

## Entrantes

“GAZPACHO GELEE” DE TOMATE, ATÚN Y REMOLACHA 28€

(Atún de l’Ametlla de Mar marinado en soja blanca; tomates cherry del maresme)

CIGALAS CRUJIENTES CON SALSA XATÓ 42€

(Delicada pasta griega “Kataifi” con ensalada mediterránea y picada catalana)

SALPICÓN DE VIEIRAS DE LA NORMANDÍA CON AGUACATE 38€

(Salpicón ligero 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 (Guisado de patatas y bonito de la “mar d’amunt”) 32€

COULANT DE ESPÁRRAGOS BLANCOS DE GAVÀ Y YEMA DE HUEVO DE CALAF 36€

(Carbonara con queso Tartallotja de la Cerdaña)

TORTILLA VIA VENETO 58€

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

## Carnes

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

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 46€

(Pichón a la royal, pechuga y muslo rustidos con piñones y esféricos de orejones)

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 ligero 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)

\*

COULANT DE ESPÁRRAGOS BLANCOS DE GAVÀ Y YEMA DE HUEVO DE CALAF  
(Carbonara con queso Tartallotja de la Cerdaña)

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 mágnium)

\*

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 Mágnium 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 Mágnium  
(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€