VIA
RESTAURANT
Nicolau Roger

PROPUESTAS
MENÚS DE EMPRESA

2026

RECONOCIMIENTOS

MICHELIN 2026

guía ***repsol*** *2026*

MACARFI

Carrer de la Riera 25 · 08500 Vic · Cataluña

616 474 441 · via@viarestaurant.cat · @viarestaurantvic · viarestaurant.cat

MENÚ NÚM. 1

PARA COMPARTIR

PARA COMPARTIR

Croquetas caseras de dos variedades

Mejillones de Bouchot

Hojaldre con tartar de tomate y sardina ahumada

Gambas langostineras al ajillo

PRINCIPAL A ELEGIR

Paletilla de cordero a baja temperatura durante 24 horas

Muslo de pato Collverd confitado con reducción de ratafía y frutos secos

Lomo de bacalao de Islandia confitado con samfaina

POSTRES

Mousse de chocolate al 70%

BODEGA

Vino tinto D.O. Penedès

Vino blanco D.O. Penedès

Cafés, aguas minerales y pan de masa madre del Pastador

65 €

IVA INCLUIDO

MENÚ NÚM. 2

SERVICIO INDIVIDUAL

PARA EMPEZAR

Croqueta de jamón de bellota 100% ibérico

Tartar de salmón

Navaja con mayonesa cítrica

Foie micuit casero

Anguila ahumada

Mini canelón de pescado y marisco

PRINCIPAL A ELEGIR

Meloso de ternera al estilo del VIA

Filete de rodaballo con frutos secos

POSTRES

Mousse de limón con tequila reposado

BODEGA

Vino tinto D.O. Monestir de Sant Sebastià dels Gorgs

Vino blanco D.O. Empordà Joncària

Copa de cava Juvé & Camps Cinta Púrpura

Cafés, aguas minerales y pan de masa madre del Pastador

85 €

IVA INCLUIDO

MENÚ NÚM. 3

MENÚ DEGUSTACIÓN · SERVICIO INDIVIDUAL

LA PROPUESTA

Crema de pescado y marisco

Carpaccio de vieira con caviar Calvisius

Tartar de atún Balfegó

Croqueta de jamón de bellota 100% ibérico

Alcachofa confitada con foie y trufa

Gamba roja

Mini canelón de meloso de ternera

Daditos de solomillo de wagyu A5 con boletus y tocino confitado

Arroz de temporada

POSTRES

Los postres de nuestro chef

BODEGA

Vino tinto D.O. Conca de Barberà Abadia de Poblet

Vino blanco D.O. Penedès Therasia

Copa de cava Juvé & Camps Reserva de la Família

Cafés, aguas minerales y pan de masa madre del Pastador

130 €

IVA INCLUIDO

ESPACIOS Y CAPACIDADES

SALAS PARA CELEBRACIONES Y EVENTOS DE EMPRESA

SALA VIRTUTS



SALA ESTRADO



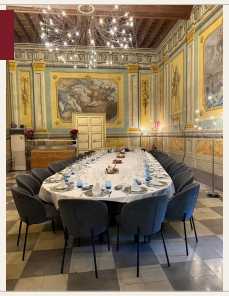
COMEDOR



PRIVADO



OBIDI



CAPACIDADES MÁXIMAS

20	28	22	10	50
VIRTUDS	ESTRADO	OBIDI	PRIVADO	COMEDOR

Virtuds y Estrado: montaje según la propuesta · Privado: sin manteles · Comedor: con manteles

CONDICIONES DEL SERVICIO

INFORMACIÓN PARA LA RESERVA

ALERGIAS E INTOLERANCIAS

Es necesario informar previamente de cualquier alergia o intolerancia alimentaria.

ELECCIÓN DE LOS PLATOS PRINCIPALES

En los menús con principal a elegir, se deben comunicar las opciones seleccionadas con un mínimo de 8 días de antelación.

RESERVA Y SEÑAL

Para confirmar la reserva se debe abonar una señal del 20% del importe previsto.

ANULACIONES DE COMENSALES

Las anulaciones se deben comunicar con un mínimo de 24 horas de antelación. En caso contrario, los menús se cobrarán íntegramente.

BEBIDAS INCLUIDAS

La previsión de vino y cava se calcula a razón de una botella por cada 3 personas.

BEBIDAS Y CONSUMICIONES EXTRAS

Las cervezas, los refrescos y cualquier otra bebida se facturarán aparte.

MENÚS A MEDIDA

Todas las propuestas se pueden adaptar a las necesidades y preferencias de cada empresa.

Carrer de la Riera 25 · 08500 Vic · 616 474 441 · via@viarestaurant.cat · @viarestaurantvic · viarestaurant.cat