

Carta

Entrants

EL NOSTRE “COCKTAIL” DE GAMBOTS 42€

(Aspic de gambots amb amanida i gelat de salsa rosa)

AMANIDA “CAPRESE” DE LLOBARRO, TOMÀQUETS DEL MARESME I SORBET D’ALFÀBREGA 34€

(Llobarro curat, mini burrates d’elaboració pròpia i aigua de tomàquet)

FLOR D’ESQUEIXADA DE BACALLÀ I CARBASSÓ AMB CONCASSÉ DE TOMÀQUETS DE PAGÈS 36€

SALPICÓ DE VIEIRES DE LA NORMANDIA AMB ALVOCAT 36€

(Salpicó fresc de tomàquet, ceba i pebrots de tres colors)

TÀRTAR D’ESCAMARLANS I GAMBES AMB AMANIDA “WALDORF” I SORBET D’ API 48€

CARPACCIO DE “VITELLO TONNATO” AMB CONSOMÉ GELÉE DE CECINA 38€

(Filet de vedella rubia gallega en carpaccio, salsa de vitello tonnato)

TRUITA VIA VENETO 56€

(Nova versió de la nostra truita: farcida amb cansalada i Caviar Imperial Daurat)

“COULANT” D’ ESPÀRRECS BLANCS DE GAVÀ AMB CARBONARA I ROVELL D’OU DE CALAF 36€

CANELONS FARCITS DE POLLASTRE RAÇA PRAT “POTA BLAVA” 28€

SOPA DE PEIX AMB BRIOIX DE SAFRÀ I “ROUILLE” 38€

(Brou de bullabessa amb calamar de potera, gamba de Palamós, musclo i escòrpora)

Peixos

TARTELETA DE MOLLS A LA PROVENÇAL 42€

(Molls de roca sense espines amb tomàquets semi-secs, herbes provençals i patata a la llimona)

“SEPIONETS” A LA PLANXA AMB ARRÒS NEGRE SOCARRAT I ALLIOLI CÍTRIC 38€

LLAMÀNTOL “A LA CARDENAL” 54€

(Amb macarrons farcits de llamàntol i presa ibèrica, salsa cardenal a la manera de Barcelona)

“ROMESCADA” D’ ESCÓRPORA AMB MONGETES DEL GANXET 46€

(Suquet d’escòrpora amb salsa de romesco)

TURBOT SALVATGE A LA BRASA AMB ALBERGÍNIA A LA FLAMA I SALSA “HOISIN” 46€

Carns

COLOMÍ “ROYAL” A LA CATALANA 46€

(Colomí a la Royal, pit i cuixa rostits amb pinyons i esfèrics d’orellanes)

LLETONS DE VEDELLA GLACEJADA AMB CEBETES “PLATILLO” I COL XINESA “PAK CHOI” 32€

BRIOIX DE FILET DE PORC IBÈRIC “JOSELITO” ROSTIT AMB VERDURES DE TEMPORADA I “MIGAS” DE XORIÇO 38€

ELS TRES FILETS AMB TRES SALSES 46€

(Recreació d’un dels plats històrics de Via Veneto)

COSTELLETES DE CABRIT A LA GRAELLA DE CARBÓ AMB PATATES SOUFFLÉS 46€

ÀNEC ROSTIT EN EL SEU SUC “A LA PRESSE” (min. 2 pers.) 48€ p.p.

(El nostre gran clàssic des de l’any 1967)