

Gran Menú

Les proponemos un viaje gastronómico por nuestros platos más nuevos
acompañados por vinos que nos han sorprendido y cautivado

Aperitivo Gran Menú

Vino Espumoso Les Voranes Brut Nature 2020 Bufadors (Corpinnat)

*

SALPICÓN DE VIEIRAS CON HELADO DE AGUACATE Y POLVO DE CORAL DE VIEIRA

(Vieiras del puerto de Dieppe en Normandía)

Vino Blanco Natural Els Arpiots 2023 La Fita Penedés

*

GUISANTES DEL MARESME CON PANACOTTA DE CEBOLLA ESCALIVADA Y TRUFA NEGRA DE GRAUS

Vino Tinto Les Petits Roches 2022 Charles Joguet (Chinon, Francia)

*

TORTILLA VIA VENETO

(Nueva versión de nuestra tortilla: envuelta en panceta Joselito y con Caviar Imperial Dorado)

Champagne Bollinger La Grande Année 2014

*

“ROMESCADA” DE ESCÓRPORA CON JUDÍAS DEL “GANXET”

(Suquet de escórpora ligado con romesco)

Vino Blanco L’Avi Arrufí 2016 Terra Alta en botella Magnum

Formato exclusivo Via Veneto

*

POLLO “COQUELETTE” DE LA BRESSE EN “BLANQUETTE” TRUFADA

(Ave pochada y guisada en salsa blanquette con setas)

Vino Tinto La Servil 2023 Bodegas Cerrón Jumilla

Viñedo PreFiloxérico

*

SELECCIÓN DE QUESOS CATALANES DEL PIRINEO

Castell-Llebre (cabra, Peramola Lleida), La Gàrgola (oveja, Monestir del Miracle Solsonès), Tometa (vaca, La Seu d’Urgell)

Oloroso Costero Viejo Solera “El Cuartito” Bodegas del Río (Sanlúcar de Barrameda, Cádiz)

Formato en Damajuana exclusivo para Via Veneto

*

EL NUEVO POSTRE DE CHOCOLATE

Moscatel Viejo Los Cuartillos Bodega Primitivo Collantes (Chiclana de la Frontera)

*

Precio Menú con Maridaje: 230€

Precio Menú sin Maridaje: 165€