

Gran menú degustación

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

Aperitivo Gran Menú

Cava Mestres Clos Nostre Senyor 2018

*

“ASPIC” DE CARABINEROS CON CREMA DE ERIZOS DE MAR

Vino Blanco MicroBio La Banda del Argílico 2024 (verdejo prefiloxérico)

*

ALCACHOFAS “ALL-I-PEBRE”

(Alcachofas del Prat de Llobregat guisadas con all-i-pebre de anguila del Delta del Ebre)

Vino Blanco Domaine de Montbourgeau Cuve Special 2020 (Jura)

*

COULANT “SOUPE À L'OIGNON” CON TRUFA NEGRA

(El coulant más sorprendente; con queso Baldat y yema de huevo de Calaf)

Vino Tinto Dard&Ribo Les Champs 2021 (Saint Joseph, Ródano Francia)

*

SALMONETE “GAUDI” CON SALSA BEURRE BLANC

(Homenaje a un plato icónico de El Bulli)

Vino Blanco Bodegas Abeica Abaris 2023 (D.O.C. Rioja)

*

MILHOJAS DE TERNERA GALLEGA Y LARDO IBÉRICO CON TRUFA NEGRA

(Alcachofa y tupinambo de la huerta del Llobregat)

Vino Tinto Bodegas Perelada Finca Garbet Magnum 2017
(exclusivo para Via Veneto)

*

SELECCIÓN DE QUESOS ARTESANALES

Cabraflor (cabra, Lleida), Torozo (oveja, Valladolid), Comté 30 meses (vaca, Francia)

Palo Cortado Bodegas Alvear Solera del Callejón 20 años Magnum
(exclusivo para Via Veneto)

*

“PAVLOVA” DE FRUTOS ROJOS DEL MARESME CON SU HELADO DE HIBISCUS

Tokaji Oremus Aszù Late Harvest 2022 (Hungría)

*

Precio Menú (sin vinos): 175€

Maridaje de vinos: +80€