Entrants

"GALANTINA" FREDA DE CARN D'OLLA AMB GELÉE D' ESCUDELLA 28€
(La nostra versió lleugera d' un clàssic de la cuina tradicional catalana)

ESCAMARLANS CRUIXENTS AMB SALSA XATÓ 42€
(Delicada pasta grega "Kataifi" amb amanida mediterrània i picada catalana)

SALPICÓ DE VIEIRES DE LA NORMANDIA AMB ALVOCAT 36€
(Salpicó de tomàquet, ceba i pebrots de tres colors)

EL NOSTRE "COCKTAIL" DE GAMBOT 54€
(Aspic de gambot amb amanida i gelat de salsa rosa)

TÀRTAR D'ESCAMARLANS I GAMBES AMB AMANIDA "WALDORF" I SORBET D'API 48€

"ALL-I-PEBRE" DE BONÍTOL DE LLANÇÀ 32€
(Guisat de patates i bonítol de la "mar d'amunt")

COULANT DE CEPS, FORMATGE TARTALLOTJA DE LA CERDANYA, NOUS I ROVELL D' OU DE CALAF 36€

TRUITA VIA VENETO 62€
(Nova versió de la nostra truita: farcida amb cansalada i Caviar Imperial Daurat)

CANELONS FARCITS DE POLLASTRE RAÇA PRAT "POTA BLAVA" 30€

SOPA DE PEIX AMB BRIOIX DE SAFRÀ I "ROUILLE" 38€
(Brou de bullabessa amb calamar de potera, gamba de Palamós, musclo i escórpora)

Peix

"LLUÇETS DE BOU" DE LA LLOTJA EN SALSA VERDA 34€
(Cuinats "a la andalusa" amb farina de cigró, farcits i acompanyats de brotons de l'hort)
MOLL "GAUDÍ" AMB SALSA BEURRE BLANC (Homenatge a un plat icònic del Bulli) 44€
LLOBARRO "AL CHAMPAGNE" 48 €
(Llobarro salvatge gratinat amb salsa de champagne i lingot d'espinacs a la crema)
MELÓS DE TONYINA AL VI NEGRE DEL PRIORAT 38€
(Tonyina vermella de l'Ametlla de Mar confitat amb salsifis, patata risolada i cebetes)
LLAMÀNTOL "A LA CARDENAL" 56€
(Amb tortelloni d'elaboració pròpia, farcits de tomàquet assecat al sol i alfàbrega)

Carns

"CORDON BLEU" DE GUATLLA I FOIE 46€
(Farcida de foie i empanada; espàrrecs verds i blancs)

XAI DELS PIRINEUS AMB PORROS AL CARBÓ I ROMESCO 38€
(En dues coccions: melós i cruixent; acompanyat d'un romesco blanc)

COLOMÍ A LA CATALANA 46€
(Colomí a la Royal, pit i cuixa rostits amb pinyons i esfèrics d'orellanes)

MILFULLS DE VEDELLA GALLEGA I LLARD IBÈRIC 48€
(Amb "sandwich" de patata de pasta fullada i herbes aromàtiques de temporada)

COSTELLETES DE CABRIT A LA GRAELLA DE CARBÓ AMB PATATES SOUFFLÉS 48€
ÀNEC ROSTIT EN EL SEU SUC "A LA PRESSE" (min. 2 pers.) 48€ p.p.
(El nostre gran clàssic des de l'any 1967)

Preus amb IVA inclòs

Gran Menú

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

Aperitiu Gran Menú
Vermuth Vermell de Reus Fot-li (edició exclusiva per Via Veneto amb 19 botànics)

*

SALPICÓ DE VIEIRES DE LA NORMANDIA AMB ALVOCAT
(Salpicó de tomàquet, ceba i pebrots de tres colors)

Vi Blanc Alsàcia "L'abeille et le papillon 2024" de Jintaro Yura (pinot blanc)

*

EL NOSTRE "COCKTAIL" DE GAMBOT
(Aspic de gambot amb amanida i gelat de salsa rosa)

Vi Blanc Jumilla "Matas Altas 2024" Bodegas Cerrón (vinya en peu franco)

*

COULANT DE CEPS, FORMATGE TARTALLOTJA DE LA CERDANYA, NOUS I ROVELL D' OU DE CALAF
(Carbonara amb formatge Tartallotja de la Cerdanya)

Champagne Veuve Clicquot "La Grande Dame 2018" (pinot noir)

*

"ALL-I-PEBRE" DE BONÍTOL DE LLANÇÀ
(Guisat de patates i bonítol de la "mar d'amunt")

Vi Negre Penedès "Collita Roja 2016" de Bodegas Pardas (sumoll, servit en màgnum)

*

XAI DELS PIRINEUS AMB PORROS AL CARBÓ I ROMESCO
(En dues coccions: melós i cruixent; acompanyat d'un romesco blanc)

Vi Negre Bodegas Perelada Finca Garbet Màgnum 2017
(exclusiu per a Via Veneto)

*

SELECCIÓ DE FORMATGES ARTESANALS
Pastor Carbonera (cabra, Bergadà), DaJosefa (vaca, Lugo), Añejo Pasamontes Oro (ovella, La Mancha)

Palo Cortado Bodegas Alvear Solera del Callejón 20 anys Màgnum
(exclusiu per a Via Veneto)

*

"LIONESA D'OR"
(Lionesa farcida de vainilla i gelat de Rom Matusalem)

Rom Matusalem Gran Reserva Enigma Solera 23

*

Preu Menú (sense vins): 175€
Maridatge de vins: +80€