

Carta

Entrantes

FOIE CON HIGOS AL OPORTO 42€

(damero de parfait de foie, higos y aiguillettes de pato al oporto; tostas croissant)

ENSALADA DE TOMATES DE PAYÉS Y PEZ LIMÓN CON SORBETE DE ALBAHACA 34€

(cocktail Virgin Mary” con el agua de tomate; pez limón curado con garum de cítricos)

VICHYSOISE FRIA DE CENTOLLA GALLEGA CON CANAPÉ DE AGUACATE Y CENTOLLA 28€

ASPIC DE ATÚN ROJO DE L'AMETLLA DE MAR CON AJOBLANCO DE UVAS Y ALMENDRAS 42€

(con ensalada de mar de ventresca y algas)

CARPACCIO DE VITELLO TONNATO CON CONSOMÉ GELÉE DE CECINA 38€

(solomillo de ternera rubia gallega en carpaccio, salsa de vitello tonnato)

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

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

COULANT DE PATATA Y JUDÍA VERDE CON IBÉRICOS Y YEMA DE HUEVO DE CALAF 34€

CANELONES RELLENOS DE POLLO RAZA PRAT POTA BLAVA 28€

TORTILLA VIA VENETO 56€

(rellena de tortilla de patata, caviar y crème fraîch)

Pescados

BOGAVANTE A LA CARDENAL 54€

(con macarrones rellenos de bogavante y presa ibérica, salsa cardenal a la manera de Barcelona)

RODABALLO SALVAJE A LA BRASA CON BERENJENA A LA LLAMA Y CARBÓN 46€

CHULETITAS DE LENGUADO EN TEMPURA DE ARROZ CON PATATAS SOUFFLÉ RELLENAS DE SALSA TÁRTARA 46€

SALMONETE DE ROCA CON SU PIEL CRUJIENTE 38€

(salsa beurre blanc al amontillado de Jerez, zanahoria y azafrán)

ARROZ CREMOSO DE PALS CON PULPO Y SALSA BEARNESA 36€

Carnes

ROYAL DE OCA 42€

(del Loire y acompañada de un canapé de magret de oca)

CORDERO LECHAL (asado y deshuesado) RELLENO DE SETAS TROMPETES DE LA MORT 38€

(con milhojas de celery, crème fraîche y arándanos)

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 (mín. 2 pers.) 48€ p.p.

(en dos servicios con acompañamiento de gnocchi de maíz, bechamel de foie y endivia noisette)

(Nuestro gran clásico desde el año 1967)