



VIA
RESTAURANT

Peix i marisc fresc

Escopinyes Gallegues	22€
Navalla Gallega	22€
Morralet a la brasa	20€
Sepionets a la brasa	20€
Sonso de costa a l'andalusa	22€
Xipirons de costa a l'andalusa	24€
Vieira amb eriçó, caviar i cremós de gamba vermella	35€
Escòrpora de Roses	45€ 90€
Gall de Sant Pere	90€
Rèmol de Tarragona	85€
Calamar brasa	25€
Llenguado de costa	37€
Rap sencer de la costa	35€
Escamarlà viu XXL (peça)	35€
Gamba vermella de Tarragona M	38€
Carabinero de Huelva XXL (peça)	22€

En el cas de tenir alguna al·lèrgia o intolerància, si us plau, comuniquen-ho al nostre personal de sala. Ens encarregarem de proporcionar-vos informació detallada sobre tots els al·lèrgens presents a les nostres elaboracions, per tal que pugueu gaudir-ne amb total seguretat.



VIA
RESTAURANT

Suggeriments

Carpaccio de bacallà Islàndia amb tartar de tomàquet i olivada	18€
Carpaccio de gamba vermella amb caviar	35€
Flor de carbassó amb brandada de bacallà	17€
Espàrrecs de Navarra XL amb vinagreta de festuc i maionesa taronja	24€
Foie micuit amb toc de Pedro Ximenez i poma caramelitzada	22€
Burrata amb tartar de tomàquet i seitó fet a casa	18€
El brioix amb tàrtar de salmó, ous de truita de riu i maionesa de kimchi	21€
Steak tartar fet a la taula	24€
Caneló XXL de melós de vedella amb beixamel de ceps	24€
*Múrgoles a la crema amb foie	30€
*Ou d'oca amb sonso	28€
*Fettuccelle amb cansalada, bolets, ou i acabat dins el parmesà	24€

Croquetes

Croqueta de pollastre del Montseny	4,5€
Croqueta de ceps	4,5€
Croqueta de sepia amb la seva tinta	4,5€
Croqueta de melós de vedella	4,5€
Croqueta de gamba vermella amb el seu cap	6,5€

En el cas de tenir alguna al·lèrgia o intolerància, si us plau, comuniqueu-ho al nostre personal de sala. Ens encarregarem de proporcionar-vos informació detallada sobre tots els al·lèrgens presents a les nostres elaboracions, per tal que pugueu gaudir-ne amb total seguretat.



VIA
RESTAURANT

Carns

Cochinillo de Segovia a baixa temperatura	28€
Cuixa d'ànec confitada a casa amb reducció de ratafia i fruits secs	24€
Peu de porc sense feina farcit de botifarra negra,foie i pols de festuc	30€
Espatlla de xai a baixa temperatura	27€
Espatlla de cabrit a baixa temperatura	35€
El nostre melós de vedella amb bolets	27€

Carns a la brasa de carbó

Entrecot de "La Bassola" 500gr	27€
Filet de vedella amb foie i reducció de Pedro Ximenez	29€
Entrecot Angus 100% ecològic 850gr	55€
Llom alt vaca vella "Capricho de Oro" de +10 anys	9,5 € / 100 gr
Llom alt de Wagyu de l'Empordà	13 € / 100 gr
Filet Wagyu certificat A5 Miyazaki	70€

En el cas de tenir alguna al·lèrgia o intolerància, si us plau, comuniquen-ho al nostre personal de sala. Ens encarregarem de proporcionar-vos informació detallada sobre tots els al·lèrgens presents a les nostres elaboracions, per tal que pugueu gaudir-ne amb total seguretat.



VIA
RESTAURANT

Arrossos i Fideuada

Nota: Només es serveix en paelles per a 2 comensals i el preu és per començal

Arròs d'espardenyes	38 €
Arròs de bolets amb cansalada confitada i carxofa	25 €
Arròs negre de calamar i gamba vermella	25 €
Arròs de turbot	25 €
Fideuada del VIA	22 €

Postres

Tots els postres són fets al VIA per el nostre Chef, i la majoria fets al moment

Pastís de formatge calent fet al moment (25 minuts)	8,5 €
Coulant de xocolata Valrhona Guanaja 70% fet al moment (25 minuts)	8,5 €
Coulant de xocolata de gerds Valrhona (25 minuts)	8,5 €
Tatín de poma fet al moment (10 minuts)	8,5 €
Flam de vainilla de Madagascar	8,5 €
"La Llimona"	8,5 €
Brownie amb festucs, anous i ametlla marcona	8,5 €
Sorbet fet a casa pera,coco o mango, fruita de la passió amb kefir	8,5 €
Postre del Lactium 2024	8,5 €

En el cas de tenir alguna al·lèrgia o intolerància, si us plau, comuniquen-ho al nostre personal de sala. Ens encarregarem de proporcionar-vos informació detallada sobre tots els al·lèrgens presents a les nostres elaboracions, per tal que pugueu gaudir-ne amb total seguretat.



VIA
RESTAURANT

EL PICA del VIA (taula completa)

Extraordinari assortit de peix i marisc

Musclo de bouchot

Navalla gallega

Escopinya gallega

Ostra Daniel Sorlut N°2 a la brasa

Seitons a l'andalusa

Gamba

Calamar a la brasa

Pa de la casa i aigua mineral

40€ iva inclòs

En el cas de tenir alguna al·lèrgia o intolerància, si us plau, comuniquen-ho al nostre personal de sala. Ens encarregarem de proporcionar-vos informació detallada sobre tots els al·lèrgens presents a les nostres elaboracions, per tal que pugueu gaudir-ne amb total seguretat.



VIA
RESTAURANT

EL PICA PICA del VIA (taula completa)

Assortit exquisit de peix i marisc per a gaudir d'un bon àpat

Musclo de bouchot

Navalla gallega

Escopinya gallega

Ostra Daniel Sorlut N^o2 a la brasa

Seitons a l'andalusa

Gamba vermella

Escamarlà gratinat amb all i oli

Calamar a la brasa

Suprema de turbot amb fruits secs

Pa i aigua mineral

55€ iva inclòs

En el cas de tenir alguna al·lèrgia o intolerància, si us plau, comuniquen-ho al nostre personal de sala. Ens encarregarem de proporcionar-vos informació detallada sobre tots els al·lèrgens presents a les nostres elaboracions, per tal que pugueu gaudir-ne amb total seguretat.



VIA
RESTAURANT

Menú Fontcuberta VIA (taula completa)

Degustació de 4 plats

Croquetes fetes a casa 2 varietats

Musclo de bouchot

Calamar a l'andalusa

Gamba llagostinera amb kataifi i maionesa de kimchi

PLAT PRINCIPAL a escollir

Espatlla de xai a baixa tº 24 hores

Cuixa d'ànec confitada a casa amb reducció de ratafia i fruits secs

Entrecot de 500 gr a la brasa de carbó

Llom de bacallà d'Islàndia confitat amb samfaina

Cueta de rap al forn gratinada amb musselina d'all

POSTRE de la setmana

Pa de la casa, aigua mineral

50€ iva inclòs

En el cas de tenir alguna al·lèrgia o intolerància, si us plau, comuniquen-ho al nostre personal de sala. Ens encarregarem de proporcionar-vos informació detallada sobre tots els al·lèrgens presents a les nostres elaboracions, per tal que pugueu gaudir-ne amb total seguretat.