

Gran Menú

Els proposem un viatge gastronòmic pels nostres plats més nous
acompanyats per vins que ens han sorprès i captivat.

Aperitiu Gran Menú

Cava Mestres Clos Nostre Senyor 2018

*

“ÀSPIC” DE GAMBOTS AMB CREMA DE GAROTES DE MAR

Vi Blanc MicroBio La Banda del Argílico 2024 (verdejo prefiloxèric)

*

CARXOFES “ALL-I-PEBRE”

(Carxofes del Prat de Llobregat guisades amb all-i-pebre d'anguila del Delta de l'Ebre)

Vi Blanc Domaine de Montbourgeau Cuve Special 2020 (Jura)

*

COULANT “SOUPE À L'OIGNON” AMB TÒFONA NEGRA

(El coulant mes sorprenent; amb formatge Baldat i rovell d'ou de Calaf)

Vi Negre Dard&Ribo Les Champs 2021 (Saint Joseph, Ródano Francia)

*

MOLL “GAUDÍ” AMB SALSA BEURRE BLANC

(Homenatge a un plat icònic del Bulli)

Vi Blanc Bodegas Abeica Abaris 2023 (D.O.C. Rioja)

*

MILFULLS DE VEDELLA GALLEGA I LLARD IBÈRIC AMB TÒFONA NEGRA

(Carxofa i topinambur de l'horta del Llobregat)

Vi Negre Bodegas Perelada Finca Garbet Màgnum 2017

(exclusiu per a Via Veneto)

*

SELECCIÓ DE FORMATGES ARTESANALS

Cabraflor (cabra, Lleida), Torozo (ovella, Valladolid), Comté 30 mesos (vacca, França)

Palo Cortado Bodegas Alvear Solera del Callejón 20 anys Màgnum

(exclusiu per a Via Veneto)

*

“PAVLOVA” DE FRUITS VERMELLS DEL MARESME AMB EL SEU GELAT DE HIBISC

Tokaji Oremus Aszù Late Harvest 2022 (Hongria)

*

Preu Menú (sense vins): 175€

Maridatge de vins: +80€