

CARTA DE VERANO CAP ROIG 2017



ENTRANTES

GAZPACHO DE SANDÍA CON ENSALADA DE MARISCO Y MEJILLONES DE ROCA DE CAP ROIG 22.00

RECUIT DE "FONTETA" CON SARDINA DE L'ESCALA AHUMADA (sin espinas), TOMATE Y FRESAS 24.00

CARPACCIO DE ATÚN ROJO DE L'AMETLLA DE MAR CON VERDURAS ESCABECHADAS
Y MAHONESA VITELLO TONNATO "al revés" 34.00

GAMBA ROJA DE PALAMÓS EN TARTAR CON "AJO BLANCO" SOBRE PAN NEGRO MOLIDO 38.00

LANGOSTINOS EN ENSALADA Y LOS MEJORES TOMATES DE PAYÉS CON ACEITE DE OLIVOS MILENARIOS Y FLOR DE SAL 34.00

TAGLIOLINI CON HUEVO DE CALAF A BAJA TEMPERATURA Y CIGALAS 34.00

NUESTROS CANELONES RELLENOS DE POLLO RAZA PRAT "POTA BLAVA" 22.00

PESCADOS

PESCADO DE LA LONJA DE PALAMÓS (la mejor selección del día) AL HORNO CON ARROZ DE CARABINEROS 36.00

MERLUZA DE PALANGRE A LA BRASA CON "ROSSEJAT DE FIDEOS" 28.00

BOGAVANTE A LA "CARDINAL" 46.00
(una preparación mítica para celebrar el 50 Aniversario de Via Veneto)

CARNES

ESPALDITA DE CABRITO (deshuesada y confitada 12 horas) CON RISSOTO DE "PUNTALET" 30.00

PLUMA DE IBÉRICO EN "TAGLIATTA" CON CEREALES, CACAO Y GELEE DE MANZANA DE GIRONA 28.00

FILETE DE BUEY "CHAROLAIS" CON NUESTRO PURÉ PARMENTIER Y SALSA DE TRUFA NEGRA 34.00

LOS POSTRES

"CHIBOUST" DE CÍTRICOS CON FRESONES SALTEADOS AL BALSÁMICO Y HELADO "LAS NOCHES DE CAP ROIG" 13.00

MELOCOTÓN DE L'ORDAL EN TEXTURAS CON BIZCOCHO Y HELADO DE YOGUR 13.00

BUÑUELOS DE CHOCOLATE Y AVELLANA CON VELO DE CACAO Y HELADO DE COCO 13.00

CORONA DE PIÑONES Y CABELLO DE ANGEL CON HELADO DE VAINILLA 13.00
(uno de nuestros postres clásicos para celebrar el 50 aniversario de Via Veneto)

Disponemos de carta de alérgenos * Consulte a nuestro personal

CARTA D'ESTIU CAP ROIG 2017

ENTRANTS

GASPATXO DE SÍNDRIA AMB AMANIDA DE MARISC I MUSCLOS DE ROCA DE CAP ROIG 22.00

RECUIT DE "FONTETA" AMB SARDINA DE L'ESCALA FUMADA (sense espines), TOMÀQUET I MADUIXES 24.00

CARPACCIO DE TONYINA VERMELLA DE L'AMETLLA DE MAR AMB VERDURES ESCABETXADES I MAIONESA VITELLO TONNATO "a l'inrevés" 34.00

GAMBA VERMELLA DE PALAMÓS EN TARTAR AMB "AJOBLANCO" DAMUNT DE PA NEGRE MOLT 38.00

LLAGOSTINS EN AMANIDA I ELS MILLORS TOMÀQUETS DE PAGÈS AMB OLI D'OLIVERES MIL·LENÀRIES I FLOR DE SAL 34.00

TAGLIOLINI AMB OU DE CALAF A BAIXA TEMPERATURA I ESCAMARLANS 34.00

ELS NOSTRES CANELONS FARCITS DE POLLASTRE RAÇA PRAT "POTA BLAVA" 22.00

PEIXOS

PEIX DE LA LLOTJA DE PALAMÓS (la millor selecció del dia) AL FORN AMB ARRÒS DE GAMBOTS 36.00

LLUÇ DE PALANGRE A LA BRASA AMB ROSSEJAT DE FIDEUS 28.00

LLAMÀNTOL A LA "CARDINAL" 46.00

(Una preparació mítica per celebrar el 50 Aniversari de Via Veneto)

CARNES

ESPATLLA DE CABRIT (desossada i confitada 12 hores) AMB RISOTTO DE "PUNTALET" 30.00

PLOMA D'IBÈRIC EN "TAGLIATTA" AMB CEREALS, CACAU I GELÉE DE POMA DE GIRONA 28.00

FILET DE BOU "CHAROLAIS" AMB EL NOSTRE PURÉ PARMENTIER I SALSA DE TÒFONA NEGRA 34.00

LES POSTRES

"CHIBOUST" DE CÍTRICS AMB MADUIXOTS SALTATS AL BALSÀMIC I GELAT "LES NITS DE CAP ROIG" 13.00

PRÉSSEC DE L'ORDAL EN TEXTURES AMB BESCOUIT I GELAT DE IOGURT 13.00

BUNYOLS DE XOCOLATA I AVELLANA AMB VEL DE CACAU I GELAT DE COCO 13.00

CORONA DE PINYONS I CABELL D'ANGEL AMB GELAT DE VAINILLA 13.00

(Un dels nostres postres clàssics per celebrar el 50 aniversari de Via Veneto)

Disposem de carta d'al·lèrgens * Demani informació al nostre personal