

# CARTA

## Entrantes

ASPIC DE “CARN D’OLLA” CON ENSALADA Y HELADO DE SALSA TÁRTARA 28€  
(versión primaveral y fresca de la “Carn d’olla” catalana)

VICHYSSEOISE FRIA DE CENTOLLA GALLEGA CON AGUACATE Y ALBAHACA 28€

“ESQUEIXADA” DE BACALAO CON PIMIENTOS PIQUILLO RELLENOS DE “BRANDADA”  
Y “MONGETES” DE SANTA PAU 36 €

TARTAR DE CIGALAS Y GAMBAS CON ENSALADA “WALDORF” Y SORBETE DE APIO 48€

CARPACCIO DE ATÚN ROJO DE L’AMETLLA DE MAR Y LUBINA “SALVAJE” 42€  
(fresas y remolacha del Maresme)

ENSALADA “CAPRESE” DE BOGAVANTE CON SU AGUA DE TOMATE “VIRGIN MARY” 48€  
(tomates cherry de payés y mini burratas de elaboración propia)

“COULANT” DE ESPÁRRAGOS BLANCOS DE GAVÀ Y NAVARRA CON CARBONARA Y YEMA DE HUEVO DE CALAF 34€

TORTILLA VIA VENETO 56€  
(rellena de tortilla de patata, caviar y “crème fraîche”)

CANELONES RELLENOS DE POLLO RAZA PRAT “POTA BLAVA” 28€

“BOUILLABAISSE” a nuestra manera 38€  
(Caldo de Bullabesa, Cigala con fideos de azafrán, Escorpora con pimiento de espelette, Mejillones al “pastís”,  
Buñuelo de Rouille)

## Pescados

SALMONETE DE ROCA CON SU PIEL CRUJIENTE 38€  
(salsa beurre blanc al amontillado de Jerez, zanahoria y azafrán)

MERLUZA “Papillote” EN SALSA VERDE 42€  
(Curación de 24h y acompañada con berberechos, “mongetes” de santa pau y aire de perejil)

“CHULETITAS” DE LENGUADO A LA MILANESA CON SABORES DEL MEDITERRÁNEO 46€  
(albahaca, alcachofa, aceituna y alcaparra)

RODABALLO “SALVAJE” A LA BRASA CON “CALÇOTS” Y CONSOMÉ DE SHIITAKE 46€

ARROZ CREMOSO DE “PALS” CON PULPO Y SALSA BEARNESA 36€

## Carnes

CORDERO LECHAL (asado y deshuesado) RELLENO DE “TROMPETES DE LA MORT” 38€  
(Con mil hojas de celery, “crème fraîche” y arándanos)

“ROYAL” DE OCA 42€  
(Del Loire y acompañada de un canape de magret de oca)

PICHÓN “WELLINGTON” CON SETAS GÍRGOLAS DE LOS CASTAÑOS 46€  
(las pechugas en hojaldre, los muslos crujientes con salsa de foie)

LOS TRES FILETITOS CON TRES SALSAS 46€  
(Recreación de uno de los platos históricos de Via Veneto)

CHULETITAS DE CABRITO A LA PARRILLA DE CARBÓN CON PATATAS SOUFFLÉ 44€

PATO ASADO EN SU PROPIO JUGO “A LA PRESSE” EN DOS SERVICIOS (min. 2 pers.) 48€ p.p.  
(Nuestro gran clásico desde el año 1967)