

CARTA

Entrantes

SALPICÓN DE VIEIRAS CON HELADO DE AGUACATE Y POLVO DE CORAL DE VIEIRA 34€
(Vieiras del puerto de Dieppe en Normandía)

“ASPIC” DE CARABINEROS CON CREMA DE ERIZOS DE MAR “VIA VENETO” 42€

CARPACCIO DE “VITELLO TONNATO” CON CONSOMÉ GELÉE DE CECINA 38€
(Solomillo de ternera rubia gallega en carpaccio, salsa de vitello tonnato)

ENSALADA DE “PEZ LIMÓN” CON TOMATES SEMI SECOS DE PAYÉS Y SORBETE DE ALBAHACA 34€
(Cocktail “Virgin Mary” con el agua de tomate; pez limón curado con garum de cítricos)

TARTAR DE CIGALAS Y GAMBAS CON ENSALADA WALDORF Y SORBETE DE APIO 48€

TORTILLA VIA VENETO 56€
(Nueva versión de nuestra tortilla: envuelta en panceta Joselito y con Caviar Imperial Dorado)

“PANACOTTA” CON ALCACHOFAS DEL “PRAT”, MINI CALÇOTS, ANGUILA DEL DELTA Y ROMESCO 28€

CANELONES RELLENOS DE POLLO RAZA PRAT “POTA BLAVA” 28€

“COULANT” DE CEPES, QUESO REIXAGÓ DEL LLUÇANES, NUECES Y YEMA DE HUEVO DE “CALAF” 36€

SOPA DE PESCADO CON BRIOCHE DE AZAFRAN Y “ROUILLE” 38€
(Caldo de bullabesa con calamar de potera, gamba de Palamós, mejillón y escórpora)

Pescados

BOGAVANTE “A LA CARDENAL” 54€
(Con macarrones rellenos de bogavante y presa ibérica, salsa cardenal a la manera de Barcelona)

“FRICANDÓ” DE VENTRESCA DE ATÚN ROJO DE L’AMETLLA DE MAR 46€
(Atún guisado a la manera tradicional catalana con setas “carreretes” y “trompetas de la mort”)

SALMONETE DE ROCA CON SU PIEL CRUJIENTE 38€
(salsa beurre blanc al amontillado de Jerez, zanahoria y azafrán)

“ESCUDELLA” DE BACALAO CON VERDURAS, GARBANZOS Y “PAK CHOI” 38€
(Bacalao de anzuelo pescado uno a uno con caldo de escudella y col asiática)

RODABALLO “SALVAJE” A LA BRASA CON BERENJENA A LA LLAMA Y CARBÓN 46€

Carnes y Caza

LIEBRE A LA ROYAL 56€
(Con Castañas de Viladrau y su Consomé)

PERDIZ ROJA (de los bosques de Chambord) 46€
(Guisada a la manera tradicional y acompañada de “trinxat” de la Cerdanya)

SOLOMILLO DE CIERVO “WELLINGTON” 46€
(Gírgoles a la crema y reducción de ceps)

ARROZ DE PICHÓN 42€
(Carpaccio caliente de pichón relleno de arroz cremoso)

LOS TRES FILETITOS CON TRES SALSAS 46€
(Recreación de uno de los platos históricos de Via Veneto)

CHULETITAS DE CABRITO A LA PARRILLA DE CARBÓN CON PATATAS SOUFFLÉ 46€

PATO ASADO EN SU PROPIO JUGO “A LA PRESSE” (min. 2 pers.) 48€ p.p.
(En dos servicios con acompañamiento de gnochis de maíz, bechamel de foie y endivia noisette)
(Nuestro gran clásico desde el año 1967)