Entrantes

"GALANTINA" FRIA DE CARN D'OLLA CON GELÉE DE ESCUDELLA 28€
(Nuestra versión ligera de un clásico de la cocina tradicional catalana)

CIGALAS CRUJIENTES CON SALSA XATÓ 42€
(Delicada pasta griega"Kataifi" con ensalada mediterránea y picada catalana)

SALPICÓN DE VIEIRAS DE LA NORMANDÍA CON AGUACATE 36€
(Salpicón de tomate, cebolla y pimientos de tres colores)

NUESTRO "COCKTAIL" DE CARABINEROS 54€
(Aspic de carabineros con ensalada y helado de salsa rosa)

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

"ALL-I-PEBRE" DE BONITO DE LLANÇÀ 32€
(Guiso de patatas y bonito de la "mar d'amunt")

COULANT DE CEPS, QUESO TARTALLOTJA DE LA CERDANYA, NUECES Y YEMA DE HUEVO DE CALAF 36€

TORTILLA VIA VENETO 62€
(Nueva versión de nuestra tortilla: envuelta en panceta y con Caviar Imperial Dorado)

CANELONES RELLENOS DE POLLO RAZA PRAT "POTA BLAVA" 30€

SOPA DE PESCADO CON BRIOCHE DE AZAFRÁN Y "ROUILLE" 38€
(Caldo de bullabesa con calamar de potera, gamba de Palamós, mejillón y escórpora)

Pescados

"LLUÇETS DE BOU" DE LA LLOTJA EN SALSA VERDE 34€
(Cocinados "a la andaluza" con harina de garbanzo, rellenos y acompañados de "brotons" de la huerta)

SALMONETE "GAUDI" CON SALSA BEURRE BLANC (Homenaje a un plato icónico de El Bulli) 44€

LUBINA "AL CHAMPAGNE" 48€
(Lubina salvaje gratinada con salsa champagne y lingote de espinacas a la crema)

MELOSO DE ATÚN AL VINO TINTO DEL PRIORAT 38€
(Atún rojo de l'Ametlla de Mar confitado con salsifis, patata risolada y cebollitas)

BOGAVANTE "A LA CARDENAL" 56€
(Con tortelloni de elaboración propia rellenos de tomate secado al sol y albahaca)

Carnes

"CORDON BLEU" DE CODORNIZ Y FOIE 46€
(Rellena de foie y empanada; espárragos verdes y blancos)

CORDERO DE LOS PIRINEOS CON PUERROS AL CARBÓN Y ROMESCO 38€
(En dos cocciones: meloso y crujiente; acompañado de un romesco blanco)

PICHÓN A LA CATALANA (Pichón a la royal, pechuga y muslo rustidos con piñones y esféricos de orejones) 46€

MILHOJAS DE TERNERA GALLEGA Y LARDO IBÉRICO 48€
(Con "sandwich" de patata hojaldrada y hierbas aromáticas de temporada)

CHULETITAS DE CABRITO A LA PARRILLA DE CARBÓN CON PATATAS SOUFFLÉ 48€

PATO ASADO EN SU PROPIO JUGO "A LA PRESSE" (min. 2 pers.) 48€ p.p.

Precios con IVA incluido

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
Vermuth Rojo de Reus Fot-li (edición exclusiva para Via Veneto con 19 botánicos)

*

SALPICÓN DE VIEIRAS DE LA NORMANDÍA CON AGUACATE
(Salpicón de tomate, cebolla y pimientos de tres colores)

Vino Blanco Alsacia "L'abeille et le papillon 2024" de Jintaro Yura (pinot blanc)

*

NUESTRO "COCKTAIL" DE CARABINEROS
(Aspic de carabineros con ensalada y helado de salsa rosa)

Vino Blanco Jumilla "Matas Altas 2024" Bodegas Cerrón (viñedo en pie franco)

*

OULANT DE CEPS, QUESO TARTALLOTJA DE LA CERDANYA, NUECES Y YEMA DE HUEVO DE CALAF
Champagne Veuve Clicquot "La Grande Dame 2018" (pinot noir)

*

"ALL-I-PEBRE" DE BONITO DE LLANÇÀ
(Guiso de patatas y bonito de la "mar d'amunt")

Vino Tinto Penedés "Collita Roja 2016" de Bodegas Pardas (sumoll, servido en mágnum)

*

CORDERO DE LOS PIRINEOS CON PUERROS AL CARBÓN Y ROMESCO
(En dos cocciones: meloso y crujiente; acompañado de un romesco blanco)

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

*

SELECCIÓN DE QUESOS ARTESANALES
Queso de Pastor Carbonera (cabra, Bergadà), Queso artesanal gallego DaJosefa (vaca, Lugo),
Manchego Añejo Pasamontes Oro (oveja, La Mancha)

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

*

"LIONESA DE ORO"
(Lionesa rellena de vainilla y helado de Ron Matusalem)

Ron Matusalem Gran Reserva Enigma Solera 23

*

Precio Menú (sin vinos): 175€
Maridaje de vinos: +80€