

CARTA

Entrantes

SALPICÓN DE VIEIRAS CON HELADO DE AGUACATE Y POLVO DE CORAL DE VIEIRA 34€
(Vieiras del puerto de Dieppe en Normandía)

ÁSPIC DE CARABINEROS CON CREMA DE ERIZOS DE MAR VIA VENETO 42€

CARPACCIO DE *VITELLO TONNATO* CON CONSOMÉ GELÉE DE CECINA 38€
(Solomillo de ternera rubia gallega en carpaccio, salsa de *vitello tonnato*)

ENSALADA DE PEZ LIMÓN CON TOMATES SEMI-SECOS DE PAYÉS Y SORBETE DE ALBAHACA 34€
(Cóctel virgin mary con el agua de tomate; pez limón curado con garum de cítricos)

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

TORTILLA VIA VENETO 56€
(Nueva versión de nuestra tortilla: envuelta en panceta Joselito y con Caviar Imperial Dorado)

GUISANTES DEL MARESME CON *PANNA COTTA* DE CEBOLLA ESCALIVADA Y TRUFA NEGRA DE GRAUS 42€

CANELONES RELLENOS DE POLLO RAZA PRAT *POTA BLAVA* 28€

COULANT DE ALCACHOFA DEL PRAT, QUESO TOU DELS TIL·LERS Y TRUFA NEGRA 38€

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

Pescados

BOGAVANTE A LA CARDENAL 54€
(Con macarrones rellenos de bogavante y presa ibérica, salsa cardenal a la manera de Barcelona)

FRICANDÓ DE VENTRESCA DE ATÚN ROJO DE L'AMETLLA DE MAR 46€
(Atún guisado a la manera tradicional catalana con setas *carreretes* y *trompetes de la mort*)

ROMESCADA DE ESCÓRPORA CON JUDÍAS DEL *GANXET* 42€
(Suquet de escórpora ligado con romesco)

ESCUDELLA DE BACALAO CON VERDURAS, GARBANZOS Y *PAK CHOI* 38€
(Bacalao de anzuelo pescado uno a uno con caldo de escudella y col asiática)

LUBINA A LA BRASA CON BERENJENA A LA LLAMA Y CARBÓN 46€

Carnes y Caza

LIEBRE A LA ROYAL 56€
(Con castañas de Viladrau y su consomé)

SOLOMILLO DE CIERVO *WELLINGTON* 46€
(Gírgolas a la crema y reducción de ceps)

ARROZ DE PICHÓN 42€
(Carpaccio caliente de pichón relleno de arroz cremoso)

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 46€

PATO ASADO EN SU PROPIO JUGO *A LA PRESSE* (min. 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)