

## ViU les tapes

### Les de sempre

---

Olives Kalamata	1,70
Ous estrellats amb pernil ibèric	4,75
Ous estrellats amb sobrassada	4,25
Ous estrellats amb micuit	4,50
Croquetes de pernil ibèric (5 unitats)	3,25
Croquetes de formatge de cabra i nous (5 unitats)	3,00
Croquetes de xorisso (5 unitats)	3,00
Assortiment de croquetes (6 unitats)	3,00
Bunyols de bacallà (5 unitats)	2,50
Tast de formatges catalans	5,50

Formatges Muntanyola; curat ovella, cabra fines herbes, pasta tova de vaca i blau de búfala.

### Les de l'hort

---

Amanida de mató de Montserrat amb cherrys de colors fumats i vinagreta de fruits secs	4,50
Amanida rosa amb favetes confitades i ventresca de tonyina amb maionesa	4,75
Espaguetis de pastanaga i carbassó amb xips de moniato i saltat de col lombarda i vinagreta de mel	4,75
Sopa de remolatxa amb cruixent de ceba	2,90
Xips de carxofa amb sal de pastanaga	3,00

### Les del mar

---

Cloisses japòniques al pebre verd	5,30
Musclos amb conserva de vermut i crudité de tomàquet al perfum d'estragó	3,20
Gambes a l'allet amb tres caienes	5,00
Calamar a l'andalusa amb allioli de la seva tinta	4,40
Xanguet amb ou ferrat i encenalls de pernil ibèric	4,00
Tallarines de Doñana amb all i julivert	6,40
Vieires a la planxa amb ceba caramelitzada	4,50
Tallarines de sèpia amb infusió de gambes i brots de remolatxa	6,50
Rajada confitada a baixa temperatura amb all i un toc picant	4,90
Rap mar i terra amb crema d'ametlles i vi jove	7,90

## ViU les tapes

### Les carnívores

---

Carpaccio de filet de vaca amb cruixent de parmesà i llavors de chía	7,25
Filet mignon amb aligot tradicional	6,90
Tataki de filet de vaca damunt de parmentier de cítrics i alfàbrega	6,75
Pollastre arrebossat amb cruixent de blat i salsa agredolça	3,75
Wanton de melós de vedella amb reducció de Pedro Ximénez	5,10
Callos de vedella brasejats amb la seva salsa	3,90

### Les que et sorprendran

---

Torrada d'anxoves del Cantàbric OO amb sorra d'oliva negra i gominoles d'oli d'oliva	4,50
Pernil ibèric sobre pa d'avió i tomàquet texturitzat	4,90
Tartar de secallona amb guarnició d'encurtits i torrada de pa gallec	4,20
Hummus de cigrons amb germinats d'all i coral negre	2,50
Tartar de tonyina marinada amb cítrics, embolcallat amb alvocat	4,40
Les nostres braves	3,50
Croquetes d'anxoves amb la seva "banderilla" (3 unitats)	3,30
Ostres del Delta en tempura de llima, cruixent de fideus xinos i escuma de wasabi	3,25
Formatge brie amb crosta nit i dia de sèsam i llit de coulis de codony	3,60
Anemones de mar amb pols de cigrons sobre alga marina	3,85
Bomba de pop a la gallega amb allioli de pebre vermell fumat	3,40
Muffin ViU de patates	2,90
Rissoto de sobressada mallorquina i mel de romaní	3,50
Pollastre al nostre curry amb pasta fullada	2,50
Capsula de llagostí i calamar fumada amb herbes de Sant Llorenç	5,90

### Pels nens fins a 12 anys

---

Macarrons a la bolonyesa	4,00
Pollastre arrebossat amb cruixent de blat i patates fregides	5,00
Hamburguesa de vedella amb cruixent de ceba, galeta de parmesà i patates fregides	5,00
Pa gallec (racció)	0,40
Pa celiac (racció)	0,40
Coca de Folgueroles amb tomàquet (racció)	1,40

Preus amb l'IVA inclòs

El servei a la terrassa del Passeig es veurà incrementat amb un 5%

**AQUESTA CARTA ES SERVIRÀ DE 12H A 23H**