

TAPEO tradicional

BRAVAS O ALL I OLI4.00

La especialidad de la casa! patatas cortadas a mano y con doble fritura

PAN CON ALL I OLI IBICENCO Y OLIVAS5.20

GAZPACHO CASERO FRESQUITO S/T4.70

PIMIENTOS DEL PADRÓN5.20

BOOOOMBA!3.80

Bomba de patata y ternera ecológica, acompañada de all i oli y nuestra salsa brava

ALCACHOFAS REBOZADAS5.00

CROQUETEO5.00

Croquetas de pollo caseras

Croquetas de espinacas

Croquetas de chorizo picantito y miel

Croquetas de hummus y olivas

TAPA DE QUESO MANCHEGO CON UVAS5.50

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA triple equis 100G13.00

CHORICITOS DE CANTIMPALO AL VINO TINTO5.80

TORTILLA DE PATATAS (preparadas al momento)5.00

TORTILLA DE ALCACHOFAS (preparadas al momento)5.50

PAN DE COCA CON TOMATE 2,20 **PAN 1,20**

TAPAS internacionales

NACHOS GUACAMOLE Y QUESO (chili con carne 1,5e) ..5.90

HUMMUS CASERO Con pimentón rojo y picos de pan

TATAKI DE ATÚN ROJO CON SALSA TERIYAKI7.50

Tacos de atún macerados, sartenazo con teriyaki y topping de sésamo

NUGGETS CON WASABI MAYO5.50

Nuggets de pollo cortados a mano con mayonesa de wasabi, picantita!

HAMBurguesas

HAMBURGUESA DEL SOL9.00

Queso de cabra, pepinillo, lechuga, tomate y cebolla caramelizada

Carne de ternera ecológica del Montseny (acompañada de patatas)

CHEESE BURGER O CHILI CHEESE (+1,5E)7.90

Carne de ternera ecológica del Montseny, patatas y queso gouda

HAMBURGUESA ROVIRA10.50

Carne de ternera ecológica del Montseny (acompañada de patatas)

Lechuga, bacon, manchego, chutney de tomate y all i oli miel y mostaza

VEGETA8.70

Lentejas, olivada, tomate y lechuga (acompañada de patatas)

ENSALADAS frescas

EN TEMPORADA CONTAMOS CON

VERDURAS DE NUESTRO HUERTO

ENSALADA POPEYE6.80

Espinacas frescas, tomate confitado, ricotta y aceite de trufa negra

ENSALADA DEL SOL CON KALE Y MANGO7.00

Lechuga, kale, daditos de mango, tomate, sésamo y vinagreta de soja,

ENSALADA DE CESAR6.50

Lechuga Romana, pollo a la plancha, parmesano y salsa cesar

ENSALADA DE QUESO DE CABRA GRATINADO6.50

Lechuga, tomate, pasas, piñones, croutones y queso de cabra calentito

A FUEGO lento

CREMA DE PUERROS CON TOPPING DE PIPAS S/T ..6.70

romero cristalizado y manzana horneada con vino blanco

CALAMARCITOS ENCEBOLLADOS AL VINO TINTO ...6.20

Calamarcitos cocinados al xub xub con vino tinto y cebolla

MINI CANELONES CON BECHAMEL DE TRUFA6.30

Canelones de pollo rustido a fuego lento con bechamel de trufa italiano

RABO DE TORO CON PX Y GRATÉN DE PATATA9.70

Cazuelita de rabo con puerros y Pedro Ximenez con patata

RIBS HORNEADAS CON SALSA BBQ7.50

Deliciosas costillas de cerdo, tiernas por dentro y crujientes por fuera. horneadas en en 4 cocciones durante 3 horas y maceradas en nuestra salsa bbq casera acompañadas de ensalada de col

DEL SOL de nit

CHIPS DE CALABACÍN CON ROMESCO5.70

PULPO A LA BRASA CON PARMENTIER DE PATATA ...12

con pesto rojo de tomates secos y pimiento escalivado

CAMEMBERT REBOZADO6.50

Acompañado de mermelada casera, productos de nuestro huerto

ALITAS DE POLLO PICANTITAS5.80

Maceradas en especias picantitas, horneadas y por último un sartenazo con salsa bbq casera

TOSTA DE AGUACATE6.70

Pan de cristal, queso de cabra caliente, cebolla caramelizada y miel

JAMÓN ASADO, HUMMUS Y ACEITE DE ALBAHACA .6.50

Horneado con hierbas provenzales

IVA INCLUIDO

POSTRES caseros

TATIN DE MANZANA CON CANELA	5.50
CHEESE CAKE CASERO	4.50
PASTEL DE CHOCOLATE CASERO CON NUECES	5.00

APERITIVOS

OLIVAS	2.00
CHIPS	1.60
BOQUERONES (6 FILETES)	3.50
BERBERECHOS	6.50
ANCHOAS DEL PORT DE LA SELVA (6 FILETES) (ELABORACIÓN PROPIA)	6.50

VERMUTH CASERO 2,5€
de GARRIGUELLA



Sol de Nit
1997-2017

