



**VIA**  
RESTAURANT

---

## Peix i marisc

---

Ostra Daniel Sorlut nº2	4,9€
Llauneta Caviar "Calvisius" 10 gr	20€
Musclos de Bouchot	17€
Escopinyes Gallegues XL	24€
Navalla Gallega XL	22€
Cloïsses gallegues del carril	38€
Espardenyes de Roses	50€
Xipirons de costa a l'andalusa	24€
Vieira amb eriçó, caviar i cremós de gamba vermella	35€
Calamar de potera a la brasa	30€
Bacallà negre d'Alaska amb samfaina	30€
Salmo platejat d'Alaska a la brasa amb glacejat de soja i mel	30€
Escorпора de costa	90€
Gall de Sant Pere costa	80€
Rèmol de costa	90€
Orada de platja 800gr	50€
Rap sencer de la costa	35€
Llenguado 500gr costa	35€
Llamàntol de costa	70€
Angules a la bilbaina fetes a la taula	130€
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, 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

---

Pinatell botó a la brasa	22€
Anxoves del Cantàbric	18€
Carpaccio de bacallà Islàndia amb tartar de tomàquet i olivada	18€
Carpaccio de gamba vermella amb caviar "Calvisius"	35€
Tartar de gamba de Palamós amb caviar "Calvisius" i crema de rovelló	40€
Foie micuit amb toc de Pedro Ximenez i poma caramelitzada	22€
Steak tartar de wagyu de Cantonigròs fet a la taula	39€
Saltejat de cep amb cansalada, buti negre, parmentier i ou a baixa t <sup>a</sup>	22€
Truita oberta amb caviar "Calvisius" amb alls tendres i cansalada	35€
Caneló XXL de peix i marisc amb beixamel de gamba vermella	25€
Caneló XXL de porc senglar amb la seva beixamel	25€
Fettucelle amb cansalada, bolets, ou i acabat dins el parmesà	22€

## Croquetes

Croqueta de rovelló	4,5€
Croqueta de Llenega negra	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, 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 500gr	35€
Llom vaca vella	7,5€/100gr
Llom vaca vella "Capricho de Oro" de +10 anys	9,5 € / 100 gr
Filet Wagyu de Cantonigròs	39€
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

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 callos amb botifarra negra	25 €
Arròs de bolets amb cansalada confitada	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

Els "Panelllets de pinyons del país" unitat	3,5€
Pastís de formatge calent fet al moment (25 minuts)	9 €
Coulant de xocolata Valrhona Guanaja 70% fet al moment (25 minuts)	9 €
Tatín de poma feta al moment	9€
Flam de vainilla de Madagascar	9 €
"La Llimona"	9 €
Brownie amb festucs, anous i ametlla marcona	9 €
Sorbet de coco i pera	9 €
Sorbet de fruits vermells amb sopeta de iogurt	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 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**  
**Gamba llagostinera amb kataifi i maionesa de kimchi**  
**Musclo de bouchot**  
**Ou el bolet, cansalada i butifarra negra**

PLAT PRINCIPAL a escollir

**El nostre melós de vedella a la cassola de tota la vida**  
**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, 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.