

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 L'Etoile 2022 (Jura)

CALAMAR FARCIT A LA CATALANA A LA SEVA TINTA

(Calamar de pesca tradicional “potera” farcit de carn amb blanc i negre d'arròs i calamar

Vi Blanc Raúl Pérez Ultreia Godello Màgnum 2023
(exclusiu per a Via Veneto)

LLOBARRO “AL CHAMPAGNE”

(Llobarro salvatge gratinat amb salsa de champagne i lingot d'espinacs a la crema)

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

FILET DE VEDELLA GALLEGA A LA PASTA DE FULL, CREMA DE TUPINAMBO I Salsa PERIGOURDINE

(Una versió del Filet Wellington)

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

SELECCIÓ DE FORMATGES ARTESANALS

Cabraflor (cabra, Lleida), Toroazo (ovella, Valladolid), Comté 30 mesos (vaca, França)

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

“SAVARIN” AL RON CREMAT VIA VENETO

Flamejat amb rons catalans antics

Preu Menú sense Maridatge 170 €

Preu Menú amb Maridatge: 240 €