--	-------

(G-L-F) "Catànies" y "carquinyolis" de San Quintí de Mediona	6,00€
--	-------

Helados artesanos:	6,00€
--------------------	-------

(L)Limón · (L-F)Fresa · (L-F)Vainilla Burbon
(L-F)Chocolate 70% · (L-F)Mandarina

Contiene (G)gluten (L)lactosa (F)frutos secos (M)marisco

English

The DESSERTS

(L) Pineapple carpaccio	6,50€
with rum & mint syrup and coconut ice cream	(1/2 ration) (1 ration)

(G-L-N) Creamy cheesecake 4,00€ / 6,50€

Warm liquid chocolate cake Simón Coll 70% (to share)	12,00€
---	--------

(L) Seasonal fruit tartare	6,50€
with lime, brown sugar and mandarin sorbet	

Fresh strawberries with homemade whipped cream and their ice cream	7,00€
---	-------

(G-L-N) "Catànies" and "carquinyolis" from Sant Quintí de Mediona	6,00€
---	-------

Artisanal ice creams: 6,00€

(L) Lemon · (L-N) Strawberry · (L-N) Bourbon vanilla
(L-N) Chocolate 70% · (L-N) Mandarin

Contains (G)gluten (L)lactose (N)nuts (s)shellfish