

El Restaurante Mas Solà está ubicado dentro del complejo hotelero del mismo nombre donde se encuentra en una Masia del siglo XVI con un encanto especial.

En la carta y el menú Pica Tastets que les ofrecemos a continuación pueden encontrar los platos clásicos de la cocina del Mas Solà junto a las nuevas creaciones innovadoras de la cocina moderna que nos aporta nuestro chef Victor Trochi.

Todo esto combinado con un servicio cercano, atento y profesional de nuestro equipo de sala encabezado por nuestro jefe de restauración Francesc Vendrell.

¡Bienvenidos a Mas Solà y esperamos que disfruten!

ENTRANTES PARA COMPARTIR O NO...

Los clásicos...

Jamón ibérico de bellota al corte 27.50 €

con sus tostadas de coca, tomate de colgar y aceite de oliva extra virgen

Nuestras croquetas de asado 11.00 €

hechas en casa como las hacía la abuela

Gambas de Palamós al ajillo 18.00 €

en su jugo

Creaciones de nuestro chef...

Ensalada de brotes tiernos con pato asado 16.00 €

y salsa hoissin

Terrina de turrón y foie con un toque de lima 16.00 €

con brioche de cítricos

Tartar de salmón con verduritas 15.00 €

y emulsión de mostaza

Huevos de payes con butifarra negra 12.00 €

y guiso de calabaza

Sopa del día 14.00 €

con su guarnición

Canelón de marisco con bechamel de maíz 15.00 €

y mermelada de harissa

NUESTROS ARROCES (mínimo dos personas)

Arroz seco al estilo del chef 22.00 € p/p

PLATOS PRINCIPALES DE PESCADO O CARNE...

Los clásicos...

Solomillo de ternera de Girona a la rossini 26.00 €
estilo Mas Solà

Carrillera de ternera de Girona 18.00 €
con espuma de patata

Cordero asado y crujiente 19.00 €
con pure de zanahoria al comino y su jugo

Creaciones de nuestro chef...

Calamares a la carbonara 19.00 €
con yema de huevo

Pescado de lonja con su guarnición 27.00 €
al estilo del chef

Risotto vegetariano 16.00 €
con nube de parmesano

*Servicio de pan i cajita dulce para los cafés: 2,75€

10 % IVA INCLUIDO