

### EMBOTITS

Pernil ibèric de gla 8 gr tall a ganivet	23 €
Pernil ibèric de gla 50 gr tall a ganivet	16 €
Arbre d'embotits d'Olot i Vic	14 €
Assortiment d'embotits ibèrics	16 €
Formatge pur d'ovella	14 €
Assortit de patés	12 €
*Inclou pa torrat amb tomàquet	

### DE LA CASA

Meló amb pernil de gla	18 €
Xató Tarragoní	13 €
Amanida Solric	12 €
Amanida del pagès	12 €
Amanida tèbia de formatge de cabra	14 €
Tàrtar dos salmons	12 €
Carpaccio de bou	13 €
Timbal d'escalivada amb anxoves	12 €
Calçots arrebossats amb romesco	12 €
Croquetes casolanes de la iaia	12 €
Canelons de la casa amb beixamel	12 €

### DEL MAR

Musclos planxa amb sal i pebre	½ 8 €	12 €
Bunyols de rap i bacallà	½ 8 €	12 €
Pop a la gallega		16 €
Anxoves del Cantàbric		15 €
Calamarsets a la planxa		14 €
Calamarsons a l'andalusa		15 €
Escamarlanets a la sal o saltejats amb all i julivert		17 €
Calamars a la romana o andalusa		14 €
Gambes a l'all		15 €

### CUINATS

Cargols a la llauna	14 €
Tripa de vedella (callos) casolana	12 €
Melós de porc amb salsa l'Oporto	15 €

### DE L'HORT (VEGETARIANS)

Saltejat wok de verdures	16 €
Arròs de verdures de temporada	13 €

### PEIXOS

Llobarro a l'esquena o a la sal	18 €
Orada a l'esquena o a la sal	17 €
Rap al cava o planxa	24 €
Bacallà amb samfaina o Solric	15 €

### ARROSSOS (mínim 2 persones)

Arròs negre	14 €
Arròs a la marinera	16 €
Arròs del senyoret	16 €
Arròs caldós amb llamàntol	23 €
Arròs de guatlls, carxofes, bolets i foie	16 €
Fideuà	14 €

### BRASA

Llonganissa a la brasa	10 €
Costelles i mitjanes de xai	15 €
Costelles de cabrit arrebossades o brasa	16 €
Entrecot de 300 gr	18 €
Filet de vedella brasa	22 €
Filet amb ceba caramelitzada i foie	24 €
Mitjana madurada (1 kg) - a la pedra	49 €
Amb guarnició	

### GRAELLADES I MARISCOS

Graellada de peix	29 €
Rap, lluç, salmó, sípia, calamarsos	
Graellada de marisc	43 €
Llamàntol, gambes, escamarlanets, musclos, cloïsses i navalles	

Preus Iva inclòs



### MENÚ INFANTIL 1

Macarrons a la bolonyesa

12,00 €

(a escollir)

Pollastre arrebossat amb patates fregides

Lluç a la romana

Hamburguesa amb patates

Postres i beguda

### MENÚ INFANTIL 2

Mix de macarrons pollastre i patates

Postres i beguda

10,00 €

### POSTRES

logurt natural	3,50 €
Fruita del temps	4,00 €
Gelat artesà de la casa	4,00 €
Sorbet de llimona o Mojito	4,50 €
Crema catalana de la casa	4,50 €
Pastís Sacher amb fruits vermells	4,50 €
Pastís de formatge amb fruits vermells	4,50 €
Tòfones amb nata	5,00 €
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla	5,00 €
Brownie amb gelat de iogurt búlgar	5,00 €
Lleoneses banyades en xocolata calenta	5,00 €
Pinya natural a la crema cremada	5,50 €
Flam de la casa amb nata	5,50 €
Valencià (suc de taronja i gelat de vainilla)	6,00 €
Cafè irlandès	6,00 €
Músic (fruita seca, carquiñolis, dolç de codony i mistela)	6,00 €
Gelat crocanti	6,50 €
Rebosteria artesana (sis unitats)	6,50 €

### MENÚ COLLA

Mínim 2 persones

### PICA PICA

Assortit d'ibèrics

Amanida del Pagès

Carpaccio de salmó i bacallà

Bunyols de rap i bacallà

### SEGON A ESCOLLIR

Paella Marinera \*

Arròs de llamàntol \* (Sup. +5€)

Entrecot a la brasa

Llobarro a la planxa

### POSTRE A ESCOLLIR

Gelat artesà de la casa

Pastís de la casa

Pinya natural

\*Mínim 2 persones

**31 €**

Inclou pa, beguda i cafè

**29 €**

Beguda a banda

Preus IVA inclòs



### EMBUTIDOS

Jamón ibérico de bellota 80 gr <small> corte a cuchillo</small>	23 €
Jamón ibérico de bellota 50 gr <small> corte a cuchillo</small>	16 €
Arbol de embutidos de Olot y Vic	14 €
Surtido de embutidos ibéricos	16 €
Queso puro de oveja	14 €
Surtido de patés	12 €

\*Incluye pan Tostado o con tomate

### DE LA CASA

Melón con jamón de bellota	18 €
Xató Tarraconense	13 €
Ensalada Sol Ric	12 €
Ensalada del pagès	12 €
Ensalada tibbia de queso de cabra	14 €
Tartar dos salmones	12 €
Carpaccio de buey	13 €
Timbal de escalibada con anchoas	12 €
Calçots rebozados con romesco	12 €
Croquetas caseras de la abuela	12 €
Canelones de la casa con bechamel	12 €

### DEL MAR

Mejillones plancha con sal y pimienta	½ 8 €	12 €
Buñuelos de rape y bacalao	½ 8 €	12 €
Pulpo a la Gallega		16 €
Anchoas del Cantábrico		15 €
Calamarcitos a la plancha		14 €
Puntillas a la andaluza		15 €
Cigalitas a la sal o salteadas con ajo y perejil		17 €
Calamares a la romana o andaluza		14 €
Gambas al ajillo		15 €

### COCINADOS

Caracoles a la <i>llauna</i>	14 €
Callos de ternera caseros	12 €
Meloso de cerdo con salsa al Oporto	15 €

### DE LA HUERTA (VEGETARIANOS)

Salteado wok de verduras	16 €
Arroz de verduras de temporada	13 €

### PESCADOS

Lubina a la espalda o a la sal	18 €
Dorada a la espalda o a la sal	17 €
Rape al cava o plancha	24 €
Bacalao con sanfaina o Sol Ric	15 €

### ARROCES (mínimo 2 personas)

Arroz negro	14 €
Arroz a la marinera	16 €
Arroz del señorito	16 €
Arroz caldoso con bogavante	23 €
Arroz de codornices, alcachofas, setas y foie	16 €
Fideuà	14 €

### BRASA

Longaniza a la brasa	10 €
Costillas y "mitjanes" de cordero	15 €
Costillas de cabrito rebozadas o brasa	16 €
Entrecot de 300 gr	18 €
Solomillo de ternera brasa	22 €
Solomillo con cebolla caramelizada y foie	24 €
Chuletón madurado (1 kg) - a la piedra con guarición	49 €

### PARRILLADAS Y MARISCOS

Parrillada de pescado Rape, merluza, salmón, sepia, chipirones	29 €
Parrillada de marisco Bogavante, gambas, cigalas, mejillones, almejas y navajas	43 €

Precios Iva incluido



### MENÚ INFANTIL 1

Macarones a la boloñesa

(a elegir)

Pollo empanado con patatas fritas

Merluza a la romana

Hamburguesa con patatas

Postre y bebida

12,00 €

### MENÚ INFANTIL 2

Mix de macarrones pollo y patatas

Postre y bebida

10,00 €

### POSTRES

Yogurt natural	3,50 €
Fruta del tiempo	4,00 €
Helado artesano de la casa	4,00 €
Sorbete de limón o Mojito	4,50 €
Crema catalana de la casa	4,50 €
Tarta Sacher con frutos rojos	4,50 €
Tarta de queso con frutos rojos	4,50 €
Trufas con nata	5,00 €
Coulant de chocolate con helado de vainilla	5,00 €
Brownie con helado de yogurt búlgaro	5,00 €
Leonesas bañadas en chocolate caliente	5,00 €
Piña natural a la crema quemada	5,50 €
Flan de la casa con nata	5,50 €
Valenciano (zumo de naranja y helado de vainilla)	6,00 €
Café irlandés	6,00 €
Músico (frutos secos, carquiñolis, dulce de membrillo y mistela)	6,00 €
Helado crocanti	6,50 €
Repostería artesana (seis unidades)	6,50 €

### MENÚ COLLA

Mínimo 2 personas

#### PICA PICA

Surtido de ibéricos

Ensalada del Pagès

Carpaccio de salmón y bacalao

Buñuelos de rape y bacalao

#### SEGUNDO A ESCOGER

Paella Marinera\*

Arroz de Bogabante\* (Sup. +5€)

Entrecot a la brasa

Lubina a la plancha

#### POSTRE A ESCOGER

Helado artesano de la casa

Pastel de la casa

Piña natural

\*Mínimo 2 personas

**31 €**

Incluye pan, bebida y café.

**29 €**

Bebida a parte.

Precios Iva incluido



### COLD CUTS AND SAUSAGES

Acorn-fed bellota cured ham 80 gr carved	23 €
Acorn-fed bellota cured ham 50 gr carved	16 €
Hanging sausages from Olot and Vic	14 €
Platter of Iberian sausage meats	16 €
Pure sheep's cheese	14 €
Assortment of pâtés	12 €

\*Includes plain toasted bread or toasted and coated in ripe tomato

### HOUSE SPECIALS

Melon with bellota cured ham	18 €
Xató salt cod salad	13 €
SolRic salad	12 €
Country-style salad	12 €
Tepid goat's cheese salad	14 €
Two-salmon tartare	12 €
Ox meat carpaccio	13 €
Timbale of cold grilled vegetable salad with anchovies	12 €
Calçot spring onions coated in romesco sauce	12 €
Traditional old-style croquettes	12 €
Cannelloni with bechamel sauce	12 €

### SEAFOOD DISHES

Griddle-cooked mussels with salt and pepper ½ 8 €	12 €
Monkfish and cod fritters ½ 8 €	12 €
Gallega octopus with paprika	16 €
Cantabrian anchovies	15 €
Griddle-cooked squid	14 €
Battered baby squid	15 €
Crayfish, salted or stir fried in garlic and parsley	17 €
Battered or stir-fried cuttlefish	14 €
Garlic prawns	15 €

### SPECIAL DISHES

Cooked snails in spicy sauce	14 €
Home-cooked cow's tripe	12 €
Succulent pork with Oporto sauce	15 €

### FROM THE ORCHARD (VEGETARIAN)

SVegetable stir fry	16 €
Rice dish with seasonal vegetables	13 €

### FISH DISHES

LSea bass, skin-side down or salted	18 €
Bream, skin-side down or salted	17 €
Monkfish cooked in Cava wine or on the griddle	24 €
Cod in sanfaina red sauce or SolRic-style	15 €

### RICE DISHES (minimum 2 people)

Black rice (with cuttlefish)	14 €
Marinera seafood rice	16 €
Señorito rice	16 €
Soupy rice with lobster	23 €
Rice with quail, artichokes, mushrooms and foie gras	16 €
Fideuà seafood noodles	14 €

### ON THE GRILL

Grilled longaniza sausage	10 €
Lamb ribs and chops	15 €
Goat kid ribs, battered or cooked on a griddle	16 €
Sirloin steak 300 gr	18 €
Grilled beef tenderloin	22 €
Beef tenderloin with caramelized onions and foie gras	24 €
Matured Tbone steak (1 kg) – cooked on a hot stone with garnish	49 €

### BARBECUE

Barbecued fish platter	29 €
Monkfish, hake, salmon, baby squid, cuttlefish	

Barbecued seafood platter	43 €
Lobster, prawns, crayfish, mussels, clams and razor shells	

Prices include VAT



### KIDS MENU 1

12,00 €

Penne Bolognese  
(choice of)  
Breaded chicken breast with French fries  
Battered hake  
Hamburger with French fries  
Dessert and beverage

### KIDS MENU 2

10,00 €

Mixed penne, chicken and potatoes  
Dessert and beverage

### DESSERTS

Natural yoghurt	3.50 €
Fruit of the season	4.00 €
Homemade artisanal ice cream	4.00 €
Lemon or mojito sorbet	4.50 €
House special crème brûlée	4.50 €
Sachertorte chocolate cake with fruits of the forest	4.50 €
Cheese tart with fruits of the forest	4.50 €
Truffles and cream	5.00 €
Chocolate coulant with vanilla ice cream	5.00 €
Brownie with Bulgarian yoghurt ice cream	5.00 €
Profiteroles in hot chocolate sauce	5.00 €
Fresh pineapple with crème brûlée	5.50 €
House special crème caramel with cream	5.50 €
Valenciano (orange juice and vanilla ice cream)	6.00 €
Irish coffee	6.00 €
Músico (nuts, biscotti, quince and mistela sweet wine)	6.00 €
Croccante ice cream	6.50 €
Artisanal pastries (six units)	6.50 €

### COLLA MENU

Minimum 2 people

#### APPETISERS

Platter of Iberian sausages and cold cuts  
Country-style salad  
Carpaccio of salmon and cod  
Monkfish and cod fritters

#### CHOICE OF MAIN PLATE

Seafood Paella\*  
Seafood rice with lobster\* (Supp. +5€)  
Grilled sirloin steak  
Griddle-cooked sea bass

#### CHOICE OF DESSERT

Homemade artisanal ice cream  
House special cake  
Natural pineapple

\*Minimum 2 people

**31 €**

Includes bread, beverage and coffee.

**29 €**

Beverage charged separately.

Prices include VAT



### CHARCUTERIES

Jambon ibérique 80 gr Coupé au couteau	23 €
Jambon ibérique 50 gr Coupé au couteau	16 €
Assortiment de charcuteries d'Olot et de Vic	14 €
Assortiment de charcuteries ibériques	16 €
Fromage de brebis	14 €
Assortiment de pâtés	12 €

\* Comprend du pain grillé ou à la tomate

### SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

Melon au jambon de bellota	18 €
Xató de Tarragone	13 €
Salade SolRic	12 €
Salade paysanne	12 €
Salade tiède de fromage de chèvre	14 €
Tartare aux deux saumons	12 €
Carpaccio de bœuf	13 €
Timbale de légumes grillés aux anchois	12 €
Calçots panés et sauce romesco	12 €
Les croquettes façon grand-mère	12 €
Cannellonis à la béchamel	12 €

### SPÉCIALITÉS DE LA MER

Moules grillées au sel et au poivre	½ 8 €	12 €
Beignets de lotte et de morue	½ 8 €	12 €
Poulpe à la galicienne		16 €
Anchois de Cantabrie		15 €
Petits calamars grillés		14 €
Puntillas à l'andalouse (friture de petits calmars)		15 €
Petites langoustines au sel ou sautées à l'ail et au persil		17 €
Calamars frits à la romaine (panés) ou à l'andalouse		14 €
Crevettes sautées à l'ail		15 €

### PLATS MIJOTÉS

Escargots à la llauna	14 €
Tripes de veau recette maison	12 €
Moelleux de porc et sauce au Porto	15 €

### DU POTAGER (PLATS VÉGÉTARIENS)

Légumes sautés au wok	16 €
Riz aux légumes de saison	13 €

### POISSONS

Bar cuit au four ou au sel	18 €
Daurade cuite au four ou au sel	17 €
Lotte au cava ou grillée	24 €
Cabillaud avec ratatouille ou salade SolRic	15 €

### RIZ (pour 2 personnes minimum)

Riz noir	14 €
Riz aux fruits de mer	16 €
Riz señorito	16 €
Riz au homard dans son jus de cuisson	23 €
Riz aux cailles, artichauts, champignons et foie gras	16 €
Fideuà	14 €

### À LA BRAISE

Saucisse grillée	10 €
Côtelettes d'agneau	15 €
Côtelettes de chevreau panées ou grillées	16 €
Entrecôte de 300 gr	18 €
Filet de veau grillé	22 €
Filet mignon, oignons caramélisés et foie gras	24 €
Côte de bœuf (1 kg) - cuite à la pierre et sa garniture	49 €

### GRILLADES ET FRUITS DE MER

Assortiment de poissons grillés	29 €
Baudroie, merlu, saumon, seiche, calamars	

Assortiment de fruits de mer grillés	43 €
Homard, crevettes, langoustines, moules, palourdes et couteaux	

Prix avec taxes incluses



### MENU ENFANTS 1

12,00 €

Macaronis à la bolognaise

(au choix)

Poulet pané servi avec des frites

Merlu à la romaine (pané)

Hamburger servi avec des frites

Dessert et boisson

### MENU ENFANTS 2

10,00 €

Assortiment de poulet, de macaronis et de pommes de terre

Dessert et boisson

### DESSERTS

Yaourt nature	3,50 €
Fruit de saison	4,00 €
Crème glacée maison	4,00 €
Sorbet au citron ou Mojito	4,50 €
Crème catalane maison	4,50 €
Gâteau Sacher aux fruits rouges	4,50 €
Cheesecake aux fruits rouges	4,50 €
Truffes et chantilly	5,00 €
Coulant au chocolat et crème glacée à la vanille	5,00 €
Brownie et crème glacée au yaourt bulgare	5,00 €
Profiteroles et chocolat chaud	5,00 €
Ananas à la crème brûlée	5,50 €
Flan maison et chantilly	5,50 €
Valenciano (jus d'orange et crème glacée à la vanille)	6,00 €
Irish coffee	6,00 €
Musicien (noix, biscuits secs, pâte de coings et vin doux de mistela)	6,00 €
Crème glacée crocanti	6.50 €
Pâtisseries artisanales (six unités)	6.50 €

### MENU COLLA

Pour 2 personnes minimum

#### ASSORTIMENT APÉRITIF

Assortiment de charcuterie ibérique

Salade paysanne

Carpaccio de saumon et de cabillaud

Beignets de lotte et de morue

#### DEUXIÈME PLAT AU CHOIX

Paëlla à la marinière

Riz au homard \* (Sup. + 5 €)

Entrecôte grillée

Bar grillé

#### DESSERTS AU CHOIX

Crème glacée maison

Gâteau maison

Ananas frais

\* pour 2 personnes minimum

**31 €**

Comprend du pain, une boisson et un café.

**29 €**

Les boissons ne sont pas incluses

Prix avec taxes incluses

