

ALÈRGENS

- Fruits secs
- Ou
- Tramussos
- Gluten
- Api
- Cacauets
- Soja
- Diòxid de sofre i sulfits
- Crustacis
- Peix
- Mol·luscs
- Mostassa
- Lactis
- Grans de sèsam

EMBOTITS

- Pernil ibèric de gla 80 gr tall a ganivet 23 €
- Pernil ibèric de gla 50 gr tall a ganivet 16 €
- Assortiment d'embotits ibèrics 16 €
- Formatge pur d'ovella 14 €
- Assortit de patés 12 €

*Inclou pa torrat amb tomàquet

DE LA CASA

- Gaspaxo 9 €
- Amanida de tomàquet amb ventresca 12 €
- Meló amb pernil de glà 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 €
- 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 guatilles, 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 garnició

GRAELLADES I MARISCOS

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

Preus Iva inclòs



MENÚ INFANTIL 1

12,00 €

 Macarrons a la bolonyesa

(a escollir)

 Pollastre arrebossat amb patates fregides

 Lluç a la romana

 Hamburguesa amb patates

Postres i beguda

MENÚ INFANTIL 2

10,00 €

 Mix de macarrons pollastre i patates

Postres i beguda







POSTRES

 Iogurt 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 €
  Leoneses 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

-   Amanida de formatge de cabra amb perles de meló
-  Montadito de pa de vidre amb salmó ibèric
-   Bunyols SolRic
-  Musclos SolRic

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



ALÉRGENOS

- Frutos secos
- Huevo
- Altramuces
- Gluten
- Apio
- Cacahuets
- Soja
- Dióxido de sofre y sulfitos
- Crustáceos
- Pescado
- Moluscos
- Mostaza
- Lácteos
- Granos de Sesamo

EMBUTIDOS

- Jamón ibérico de bellota 80 gr corte a cuchillo 23 €
- Jamón ibérico de bellota 50 gr corte a cuchillo 16 €
- Surtido de embutidos ibéricos 16 €
- Queso puro de oveja 14 €
- Surtido de patés 12 €

* Incluye pan Tostado o con tomate

DE LA CASA

- Gazpacho 9 €
- Ensalada de tomate con ventresca 10 €
- Melón con jamón de bellota 18 €
- Xató Tarraconense 13 €
- Ensalada Sol Ric 12 €
- Ensalada del pagès 12 €
- Ensalada tibia de queso de cabra 14 €
- Tartar dos salmones 12 €
- Carpaccio de buey 13 €
- Timbal de escalibada con anchoas 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 *llauna* 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 guarnición 49 €

PARRILLADAS Y MARISCOS

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

Precios Iva incluido



MENÚ INFANTIL 1

12,00 €

- Macarones a la boloñesa

(a elegir)

- Pollo empanado con patatas fritas
- Merluza a la romana
- Hamburguesa con patatas
- Postre y bebida

MENÚ INFANTIL 2

10,00 €

- Mix de macarrones pollo y patatas
- Postre y bebida

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

- Ensalada de queso de cabra con perlas de melón
- Montadito de pan de cristal con jamón ibérico
- Buñuelos Solric
- Mejillones SolRic

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



ALLERGENS

-  Nuts
-  Egg
-  Lupins
-  Gluten
-  Celery
-  Peanuts
-  Soy
-  Dioxide of sulfers and sulfites
-  Crustaceans
-  Fish
-  Molluscs
-  Mustard
-  Dairy products
-  Sesame seeds

COLD CUTS AND SAUSAGES









-  Acorn-fed bellota cured ham 80 gr carved 23 €
-  Acorn-fed bellota cured ham 50 gr carved 16 €
-  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

- Gazpacho 9 €
-  Tomato salad with belly 10 €
- 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 €
-  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 T-bone 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

-   Goat cheese salad with melon pearls
-   Montadito of glass bread with Iberian ham
-   Solric fritters
-   SolRic Mussels

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



ALLERGÈNES













-  Fruits secs
-  Oeuf
-  Lupins
-  Gluten
-  Céleri
-  Cacahuètes
-  Le soja
-  Dioxyde de soufre et sulfites
-  Crustacés
-  Poisson
-  Les mollusques
-  La moutarde
-  Produits laitiers
-  Graines de sésame

CHARCUTERIES












-  Jambon ibérique 80 gr Coupé au couteau 23 €
-  Jambon ibérique 50 gr Coupé au couteau 16 €
-  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

- Gaspacho 9 €
-  Salade de tomates au ventre 10 €
- 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 €
-  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

- Salade de fromage de chèvre aux perles de melon
- Montadito de pain de verre au jambon ibérique
- Beignets SolRic
- Moules SolRic

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

