

Nuestros clásicos

Jamón Ibérico de bellota 100 gr. (Cortado a máquina)	19,50€
Gazpacho con cigala salteada y sorbete de apio-pepino	12,00€
Ensalada de bogavante con aguacate, emulsión de su coral y sorbete de manzana verde	25,00€
Milhojas caramelizada de foie mi-cuit, manzana y queso ahumado	9,00€
Huevo a 63º frito con crema de trufa	7,00€
Pulpo frito con pimientos, mojos y puré espumoso de papa canaria	14,00€
Nuestras famosas croquetas (Unidad)	2,50€
Arepa con foie, jamón ibérico y confitura de cebolla al Tempranillo	10,00€
Bacalao con pil pil encebollado y batata de yema	18,00€
Salmón ahumado al momento con crema de naranja y parchita	18,00€
Chuletón madurado y deshuesado con papas fritas en aceite de oliva	35€/k
Secreto ibérico, su jamón, cabello de ángel y crema de huevo frito	15,00€
Cordero lechal, reducción de su jugo y croquetas de papa bonita	23,00€
Cochinillo confitado 52h, espuma de papa y curry de plátano	23,00€
Steak tartar con helado de mostaza dulce y trufa negra	24,00€
Solomillo de vaca con foie gras a la sartén, terrina de papas con bacon y reducción de vino tinto	24,00€

Nuestros arroces o fideos, caldosos, melosos o secos (Mínimo dos personas)

A banda con pescado canario	14,00€
Negro con calamar sahariano y gambón	14,00€
Con pulpo y alcachofas	14,00€
Con pato, setas y manzana	14,00€
Con muslos de pichón y hongos	16,00€
Con verduras y jamón ibérico	14,50€
Con erizos y trigueros	15,00€
Clásico con bogavante y langostinos	19,00€
Del señorito con carabinero y vieiras	22,00€

Elige tu ali oli entre el clásico, con mojo, de vainilla y al pimentón

Precio por persona

Encárganos tu arroz favorito y llévate la paellera a casa

Solana fusión

Entrantes

Ensalada de roastbeef, castañas y vinagreta de mostaza de Dijon	14.00€
Causa de cangrejo real con mayonesa de wasabi	9.00€
Huevos estrellados con foie y hongos de temporada	15.00€
Maki cremat con foie micuit, manzana y queso ahumado	4.00€
Maki negro de atún rojo con salsa agridulce y soja	3.50€
Nigiri de vieira con caviar y crema de limón verde	11.00€
Nigiri de panceta de cochino negro, huevo de codorniz y trufa	8.00€
Ceviche de bogavante con hinojo y cantarelas	19.00€
Canelón de conejo en salmorejo con crema de Maxorata	4.00€
Alcachofas confitadas en aceite de oliva, boletus y vieiras	23.00€

Segundos

Pescado canario con espinacas a la crema y hongos salteados	S/M
Medregal con crema de pimiento rojo asado y quinoa cremosa	17.00€
Atún con costra de sésamo negro con coco y nueces	18.00€
Steak tartar Solana 2.0	15.00€
Carrillera ibérica con puré de papa y salsa al vino tinto	16.00€
Manitas de cochino negro rellenas, gambón y cantarelas	18.00€
Callos con espuma de papa y polvo de matanza	17.00€

Postres

Crepe Suzette flambeados al Marnier	7.50€
Mi tarta de nocilla	6.50€
Coulant de chocolate blanco y plátano con sorbete de fresas	7.00€

Postres

Yogur de aguacate, fresas y sorbete de naranja sanguina	6,50€
Croquetas de arroz con leche y helado de canela	6,50€
Tarta fina de manzana o plátano con helado de vainilla	6,50€
Coulant de chocolate caliente con sorbete de mandarina	6,50€
Tabla de quesos para entrantes o postres (Precio por persona)	7,00€

VINOS DULCES

Copa

<i>Molino Real Mountain Wine 2011:</i> Varietales: 100% Moscatel.	7.50€
<i>Vi de Gel Gewürztraminer 2004:</i> Varietales: 100% Gewürztraminer.	4.00€
<i>Dolç Mataró 2004:</i> Varietales: 100% Mataró.	4.00€
<i>Noé V.O.R.S.:</i> Varietales: 100% Pedro Ximénez.	6.50€

Si desea recibir nuestros menús semanales, déjenos su email o
búsquenos en nuestra página de Facebook

Solana Restaurante les ofrece la posibilidad de poderse llevar a casa
platos de nuestra carta y nuestros vinos a precio de tienda.

Nuestros menús degustación

Los clásicos de siempre 36€

Milhojas caramelizada con foie micuit, manzana, queso ahumado y Px
Ensalada de bogavante, tartar de aguacate y helado de manzana verde

Huevo a 63º frito con papa negra

Pescado canario con costra de tomate y yogur de mojo verde

Secreto ibérico, su jamón, cabello de ángel y crema de huevo frito

Tarta fina de manzana horneada al momento con helado de vainilla

Amantes del arroz 28€

Ensalada de vieiras, yogur griego y pimentón de la Vera

Croqueta a elegir

Arroz con pato, negro o a banda

Sopa de papaya y manga con helado de vainilla y reducción de parchita

De chuletón madurado 35€

Arepa con foie a la plancha, jamón ibérico y confitura de cebolla y Tempranillo

Huevo a 63º con crema de trufa

Chuletón con papas fritas, verduras salteadas y crema de boletus

Coulant de chocolate caliente con sorbete de mandarina

El gastronómico 49€

Nacho os lo prepara con platos de temporada y algunos de nuestros éxitos

4 entrantes

2 segundos

2 postres