



CAN SOLÉ

Menú Migdia/ *Menú de Mediodía*/ Lunchtime Menu

Musclos a la marinera

Mejillones a la marinera

Mussels marinière

o/or

Peixet fregit a l'andalusa

Pescadito frito a la andaluza

Andalusian-style fried fish

o/or

Petites sèpies de la costa a la seva tinta

Pequeñas sepías de la costa en su tinta

Coast-fished baby cuttlefish in ink

o/or

Morralet (popets orelluts) saltejats amb sal i pebre

Morralet (pulпитos orejudos) salteados con sal y pimienta

Bobtail cuttlefish sautéed with salt and pepper

Arròs caldós Ca Solé*

*Arroz caldoso Can Solé**

Can Solé soupy rice

o/or

Fideus a banda*

*Fideos a banda**

Noodle paella with the fish served separately

* **Mínim 2 comensals/** *Minimo 2 comensales*/TRADUCCIÓ

Bisquit Glacé amb xocolata calenta

Bisquit Glacé con chocolate caliente

Biscuit glacé with hot chocolate

* **Cafès i aigües minerals, Vichy Català i Les Creus**

* *Cafes y aguas minerales, Vichy Catalán y Les Creus*

* Coffee and mineral waters, Vichy Catalán and Les Creus

Preu: 25€ (migdia) o 35€ (nit)+IVA+begudes.

Imprescindible reserva prèvia i confirmació amb el restaurant. Indicar promoció BCNOW. Places limitades.

Precio: 25€ (mediodía) o 35€ (noche)+IVA+bebidas.

Imprescindible reserva previa y confirmación con el restaurante. Indicar promoción BCNOW. Plazas limitadas.

Price: 25€ (lunchtime) o 35€ (evening)+VAT+drinks.

Prior booking and confirmation by the restaurant is essential. Indicating the BCNOW promotion. Places are limited.



Menú Nit/ Menú de Noche/ Evening Menu

Escamarlans de la costa saltejades

Cigalitas de la costa, salteadas
Coast-caught sautéed Norway lobster

o/or

Gambeta vermella de la llotja de la Barceloneta, saltejada amb sal i pebre

Gambita roja de la lonja de la Barceloneta, salteada con sal y pimienta
Red prawn from the Barceloneta fish market, sautéed with salt and pepper

o/or

Petites sèpies de la costa, amb la seva tinta

Pequeñas sepias de la costa, con su tinta
Coast-fished baby cuttlefish in ink

o/or

Peixet fregit a l'andalusa

Pescadito frito a la andaluza
Andalusian-style fried fish

Lluç de punxó de Burela en suquet o al forn amb patates i ceba

Merluza de pincho de Burela en suquet o al horno con patatas y cebolla
Hook-caught hake from Burela in a seafood stew, or baked with potatoes and onions

o/or

Sèpia amb tomàquet al forn estil Can Solé

Sepia con tomate al horno estilo Can Solé
Can Solé-style baked cuttlefish with tomato

Praline o Bisquit Glacé amb xocolata calenta

Praline o Bisquit Glacé con chocolate caliente
Praline or biscuit glacé with hot chocolate

- * **Cafès i aigües minerals, Vichy Català i Les Creus**
- * *Cafes y aguas minerales, Vichy Catalán y Les Creus*
- * Coffee and mineral waters, Vichy Catalán and Les Creus

Preu: 25€ (migdia) o 35€ (nit)+IVA+begudes.

Imprescindible reserva prèvia i confirmació amb el restaurant. Indicar promoció BCNOW. Places limitades.

Precio: 25€ (mediodía) o 35€ (noche)+IVA+bebidas.

Imprescindible reserva previa y confirmación con el restaurante. Indicar promoción BCNOW. Plazas limitadas.

Price: 25€ (lunchtime) o 35€ (evening)+VAT+drinks.

Prior booking and confirmation by the restaurant is essential. Indicating the BCNOW promotion. Places are limited.