



Via Restaurant · 3 de juliol del 2025 Torelló Viticultors

Flor de carbassó amb brandada de bacallà i escuma de llimona.
Flor de calabacín con brandada de bacalao y espuma de limón.

Eriçó amb crema de marisc.
Erizo con crema de marisco.

Tataki de tonyina amb vinagreta de soja i cruixent d'arròs.
Tataki de atún con vinagreta de soja y crujiente de arroz.

Espàrrec de Navarra amb ajoblanco i caviar.
Espárrago de Navarra con ajoblanco y caviar.

Filet de llenguado amb llagostí de Sant Carles i caviar Calvisius.
Filete de lenguado con langostino de Sant Carles y caviar Calvisius.

Melós de vedella amb el glassejat.
Meloso de ternera con el glaseado.

Postres *Postres*

Sablé de Lemon Curd.
Sablé de Lemon Curd.

Celler *Bodega*

Torelló Finca Can Martí 2019 Corpinnat.
Torelló Tradicional Brut Nature Magnum 2017 Corpinnat.
Gran Torelló Brut Nature 2016 Corpinnat.
Mas de la Torrevella Chardonnay 2024 DO Penedès
50 Lliures Xarel·lo Magnum 2022 D.O. Penedès.

Preu *Precio*

110€