

# CARTA

## Entrants

SALPICÓ DE VIEIRES AMB GELAT D'ALVOCAT I POLS DE CORAL DE VIEIRA 34€  
(Vieires del port de Dieppe, Normandia)

"ASPIC" DE GAMBOTS AMB CREMA DE GAROTES "VIA VENETO" 42€

CARPACCIO DE "VITELLO TONNATO" AMB CONSOMÉ GELÉE DE CECINA 38€  
(Filet de vedella rubia gallega en carpaccio, salsa de vitello tonnato)

AMANIDA DE "PEIX LLIMONA" AMB TOMÀQUETS SEMI SECS DE PAGÈS I SORBET D'ALFÀBREGA 34€  
(Cocktail "Virgin Mary" amb l'aigua de tomàquet; peix llimona curat amb gàrum de cítrics)

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

TRUITA VIA VENETO 56€  
(Nova versió de la nostra truita: farcida de cansalada Joselito i Caviar Imperial Daurat)

"PANACOTTA" AMB CARXOFES DEL PRAT, MINI CALÇOTS, ANGUILA DEL DELTA I ROMESCO 28€

CANELONS FARCITS DE POLLASTRE RAÇA PRAT "POTA BLAVA" 28€

"COULANT" DE CEPES, FORMATGE REIXAGÓ DEL LLUÇANÈS, NOUS I ROVELL D'OU DE "CALAF" 36€

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

## Peix

LLAMÀNTOL "A LA CARDENAL" 54€  
(Amb macarrons farcits de llamàntol i presa ibèrica, salsa cardenal a la manera de Barcelona)

"FRICANDÓ" DE VENTRESCA DE TONYINA VERMELLA DE L'AMETLLA DE MAR 46€  
(Tonyina guisada a la manera tradicional catalana amb bolets "carreretes" i "trompetes de la mort")

MOLL DE ROCA AMB LA SEVA PELL CRUIXENT 38€  
(salsa beurre blanc al "amontillado" de Xerès, pastanaga i safrà)

"ESCUDELLA" DE BACALLÀ AMB VERDURES, CIGRONS I "PAK CHOI" 38€  
(Bacallà d'ham pescat un a un amb brou d'escudella i col asiàtica)

TURBOT "SALVATGE" A LA BRASA AMB ALBERGÍNIA A LA FLAMA I CARBÓ 46€

## Carns

LLEBRE A LA ROYAL 56€  
(Amb castanyes de Viladrau i el seu consomé)

PERDIU VERMELLA (dels boscos de Chambord) 46€  
(Guisada a la manera tradicional i acompanyada de trinxat de la Cerdanya)

FILET DE CÉRVOL "WELLINGTON" 46€  
(Girgoles a la crema i reducció de ceps)

ARRÒS DE COLOMÍ 42€  
(Carpaccio calent de colomí farcit d'arròs cremós)

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 SOUFFLÉ 44€

ÀNEC ROSTIT EN EL SEU SUC "A LA PRESSE" (min. 2 pers.) 48€ p.p.  
(En dos serveis acompanyat de gnocchis de blat de moro, beixamel de foie i endívia noisette) (El nostre gran clàssic des de l'any 1967)