

Menús



Restaurante

La Solana

Información alimentaria Allergy warning



Gluten
Gluten



Crustáceos
Shell fish



Huevos
Eggs



Pescado
Fish



Cacahuets
Peanuts



Soja
Soy



Lácteos
Dairy



Frutos de
cáscara
Tree Nuts



Apio
Celery



Mostaza
Mustard



Semillas
de sésamo
Sesame seeds



E-X
Dioxido de
azufre y sulfitos
Sulphure
Dioxide and
sulfites



Moluscos
Molluscs



Altramuces
Lupins

Todos los menús incluyen un primer plato, postre, una bebida, pan y allioli.
Every menu includes starter, dessert, one drink, bread and allioli.
Tous les menus comprennent un entrée, un dessert, un boisson du pan et allioli.
Alle menüs werden den starter, nachtisch und ein getränk, brot und aioli.

PRIMEROS PLATOS

(STARTERS, ENTRÉES,
VORSPEISE)

- 1. Ensalada Mixta** 🥗🐟🍷
Mixed Salad, Salade Mixte, Gemischter Salat
- 2. Ensalada Solana (jamón, queso y salsa rosa)** 🥗🍷
House Salad, Salade Maison, Haus Salat
- 3. Huevos Mimosa** 🍳🍷
Eggs mayonnaise, Oeufs Mimosa, Eier mit Majonäse
- 4. Melón con Jamón**
Melon with Ham, Melons au Jambon, Melone mit Schinken
- 5. Entremeses** 🍷🥗🍷
Assorted cold Meats, Charcuterie, Gemischte Vorspeisen
- 6. Ensaladilla**
Russian salad, salade russe, kartoffen salad
- 7. Sopa de la Casa** 🍲
Soup, Soupe, Suppe
- 8. Berenjena Rellena** 🍷🍷
Stuffed Aubergine, Aubergine farcie, Gefüllte Aubergine
- 9. Espaguetis con Tomate y Queso** 🍷🍷
Spaghetti, Spaghetti, Spaghetti
- 10. Espaguetis Bolognesa** 🍷
Spaghetti, Spaghetti, Spaghetti
- 11. Sardinias a la Plancha** 🐟
Sardines, Sardines Grillées, Sardinen
- 12. Quiche de Mar** 🐟🍷🍷🍷
Sea Quiche, Quiche Fruits de Mer, Quiche mit Meeresfrüchte

- 13. Coctel de Gambas (extra) 3'00 €**
Prawn Cocktail, Cocktail de Crevettes, Krabbencocktail
- 14. Ensalada Fresca de Merluza (extra) 3'00 €**
Fresh Hake Salad, Salade de Poisson, Frischen Seehecht Salat
- 15. Mejillones Solana (extra) 4'00 €**
Solana Mussels, Moules Solana, Solana Miesmuscheln
- 16. Gambas a la Plancha (extra) 10'00 €**
Prawns to the plate, Crevettes Roses Grillées, Gegrillt Garnelen

IVA INCLUIDO - TAX INCLUDED - TAX INCLUS - TAX INKLUSIVE






SEGUNDOS PLATOS

(MAIN COURSE, PLAT
PRINCIPAL,
HAUPTGERICHTE)

CARNES

(Meat, Viandes,
Fleischgericht)

- 1. Pollo Asado.....9.50**
Roast Chicken, Poulet Roti, Brathähnchen
- 2. Pollo Solana11.50**
*Chicken with tomato sauce, Poulet Ratatouille,
Hähnchen mit Tomatesoße*
- 3. Pollo con Salsa Bechamel  11.90**
*Chicken with Bechamel sauce, Poulet sauce
Bechamelle, Hähnchen mit Besamelsauce*
- 4. Lomo fileteado al Horno.....14.00**
Roast Pork, Roti de Porc, Schweinebraten
- 5. Conejo al Ajillo.....13.75**
Rabbit, Lapin au Four, Kaninchen
- 6. Cordero al Horno16.50**
Roast Lamb, Epaule au Four, Lammbraten
- 7. Pato a la Naranja16.50**
Duck in orange sauce, Canard a l'orange, Ente in orange Soße.
- 8. Chuletón de Ternera (D.O. Galicia)26.00**
Beef steak, Steak de Boeuf, RinderSteak
- 9. Chuletas de Cordero18.90**
Lamb Chops, Côtelettes d'Agneau, Lammkoteletts
- 10. Solomillo de Cerdo18.00**
Pork Tenderloin, Filet de Porc, Schweinefilet
- 11. Cous Cous  17.50**

Menú recomendado

COUS COUS



El **COUS COUS** es un plato de origen árabe.

Está compuesto por carne de cordero, de pollo y verduras (nabos, zanahorias, calabacín, garbanzos cardos) y acompañado por sémola de trigo. Se sirve con salsa picante.

PESCADOS

(Fish, Poissons, Fish)

12. Sepia a la Plancha 17.50
Cuttlefish, Sèche Grillée, Tintenfisch

13. Lomos de Salmón.....17.50
Salmon, Saumon, Lachs

**14. Dorada Fileteada al Horno
o a la Plancha**.....15.90
Bream, Dorade au Four ou Grillée, Goldbrasse

15. Emperador a la Plancha.....16.50
Swordfish, Espadon Grillée, Schwertfish

16. Lenguado a la Plancha18.50
Sole, Sole Grillée, Seezunge

VEGETARIANO

17. Plato Vegetariano13.00
Vegetarian, Plat Végétarien, Vegetarisch Gericht

Todos los platos se acompañan de patatas y verdura
All dishes are accompanied by potatoes and vegetables
Tous les plats sont accompagnés de pommes de terre et légumes
Alle Gerichte werden begleitet von Kartoffeln und Gemüse



MENÚ INFANTIL

Children's Menu

Sólo menores de 12 años

ESPAGUETIS

(SPAGHETTIS)

ó

HAMBURGUESA

CON PATATAS FRITAS

(HAMBURGUER

WITH CHIPS)

ó

CALAMARES A LA ROMANA

CON PATATAS FRITAS

(FRIED SQUID RINGS WITH CHIPS)

+

1 BEBIDA

(1 DRINK)

+

1 HELADO

(1 ICE CREAM)

6€

POSTRES

(Sweets, Desserts,
Nachspeisen)

1. Flan de la Casa 🍮🍮

Crepe Caramel, Flan Maison, Karamel Pudding

2. Copa de Helado 🍦🍮🍮

Mixed Ice Cream, Glace Mixte, Eis

3. Ensalada de Fruta Natural

Fruit Salad, Salade de Fruits Naturelle, Fruchtsalat

4. Profiteroles con Helado y Nata 🍮🍮🍮

Profiteroles, Profitéroles avec Glace et Chantilly, Profiteroles

5. Mousse de Chocolate 🍮🍮

Chocolate Mousse, Mousse au Chocolat, Schokoladenmus

6. Tarta de Queso y Arándanos 🍮🍮🍮

Cheese Cake, Tarte aux Fromage, Käsetorte

7. Tarta de Calabaza y Chocolate 🍮🍮🍮

Pumpkin and Chocolate Cake, Tarte Citrouille et Chocolat, Kürbistorte mit Schokolad

8. Tarta de Crema de Naranja 🍮🍮🍮

Orange Cake, Tarte creme a l'Orange, Orangentorte

9. Tarta de Limón 🍮🍮🍮

Lemon Cake, Tarte citron, Zitronentorte

10. Banana Split (extra) 3'50 € 🍮🍮🍮

CARTA DE VINOS



Tintos

D.O. ALICANTE

El Pinar de Villena (<i>vino de la casa</i>)	6.00
Marnes (<i>Xaló. Cosecha</i>).....	9.50
Vinalopo (<i>Villena, Roble</i>).....	10.00

D.O. VALENCIA

Al Vent (<i>Utiel-Requena. Cosecha Bobal</i>)	10.00
Mala Vida (<i>Roble</i>).....	12.00

D.O. RIOJA

Azabache (<i>Logroño. Cosecha</i>).....	12.00
Añares Crianza (<i>Logroño</i>)	14.00
Viña Alarde Berberana (<i>Logroño. Reserva</i>)	15.40
Alcorta (<i>375 ml Fuenmayor. Crianza</i>).....	5.50

D.O. RIBERA DEL DUERO

Misiva (<i>Tempranillo. Roble</i>).....	10.50
Fuentespina (<i>Ribera del Duero. Crianza</i>)	17.00

Rosados

D.O. ALICANTE

El Pinar de Villena (<i>vino de la casa</i>)	6.00
Marnes (<i>Xaló. Garnacha</i>)	9.50

D.O. NAVARRA

Castillo de Olite (<i>Garnacha. Cosecha</i>).....	9.50
Las Campanas (<i>Garnacha. Cosecha</i>).....	11.50

Blancos

D.O. ALICANTE

El Pinar de Villena (<i>vino de la casa</i>)	6.00
Marnes (<i>Xaló. Cosecha</i>)	9.50

D.O. PENEDÉS

Bach Chardonnay (<i>Fermentación en Barrica</i>).....	11.50
--	-------

D.O. RUEDA

Verderol (<i>Verdejo, Viura</i>)	9.50
Montespina (<i>Verdejo</i>)	11.50

Cavas

D.O. VALENCIA

Dominio de la Vega (*Semi seco*)12.00
Dominio de la Vega (*Brut*)15.00

D.O. PENEDÉS

Idilicum (*Brut*)10.50
Benjamin (*200 ml Brut*)4.50

SIDRA8.50




Vinalopó Roble 2016
Medalla de Plata
Bacchus 2018

**VINO
RECOMENDADO**

10'00 €

APERITIVOS

MOSCATEL 
OPORTO 
PALOMA
CANARIO
JEREZ

2.50 €

MARTINI
RICARD
CAMPARI

3.50 €

CAMPARI CON ZUMO

4.00 €

AMERICANO
Mitad de vermouth rojo y mitad de
campari y Ginebra

4.50 €

KIR
Vino blanco con un toque de crema
de cassis

4.50 €

COCKTAILS

6.00 €

MOJITO
Menta fresca, azúcar, angostura, ron y lima

PIÑA COLADA
Leche de coco, zumo de piña y ron blanco

TEQUILA SUNRISE
Tequila y zumo de naranja con un toque de granadina

ORANGE PASSION
Passoa licor con zumo de naranja

