



VIA
RESTAURANT

Peix i marisc

Ostra Daniel Sorlut nº2	4,9€
Llauneta Caviar "Calvisius" tradition 10 gr	20€
Llauneta Caviar "Calvisius" royal siberia 50 gr	120€
Musclos de Bouchot	17€
Escopinyes Gallegues XL	24€
Cloises fines XL del carril Gallegues	38€
Navalla Gallega XL	22€
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€
Salmo platejat d'Alaska a la brasa amb glacejat de soja i mel	30€
Llenguado	35€
Calamar de potera de Blanes	30€
Gall de Sant Pere costa	90€
Escorpora costa	90€
Rèmol de costa Blanes	90€
Rap sencer de la costa	35€
Llamàntol de costa	70€
Gamba vermella de Palamós	38€
Gambot o "carabinero" de Huelva XXL (peça)	22€
Angules acabades a la taula	130€

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

Carxofes a la brasa de carbó	16€
Anxoves del Cantàbric	18€
Carpaccio de bacallà Islàndia amb tartar de tomàquet i olivada	18€
Tartar de gamba vermella amb cremós de rovelló i caviar "Calvisius"	40€
Foie micuit amb toc de Pedro Ximenez i poma caramelitzada	22€
Steak tartar de wagyu de Tavertet fet a la taula	39€
Caneló XXL de peix i marisc amb beixamel de gamba vermella	25€

Temporada de Tòfona silvestre d'Osona

(tots els ous utilitzats són ecològics)

La carxofa confitada amb foie i tòfona	28€
Ou a trufat a 63°C pesol del maresme, cansalada, buti negre, parmentier de moniato, cruixent peu de porc	35€
Llengueta amb ou trufat fet a la taula	35€
Sepionets amb pèsol del maresme i tòfona	35€
Sashimi de wagyu A5 amb mantega fumada, foie caviar "Calvisius" i tòfona (2 peces)	30€
Truita oberta trufada amb caviar "Calvisius" pèsol del maresme	45€
Caneló XXL de porc senglar amb la seva beixamel, suc de rostit i tòfona	30€
Fettucelle amb tòfona, cansalada, bolets, ou trufat i acabat dins el parmesà	28€

Croquetes

Croqueta de rovelló	4,5€
Croqueta de cep	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, 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	28€
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

Vaca vella Gallegan"capricho de oro" + 10 anys

Llom baix	9,5€/100gr
-----------	------------

WAGYU Taverter

Filet	39€
-------	-----

WAGYU A5 certificat Japonés

Mini burger wagyu amb foie	12€
Tataki de llom alt wagyu	35€
Filet de wagyu	70€
Llom alt wagyu al tall 1,2kg	420€

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 de bolets, carxofa i 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

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

l'Ou a 63°C, el bolet, cansalada, butifarra negra i parmentier

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 450 gr a la brasa de carbó

Bacallà 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.