

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

Sopa de pescado y marisco con ravioli de marisco 18.00 €
y duxelle de verduritas

Creaciones de nuestro chef...

Ensalada de brotes tiernos y magret de pato 5 jotas 18.00 €
con fresas al balsámico

Terrina de turrón y foie con toque de lima 16.00 €
con brioche de cítricos

Tartar de pescado azul con cremoso de queso de cabra 16.00 €
y cebolla negra

Vieiras asadas y ravioli de coliflor 20.00 €
con hierbas cítricas y un toque picante

NUESTROS ARROCES

(mínimo 2 personas)

Arroz del "Senyoret" con cigalas y papada de cerdo confitada con miell 22.00 € p/p
y sofrito de cebolla de Figueres

Arroz seco de Pals con sepia, cocochas de bacalao, pulpo 22.00 € p/p
y judía perona

PLATOS PRINCIPALES

DE PESCADO O CARNE...

Los clásicos...

Turnedó de rape de la costa a la brasa 24.00 €
con patatas confitadas

Steak tartar de solomillo de ternera de Girona 27.00 €
con toque de Calvados y patatas paja

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

Creaciones de nuestro chef...

Calamares a la carbonar 19.00 €
con yema de huevo

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

Rack de cordero asado con glaseado de hierbas del monte (mínimo dos personas) 23.00 € p/p
y servido con flor de calabacín, tomate y zanahoria al comino

Tataki de presa de cerdo ibérico de bellota 21.00 €
con mango, apio y jugo de mostaza

*Servicio de pan y cajita dulce para los cafés: 2.75 €

10% IVA INCLUIDO

Normativa alérgenos RD 126/2015 - CE nº 1169/2011



"Este establecimiento, de acuerdo con la normativa CE nº 1169/2011 y RD 126/2015, dispone de la información relativa a los productos alérgenos que pueden causar intolerancia alimentaria"

Observaciones:



- Cualquier plato elaborado en nuestra cocina o del propio proveedor puede contener trazas de gluten u otras sustancias antes indicadas.
- Muchos de los productos de materia prima que nos llegan vienen etiquetados con la siguiente advertencia:
"Nuestra industria trabaja con gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuete, soja, leche, frutos secos, apio, mostaza, sésamo y moluscos"

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

Sopa de pescado y marisco con ravioli de marisco 18.00 €     
y duxelle de verduras

Creaciones de nuestro chef...

Ensalada de brotes tiernos y magret de pato 5 jotas 18.00 €   
con fresas al balsámico

Terrina de turrón y foie con toque de lima 16.00 €   
con brioche de cítricos

Tartar de pescado azul con cremoso de queso de cabra 16.00 €   
y cebolla negra





Vieiras asadas y ravioli de coliflor 20.00 €      
con hierbas cítricas y un toque picante

PLATOS PRINCIPALES DE PESCADO O CARNE...






Los clásicos...


Turnedó de rape de la costa a la brasa 24.00 €    
con patatas confitadas



Steak tartar de solomillo de ternera de Girona 27.00 €  
con toque de Calvados y patatas paja

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

Creaciones de nuestro chef...

Calamares a la carbonar 19.00 €     
con yema de huevo

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

Rack de cordero asado con glaseado de hierbas del monte (mínimo dos personas) 23.00 € p/p  
y servido con flor de calabacín, tomate y zanahoria al comino





Tataki de presa de cerdo ibérico de bellota 21.00 €     
con mango, apio y jugo de mostaza





*Servicio de pan y cajita dulce para los cafés: 2.75 €

10% IVA INCLUIDO

 GLUTEN	 CRUSTÁCEOS	 HUEVOS
 PESCADO	 CACAHUETES	 SOJA
 LÁCTICOS	 FRUTOS CÁSCARA	 APIO
 MOSTAZA	 SÉSAMO	 DIÓXIDO AZUFRE SULFITOS
 MOLUSCOS	 ALTRAMUZ	

NUESTROS ARROCES (mínimo 2 personas)

Arroz del "Senyoret" con cigalas y papada de cerdo confitada con miell 22.00 € p/p
y sofrito de cebolla de Figueres    

Arroz seco de Pals con sepia, cocochas de bacalao, pulpo 22.00 € p/p    
y judía perona