



VIA
RESTAURANT

Peix i marisc

Ostra Daniel Sorlut nº2	4,9€
Musclos de Bouchot	17€
Espardenyes de Roses	50€
Xipirons de costa a l'andalusa	24€
Vieira amb eriçó, caviar i cremós de gamba vermella	35€
Bacallà negre d'Alaska amb samfaina	30€
Salmó platejat d'Alaska a la brasa amb glacejat de soja i mel	30€
Gall de Sant Pere de Palamós	90€
Escórpora Roses	90€
Rèmol de la Costa Brava	80€
Rap sencer de la costa	35€
Gamba vermella de Palamós	38€
Gambot o "carabinero" de Huelva XXL (peça)	22€

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

Suggeriments

Pinetells del pirineu a la brasa de carbó	22€
Anxoves del Cantàbric	18€
Variat de tomàquets de temporada amb bonito	22€
Carpaccio de bacallà Islàndia amb tartar de tomàquet i olivada	18€
Carpaccio de gamba vermella amb caviar	35€
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 tartar fet a la taula	28€
Caneló XXL de peix i marisc amb beixamel de gamba vermella	25€
Saltat de ceps amb ou a baixa t ^a cansalada confitada i cruixent de peu de porc	25€
Fettuccelle amb cansalada, bolets, ou i acabat dins el parmesà	22€

Croquetes

Croqueta de ceps	4,5€
Croqueta de melós de vedella	4,5€
Croqueta de sepia amb la seva tinta	4,5€
Croqueta de "Carabinero" de Huelva	6,5€
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 500gr	35€
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 gambot o "carabinero" de Huelva	38 €
Arròs d'escamarlans de Roses	30 €
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)	9 €
Coulant de xocolata Valrhona Guanaja 70% fet al moment (25 minuts)	9 €
Tatín de pressec de vinya	9€
Flam de vainilla de Madagascar	9 €
"La Llimona"	9 €
Brownie amb festucs, anous i ametlla marcona	9 €

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)

Fet tot a la brasa de carbó

Musclo de bouchot

Navalla gallega

Escopinya gallega

Ostra Daniel Sorlut N^o2 a la brasa

Seitons a l'andalusa

Gamba Llagostinera

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.



VIA
RESTAURANT

EL PICA PICA del VIA (taula completa)

Fet tot a la brasa de carbó

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, 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

Menú Fontcuberta VIA (taula completa)

4 plats a compartir

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.