



MENÚ DEGUSTACIÓ FI D'ANY 2024 - RESTAURANT VIA

Un viatge gastronòmic per acomiadar l'any amb elegància.

Croqueta de fi d'any

Cruixent i plena de sabor per començar la nit.

Carpacció de bacallà amb tomàquet i olivada

Una combinació fresca i mediterrània.

Tartar de tonyina vermella

L'essència del mar amb un toc delicat.

Eriçó amb tartar de vieira i la seva crema especial

Una experiència marina única i sofisticada.

La gamba vermella

Producte estrella del nostre litoral, en tota la seva esplendor.

Mini caneló de peix i marisc

Una interpretació refinada de la tradició marinera.

Suprema de turbot amb fruits secs

Peix de primera qualitat amb un toc de terra.

Melós de vedella fet 8 hores a la cassola de tota la vida

Una explosió de tendresa i sabor tradicional.

La part dolça del sopar

Sorbet de llimona amb un toc de tequila reposado

Per refrescar i preparar el paladar.

Mousse de xocolata Valrhona 70%

La dolçor intensa per tancar el banquet amb magnificència.

Bodega

Vi Blanc: Tiempos Modernos Godello D.O Rueda

Vi Negre: Valdaya El Valiente D.O Ribera del Duero

Cava: Juvé Camps D.O Penedès

- Cafè o tallat

- Raïm de la sort

- Bossa de cotilló

Preu: 120 € (IVA inclòs).

Per formalitzar la reserva es requereix un 30% de paga i senyal.

Un menú degustació pensat per convertir la nit en una celebració inoblidable!