

Carta

Entrantes

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

“ASPIC” 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 SEMISECOS DE PAYÉS Y SORBETE DE ALBAHACA 34€
(Cocktail “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 y con Caviar Imperial Dorado)

GUISANTES DEL MARESME CON PANACOTTA 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 “trompetas de la mort”)

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

“SEPIONETS” A LA BRASA CON ARROZ NEGRO SOCARRAT Y ALLIOLI CÍTRICO 38€

LUBINA “SALVAJE” A LA BRASA CON BERENJENA A LA LLAMA Y SALSA “HOISIN” 46€

Carnes y Caza

PICHÓN “WELLINGTON” 42€
(Canelón de espinacas a la crema)

BRIX DE SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO “JOSELITO” ASADO CON “BROTONS” Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS 38€
(“Brotons” o brotes tiernos de verduras primaverales)

POLLO “COQUELETTE” DE LA BRESSE EN “BLANQUETTE” TRUFADA 42€
(Ave pochada y guisada en salsa blanquette con setas)

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 gnochis de maíz, bechamel de foie y endivia noisette)
(Nuestro gran clásico desde el año 1967)