

Gran Menú

Les proponemos un viaje gastronómico por nuestros platos más nuevos
acompañados por vinos que nos han sorprendido y cautivado

Aperitivo Gran Menú
Champagne Ruinart Rosé

*

“COCKTAIL” DE VIEIRAS
(nuestra versión de la mitica ensalada de marisco)
Vino Blanco Penedés Serres Velles Macabeu 2021 de Heretat Mont-Rubí

*

CARPACCIO DE ATÚN ROJO DE L'AMETLLA DE MAR Y LUBINA “SALVAJE”
(fresas y remolacha del Maresme)
Fino Tradición Saca Noviembre 2022 magnum (exclusivo para Via Veneto)

*

“COULANT” DE ALCACHOFAS DEL PRAT CON TRUFA NEGRA, STRACCIATELLA Y YEMA DE “CALAF”
Vino tinto Supersónico Frontonio Garnacha 2020 magnum (exclusivo para Via Veneto)

*

MERLUZA GALLEGA DE CELEIRO “EN CROÛTE”, TRUFA NEGRA, PUERROS Y SALSA HOLANDESA
Vino blanco Bierzo Ultreia La Claudina 2015 de Raul Pérez

*

“TOURNEDO ROSSINI”
(filete de ternera gallega con foie y trufa negra; nuestra versión de un clásico histórico)
Vino tinto Penedés Caus Lubis 2004 de Can Ràfols dels Caus

*

SELECCIÓN DE QUESOS DE PRODUCTORES LOCALES
Vino tinto Rioja Marqués del Puerto Gran Reserva 1978

*

MANDARINA
(Aire helado y crema de mandarina sobre base de galleta)
Vino Dulce Sauternes Châteaux de Fargues 1996

*

Precio Menú con Maridaje: 190€
Precio Menú sin Maridaje: 140€

Precios con IVA incluido