

GRAN MENÚ

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 L'Etoile 2022 (Jura)

CALAMAR RELLENO A LA CATALANA EN SU TINTA

(Calamar de pesca tradicional “potera” relleno de carne con blanco&negro de arroz y calamar)

Vino Blanco Raúl Pérez Ultreia Godello Magnum 2023
(*exclusivo para Via Veneto*)

LUBINA “AL CHAMPAGNE”

(Lubina salvaje gratinada con salsa champagne y lingote de espinacas a la crema)

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

FILETE DE TERNERA GALLEGA AL HOJALDRE, CREMA DE TUPINAMBO Y SALSAS PERIGOURDINE

(Una versión del Filete Wellington)

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

SELECCIÓN DE QUESOS ARTESANALES

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

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

“SAVARIN” AL RON CREMAT VIA VENETO

Flambeado con rones catalanes antiguos

Precio Menú sin Maridaje 170€

Precio Menú con Maridaje: 240