

RESTAURANT  
**MENÚ**  
VIA BRAVA

## PER COMENÇAR / PARA EMPEZAR

<b>Amanida amb formatge de cabra i fruits secs</b> Ensalada con queso de cabra y frutos secos	<b>16,00 €</b>	<b>Coca de vidre amb escalivada i anxoves</b> Coca de vidre con escalibada y anchoas	<b>16,00 €</b>
<b>Amanida Cèsar amb enciam, pa torrat, formatge parmesà, pollastre i salsa Cèsar</b> Ensalada César con lechuga, pan tostado, queso parmesano, pollo y salsa César	<b>16,00 €</b>	<b>Espàrrecs verds gratinats amb parmesà i pernil ibèric</b> Espárragos verdes gratinados con parmesano y jamón ibérico	<b>16,00 €</b>
<b>Burrata amb brots verds, salsa pesto i tomàquets</b> Burrata con brotes verdes, salsa pesto y tomates	<b>16,00 €</b>	<b>Carpaccio de vedella amb parmesà, vinagreta de mostassa i tàperes</b> Carpaccio de ternera con parmesano, vinagreta de mostaza y alcaparras	<b>20,00 €</b>
<b>Amanida d'estiu amb burrata, préssec i encenalls de pernil</b> Ensalada de verano con burrata, melocotón y virutas de jamón	<b>16,00 €</b>	<b>Pebrots del piquillo farcits de brandada de bacallà</b> Pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao	<b>16,00 €</b>
<b>Croquetes de pernil ibèric (8u)</b> Croquetas de jamón ibérico (8u)	<b>14,00 €</b>	<b>Musclos a la marinera o al vapor</b> Mejillones a la marinera o al vapor	<b>15,00 €</b>
<b>Crema del dia</b> Crema del día	<b>11,00 €</b>	<b>Tàrtar de tonyina amb alvocat i tomàquet</b> Tartar de atún con aguacate y tomate	<b>22,00 €</b>
<b>Gaspaxo amb crostons i brots</b> Gazpacho con picatostes y brotes	<b>11,00 €</b>	<b>Pastís de peix i gambes amb salsa de pebrots del piquillo</b> Pastel de pescado y gambas con salsa de pimientos del piquillo	<b>16,00 €</b>

## CARNS / CARNES

<b>Secret ibèric a l'Oporto i espàrrecs verds</b> Secreto ibérico al Oporto y espárragos trigueros	<b>22,00 €</b>	<b>Broqueta de pollastre amb verdures i patata al caliu</b> Brocheta de pollo con verduras y patata asada	<b>21,00 €</b>
<b>Entrecot a la planxa amb patata al romaní i pebrots de Padró</b> Entrecot a la plancha con patata al romero y pimientos de Padrón	<b>25,00 €</b>	<b>Magret d'ànec amb parmentier de patata</b> Magret de pato con parmentier de patata	<b>24,00 €</b>
<b>Costelletes de xai amb xips de verdures</b> Costillitas de cordero con chips de verduras	<b>23,00 €</b>	<b>Melós de vedella amb parmentier de patata</b> Meloso de ternera con parmentier de patata	<b>22,00 €</b>
<b>"La nostra Burger" (vedella, bacó, formatge de cabra) acompanyada de patates fregides</b> "La nostra Burger" (ternera, beicon, queso de cabra) acompañada de patatas fritas	<b>18,00 €</b>	<b>Ploma ibèrica amb lingot de parmentier</b> Pluma ibérica con lingote de parmentier	<b>24,00 €</b>
<b>Costelles de porc a la barbacoa amb patates palla</b> Costillas de cerdo a la barbacoa con patatas paja	<b>21,00 €</b>	<b>Filet de vedella amb patata al romaní (salsa roquefort opcional)</b> Solomillo de ternera con patata al romero (salsa roquefort opcional)	<b>27,00 €</b>

10% IVA Incl

INTOLERÀNCIES I AL·LÈRGIES ALIMENTÀRIES. Si us plau, pregunti al nostre personal.  
INTOLERANCIAS Y ALERGIAS ALIMENTARIAS. Por favor, pregunte a nuestro personal.

RESTAURANT  
**MENÚ**  
VIA BRAVA

## PEIX / PESCADOS

<b>Llobarro a la planxa amb verduretes</b> Lubina a la plancha con verduritas	<b>22,00 €</b>	<b>Tataki de tonyina amb arròs salvatge i maionesa de wasabi</b> Tataki de atún con arroz salvaje y mayonesa de wasabi	<b>25,00 €</b>
<b>Bacallà a la catalana</b> Bacalao a la catalana	<b>23,00 €</b>	<b>Broqueta de rap i llagostins amb verdures i patates fregides</b> Brocheta de rape y langostinos con verduras y patatas fritas	<b>26,00 €</b>
<b>Pop amb parmentier de patata i xips de verdures</b> Pulpo con parmentier de patata y chips de verduras	<b>25,00 €</b>	<b>Salmó planxa amb salsa de mostassa i verdures</b> Salmón a la plancha con salsa de mostaza y verduras	<b>24,00 €</b>
<b>Corball sobre llit de samfaina</b> Corvina sobre cama de pisto	<b>24,00 €</b>		
<b>Calamarcets saltats amb all i julivert</b> Calamarcitos salteados con ajo y perejil	<b>22,00 €</b>		

## ARROSSOS I PASTA / ARROCES Y PASTA

<b>Fagotti de pera amb salsa 4 formatges</b> Fagotti de pera con salsa 4 quesos	<b>18,00 €</b>	<b>Tagliatelle gorgonzola</b> Tagliatelle gorgonzola	<b>18,00 €</b>
<b>Gnocchi al pesto</b> Gnocchi al pesto	<b>18,00 €</b>	<b>Paella de verdures</b> Paella de verduras	<b>21,00 € (pp)</b>
<b>Paella de la costa</b> Paella de la costa	<b>24,00 € (pp)</b>	<b>Fideuà marinera</b> Fideuà marinera	<b>22,00 € (pp)</b>

## POSTRES / POSTRES

<b>Tiramisú de la casa</b> Tiramisú de la casa	<b>7,00 €</b>	<b>Flam amb nata casolà</b> Flan con nata casero	<b>7,00 €</b>
<b>Crema catalana casolana</b> Crema catalana casera	<b>6,00 €</b>	<b>Pastís de formatge amb fruits vermells</b> Tarta de queso con frutos rojos	<b>7,00 €</b>
<b>Broqueta de fruita</b> Brocheta de fruta	<b>6,00 €</b>	<b>Gelat al gust</b> Helado al gusto	<b>6,00 €</b>
<b>Coulant de xocolata amb nata</b> Coulant de chocolate con nata	<b>7,00 €</b>	<b>Mel i mató</b> Miel y mató (requesón)	<b>7,00 €</b>
<b>Carpaccio de pinya amb gelat de mango</b> Carpaccio de piña con helado de mango	<b>7,00 €</b>		

10% IVA Incl

INTOLERÀNCIES I AL·LÈRGIES ALIMENTÀRIES. Si us plau, pregunti al nostre personal.  
INTOLERANCIAS Y ALERGIAS ALIMENTARIAS. Por favor, pregunte a nuestro personal.

RESTAURANT  
**M E N U**  
VIA BRAVA

## TO START / POUR COMMENCER

<b>Salad with goat cheese and nuts</b> Salade au fromage de chèvre et fruits secs	16,00 €	<b>'Coca de vidre' (flatbread) with escalivada and anchovies</b> "Coca de vidre" (pain plat) avec escalivada et anchois	16,00 €
<b>Caesar salad with lettuce, toasted bread, Parmesan cheese, chicken and Caesar dressing</b> Salade César avec laitue, croûtons, fromage parmesan, poulet et sauce César	16,00 €	<b>Gratinated green asparagus with Parmesan and Iberian ham</b> Asperges vertes gratinées au parmesan et jambon ibérique	16,00 €
<b>Burrata with mixed greens, pesto sauce and tomatoes</b> Burrata avec jeunes pousses, sauce pesto et tomates	16,00 €	<b>Beef carpaccio with Parmesan, mustard vinaigrette and capers</b> Carpaccio de bœuf au parmesan, vinaigrette à la moutarde et câpres	20,00 €
<b>Summer salad with burrata, peach and ham shavings</b> Salade d'été avec burrata, pêche et copeaux de jambon	16,00 €	<b>Piquillo peppers stuffed with cod brandade</b> Piments del piquillo farcis à la brandade de morue	16,00 €
<b>Iberian ham croquettes (8 pcs)</b> Croquettes de jambon ibérique (8 pcs)	14,00 €	<b>Mussels in marinara sauce or steamed</b> Moules à la marinère ou à la vapeur	15,00 €
<b>Soup of the day</b> Velouté du jour	11,00 €	<b>Tuna tartare with avocado and tomato</b> Tartare de thon à l'avocat et à la tomate	22,00 €
<b>Gazpacho with croutons and sprouts</b> Gaspacho avec croûtons et pousses	11,00 €	<b>Fish and prawn pie with piquillo pepper sauce</b> Gâteau de poisson et crevettes avec sauce aux piments del piquillo	16,00 €

## MEAT DISHES / VIANDES

<b>Iberian pork "secreto" with Port wine sauce and wild asparagus</b> Secreto ibérique au porto et asperges sauvages	22,00 €	<b>Chicken skewer with vegetables and baked potato</b> Brochette de poulet avec légumes et pomme de terre au four	21,00 €
<b>Grilled entrecôte with rosemary potatoes and Padrón peppers</b> Entrecôte grillée avec pommes de terre au romarin et piments de Padrón	25,00 €	<b>Duck breast with potato parmentier</b> Magret de canard avec parmentier de pommes de terre	24,00 €
<b>Lamb chops with vegetable crisps</b> Côtelettes d'agneau avec chips de légumes	23,00 €	<b>Slow-cooked beef with potato parmentier</b> Bœuf fondant avec parmentier de pommes de terre	22,00 €
<b>"Our Burger" (beef, bacon, goat cheese) served with French fries</b> « Notre Burger » (bœuf, bacon, fromage de chèvre) accompagné de frites	18,00 €	<b>Iberian pork "pluma" with a parmentier potato block</b> Pluma ibérique avec lingot de parmentier	24,00 €
<b>Barbecue pork ribs with shoestring fries</b> Côtes de porc barbecue avec pommes paille	21,00 €	<b>Beef tenderloin with rosemary potatoes (Roquefort sauce optional)</b> Filet de bœuf avec pommes de terre au romarin (sauce roquefort en option)	27,00 €

10% IVA Incl

**Food intolerances and allergies. Please ask our staff.**

Intolérances et allergies alimentaires. Veuillez vous adresser à notre personnel.

RESTAURANT  
**M E N U**  
VIA BRAVA

## FISH DISHES/ POISSONS

<b>Grilled sea bass with vegetables</b> Bar grillé avec petits légumes	22,00 €	<b>Sautéed baby squid with garlic and parsley</b> Petits calamars sautés à l'ail et au persil	22,00 €
<b>Catalan-style cod</b> Morue à la catalane	23,00 €	<b>Tuna tataki with wild rice and wasabi mayonnaise</b> Tataki de thon avec riz sauvage et mayonnaise au wasabi	25,00 €
<b>Octopus with potato parmentier and vegetable crisps</b> Poulpe avec parmentier de pommes de terre et chips de légumes	25,00 €	<b>Monkfish and prawn skewer with vegetables and French fries</b> Brochette de lotte et crevettes avec légumes et frites	26,00 €
<b>Meagre on a bed of ratatouille</b> Maigre sur lit de ratatouille	24,00 €	<b>Grilled salmon with mustard sauce and vegetables</b> Saumon grillé avec sauce à la moutarde et légumes	24,00 €

## RICE AND PASTA / RIZ ET PÂTES

<b>Pear fagotti with four cheese sauce</b> Fagotti à la poire avec sauce aux quatre fromages	18,00 €	<b>Tagliatelle with gorgonzola</b> Tagliatelles au gorgonzola	18,00 €
<b>Gnocchi with pesto</b> Gnocchis au pesto	18,00 €	<b>Vegetable paella</b> Paella aux légumes	21,00 € (pp)
<b>Seafood paella</b> Paella aux fruits de mer	24,00 € (pp)	<b>Seafood fideuà (noodles)</b> Fideuà (nouilles) aux fruits de mer	22,00 € (pp)

## DESSERTS / DESSERTS

<b>Homemade tiramisu</b> Tiramisu maison	7,00 €	<b>Homemade flan with whipped cream</b> Flan maison avec crème fouettée	7,00 €
<b>Homemade crema catalana</b> Crème catalane maison	6,00 €	<b>Cheesecake with red berries</b> Cheesecake aux fruits rouges	7,00 €
<b>Fruit skewer</b> Brochette de fruits	6,00 €	<b>Ice cream of your choice</b> Glace au choix	6,00 €
<b>Chocolate lava cake with whipped cream</b> Coulant au chocolat avec crème fouettée	7,00 €	<b>Fresh cheese with honey (cottage cheese)</b> Fromage frais au miel	7,00 €
<b>Pineapple carpaccio with mango ice cream</b> Carpaccio d'ananas avec glace à la mangue	7,00 €		

10% IVA Incl

**Food intolerances and allergies. Please ask our staff.**  
Intolérances et allergies alimentaires. Veuillez vous adresser à notre personnel.

RESTAURANT  
VINS / WINE  
VIA BRAVA

## Blanc / White



	Sisquera blanc DO Terra Alta	4,50 €	19,00 €
	Glàrima blanco DO Somontano	4,50 €	19,00 €
	Onna Malva DO Penedès	6,00 €	23,00 €
	Collection blanc DO Empordà	5,50 €	24,00 €
	Viña Salceda sobre lías DOC Rioja	5,00 €	23,00 €
	Lurton Verdejo DO Rueda	5,00 €	23,00 €

	Chivite Finca Legardeta DO Navarra	26,00 €
	Casal de Armán DO Ribeiro	27,00 €
	Viña Sobreira DO Rías Baixas	24,00 €

## Rosat / Rose

	Mar de Rosa DO Empordà	4,50 €	23,00 €
	Sommos Rosé DO Somontano	4,00 €	20,00 €


	Chivite Las Fincas IGP 3 Riberas	24,00 €
--	-------------------------------------	---------

## Negre / Red

	Sisquera Negre DO Terra Alta	4,50 €	19,00 €
	Perelada 5 Finques DO Empordà	5,50 €	25,00 €
	Chateldon Reserva DO Penedès	5,50 €	25,00 €
	Bocca 9 Meses DO Ribera del Duero	5,00 €	20,00 €
	Viña Salceda Crianza DOC Rioja	5,50 €	23,00 €

	Ànima del Priorat DOQ Priorat	27,00 €
	El Pájaro Rojo DO Bierzo	22,00 €
	Diorama Syrah DO Montsant	23,00 €
	Barón de Ley Reserva DOC Rioja	24,00 €
	Salvio DO Ribera del Duero	25,00 €

## Cava / Champagne

	Stars Reserva Brut Nature DO Cava	5,00 €	23,00 €
	Stars Touch of Rose DO Cava	5,00 €	23,00 €

	Perelada Festival Brut DO Cava	20,00 €
	Taittinger Brut Réserve AOC Champagne	69,00 €
	Duran Origin Gran Reserva Brut. DO Cava	28,00 €



Més informació sobre els nostres vins  
Más información sobre nuestros vinos  
More information about our wines  
Plus d'informations sur nos vins

10% IVA Incl