



VIA  
RESTAURANT

---

## Peix i marisc fresc

---

Navalla gallega	22€
Ostra Daniel Sorlut nº2	4,9€
Sepionets a la brasa	20€
Sonso de costa a l'andalusa	22€
Espardenyes de Roses	50€
Xipirons de costa a l'andalusa	24€
Vieira amb eriçó, caviar i cremós de gamba vermella	35€
Gall de Sant Pere Blanes	90€
Escórpora de Roses	90€
Rèmol de la Costa Brava	90€
Calamar brasa	25€
Salmó platejat d'Alaska pescat amb ham	30€
Bacallà negre d'Alaska	30€
Rap sencer de la costa	35€
Gamba vermella de Palamós	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€
Carpaccio de ceps amb pinyó del país, foie i reducció de PX	22€
Assortit de tomàquets de temporada amb "bonito del norte" Serrats	22€
Crema d'espàrrecs amb la seves puntes y caviar de Truita de riu	22€
Duo de flor de carbassó brandada de bacallà i formatge amb festuc	17€
Foie micuit amb toc de Pedro Ximenez i poma caramelitzada	22€
Burrata amb tartar de tomàquet i sardina fumada feta a casa	18€
El brioix amb tàrtar de salmó, ous de truita de riu i maionesa de kimchi	21€
Steak tàrtar fet a la taula	24€
Ceps saltats amb cansalada confitada, ou trufat a 63c <sup>a</sup> i tòfona	22€
Múrgoles a la crema de foie	35€
Truita oberta de rossinyols, espàrrec alpi, cansalada, alls tendres i xips de peu de porc	25€
Fettucelle amb cansalada, bolets, ou i acabat dins el pamesà	24€

## Croquetes

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, 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

---

## 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 vaca vella	7,5€/100gr
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, 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

---

## Arrossos

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

---

Arròs d'espardenyes	38 €
Arròs de gamba de Palamós	35 €
Arròs de bolets amb cansalada confitada i carxofa	25 €
Arròs negre de calamar i gamba vermella	25 €
Arròs de turbot	25 €

## 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 €
Flam de vainilla de Madagascar	8,5 €
"La Llimona"	8,5 €
Brownie amb festucs, anous i ametlla marcona	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, 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.



---

## **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°2 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 agua 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.



VIA  
RESTAURANT

---

## Menú Laborable

---

### Entrants

Amanida de tomàquet amb seitons fets a casa

Gaspatxo de sindria

Fetucelle a la crema de salmó

Musclo de bouchot

Fideuà de peix i marisc

Gamba llagostinera amb kataifi i maionesa de kimchi (6€ supl)

### Plat principal a la brasa de carbó

Arròs tots els dijous

Callos amb cigrons

Costella de porc a baixa t<sup>a</sup> amb soja i mel

Galta de porc

Picantó

Xurrasco de vedella

Sèpia

Calamar a l'andalusa

Peix del dia

Entrecot 500gr de "La Bassola" de Castellterçol (12€ supl)

Turbot suprema a la brasa carbó (12€ supl)

Llom de bacallà a la muselina d'all (8€ supl)

### Postres de la casa

Pa i aigua

22€ 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.