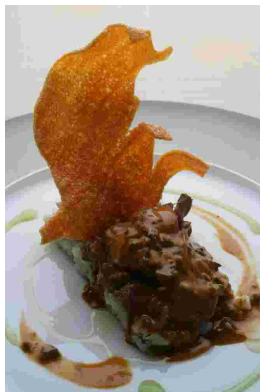
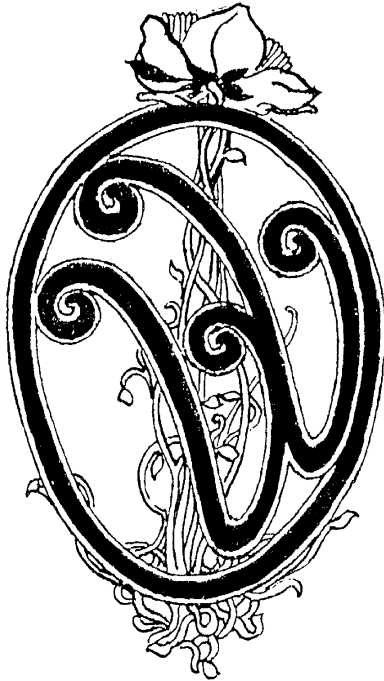


LES CARTES DEL VIA VENETO



1. 1967

La primera carta a què hem tingut accés no està datada, però comparant els preus amb la segona, de l'any 1970, creiem que correspon a l'any de la inauguració (1967). Editada per la impremta Casamajó de Barcelona, presenta a la coberta l'emblema de la doble ve que serà característica del restaurant però, a diferència de la que serà estable des de l'any 1970, la d'aquell moment té unes llargues tiges amb noves flors i fulles. Aquest seria el primer disseny de Xavier Regàs abans de donar-li més protagonisme.



Crida l'atenció la quantitat de plats, oferts en quatre grans fulls. En el primer consta un espai central dedicat a “Platos del día” (un afegit en blanc) i, per damunt, els plats més destacats:

Caviar iraní	10 Ptas	Foie-gras de Estrasburgo	300 Ptas
Salmón ahumado Maison	260 Ptas	Langostinos de la costa	350 Ptas

La part inferior està dedicada a “Especialidades”, compostes per (4) plats de peix i (4) plats de carn.

Pescados

Lenguado gastrónomo	160 Ptas
Lubina al fuego de sarmiento	200 Ptas
<i>Quenelles</i> de lenguado Nantua	100 Ptas
Filete de lenguado Tout-Paris	150 Ptas

Carnes

<i>Noisette</i> Igor	170 Ptas
Entrecot Café de París	200 Ptas
Escalopa de ternera húngara	150 Ptas
Pollo de grano Via Veneto	100 Ptas

A la segona plana trobem set grans apartats: “Potajes” (6), “Huevos” (5), “Souflés” (4), “Pastas” (4), “Pescados” (4), “Mariscos” (3) y “Entrantes” (5).

Potajes

<i>Vichyssoise</i>	70 Ptas
Consomé Royal	40 Ptas
<i>Oxtail</i> claro	65 Ptas
Sopa de tortuga al jerez	60 Ptas
Bisque de cangrejos	70 Ptas
Sopa de cebolla	75 Ptas.

Huevos

Al plato Bercy	60 Ptas
Revuelto con trufa	70 Ptas
Tortilla finas hierbas	50 Ptas
Fritos riojana	70 Ptas
<i>Poché</i> blanco y negro	80 Ptas

Soufflés

Salmón	100 Ptas
Langostinos	160 Ptas
Espinacas	80 Ptas
Queso	70 Ptas

Pescados

Surtido pescado americana	250 Ptas
Rodaballo hervido S. H.	200 Ptas
Lenguado a la naranja	160 Ptas
Lubina flambeada al hinojo	200 Ptas

Entrantes

Chuleta ternera de Ávila <i>grand-mère</i>	190 Ptas
<i>Poularde à la bresse mexicane</i>	150 Ptas
Filete Stroganoff	180 Ptas
Chuleta cerdo salsa manzana	130 Ptas
Chuletas de corderito a la Sessa	190 Ptas

Pastas

<i>Vol-au-vent</i> langostinos cardinal	300 Ptas
Tosta de champiñones	125 Ptas
<i>Navilles</i> Mornay	75 Ptas
Espagueti boloñesa	70 Ptas

Mariscos

Langostinos Nueva Delhi	400 Ptas
Lenguado del cantábrico Thermidor	500 Ptas
<i>Brochetta scampi</i> Veneciana	180 Ptas

En el tercer full, cinc grans apartats: dos de graelles dedicades a les carns (6) i als peixos (5). Tot seguit un gran apartat (8) curiosament anomenat “Legumbres” -quan són tots vegetals-, un “Bufé frío” (6) i finalment un apartat de “Ensaladas” (7)

Parrillas

<i>Mixed-grill</i>	180 Ptas
<i>Chateaubriand-parisien</i>	250 Ptas
Entrecot	170 Ptas
Filete de buey	180 Ptas
Pallarda de ternera	180 Ptas
Pollo americana	100 Ptas

Parrillas

Langosta salsa romesco	500 Ptas
Langostinos	350 Ptas
Lenguado	160 Ptas
Lubina	200 Ptas
Rodaballo	200 Ptas

Legumbres

Palmito al gratin	100 Ptas
Espinacas crema	65 Ptas
Alcachofas romana	70 Ptas
Guisantes <i>ménagère</i>	70 Ptas
Espárragos al gusto	100 Ptas
Maíz a la crema	90 Ptas
Zanahorias Vichy	50 Ptas
Endivias belgas molinera	70 Ptas

Bufé frío

Ensalada de pollo	100 Ptas
Pollo a la gelatina de Oporto	110 Ptas
Jamón York	120 Ptas
Jamón serrano	155 Ptas
Huevos gélé al estragón	70 Ptas
Paté guéri	120 Ptas

Ensaladas

Palmito	90 Ptas
Tomate	25 Ptas
Remolacha	25 Ptas
Lechuga	30 Ptas
Patatas	25 Ptas
Apio	50 Ptas
Variada	40 Ptas

Finalment, en el quart full, tota una gran plana amb sis apartats: “Postres” (7), “Pastelería” (6), “Helados” (8), “Soufflés” (4) y “Computas” (4), amb un total de 29 plats dedicats a les postres:

Postres

Creps a la naranja	90 Ptas
Plátanos flambeados	70 Ptas
<i>Omelette surprise</i>	100 Ptas
Fruta seca	60 Ptas
Macedonia de frutas	70 Ptas
Canastilla de frutas	50 Ptas
Quesos variados	80 Ptas

Pastelería

Profiteroles	70 Ptas
Tarta frufas	30 Ptas
Flan	60 ptas
Crema catalana	60 Ptas
Pastel moca	50 Ptas
Manzana horno	50 Ptas

Helados

Vainilla	50 Ptas
Chocolate	50 Ptas
Caramelo	50 Ptas
Biscuit Glacé	70 ptas
<i>Parfait</i> moca	70 Ptas
Sorbete limón	40 Ptas
Sorbete naranja	40 Ptas

Soufflés

Limón	60 Ptas
Grand Marnier	70 Ptas
Chocolate	60 Ptas
Vainilla	60 Ptas

Compotas

Pera	60 Ptas
Cirucla	60 Ptas
Fruta confitada	70 Ptas
Melocotón	70 Ptas

L'obsessió pel producte es reflectia en l'ordenació dels grups. La carta comença amb menges que sempre han estat sinònim de màxim nivell gustatiu dins la gastronomia: el caviar iranià, el foie gras d'Estrasburg o el salmó fumat.

En l'apartat de les especialitats de peix destaca que tres estaven fetes amb llenguado i la quarta amb llobarro; en aquest, la preparació amb sarments a la graella li devia donar un toc aromàtic de soca i fum molt interessant. I entre els plats de llenguado destaquen les “*Quenelles* de llenguado Nantua”; d'origen florentí, que assoleixen l'èxit a la regió de Lió, on es feien amb el porchet o lluci de riu. Eren com una croqueta *pochée*, que podia anar sola o acompanyada d'una o més salses, i en què es barregen llet, ou, mantega, farina, pebre, nou moscada i -en aquest cas- llenguado.

De les especialitats càrniques, destacar la noisette Igor i el pollastre. El primer era el centre del filet, napat amb una salsa de vi negre i un medalló de moll de l'os de bou al damunt. S'escalfava el filet i en el

moment de passar el plat es posava la làmina de moll d'os perquè s'anés desfent. El pollastre és un producte paradigmàtic del Via Veneto, sempre sencer i criat amb gra. La revolució alimentària després de la segona guerra mundial el popularitzà, el féu assequible per a tothom, però el seu gust es perdé. Al Via Veneto mai no han acceptat aquesta pèrdua i, tossudament, dècada a dècada, el mantenen, viu entre nosaltres.

Continuant amb alguns dels plats del menú, recollirem la història de la vichyssoise o crême vichyssoise glacée, creada pel xef Louis Diat, natural de Vichy: “Durant l'estiu del 1917, tot treballant al Ritz de Nova York, al Roof Garden Restaurant, meditava sobre la sopa de patata i porro de la meva infantesa, que la mare i l'àvia solien fer-me. Als estius, el meu germà gran i jo solíem refredar-la abocant-hi llet ben freda, i com era de bona! Vaig decidir fer quelcom així.”. L'arribada a Catalunya i probablement a Espanya fou a través de Josep Julià, del Reno, que n'obtingué la recepta en la seva estada a l'Hotel Place-Athénée de París, on fou portada per Lucien Diat (germà gran de Louis), xef d'aquell restaurant.

Continuant amb la “Bisque de Cangrejos”, cal dir que la bisque, antigament, era una mena d'escudella i carn d'olla molt semblant a l'olla podrida espanyola. Hi havia sobretot carn, caça bullida, tot molt assaonat. Les peces d'aus s'hi posaven senceres. A partir de mitjan segle XVIII es coneixen tres tipus de bisque: la de guatlles, la de cranc de riu i una tercera que era una barreja de les anteriors. Progressivament esdevé una sopa amb ous de carpa, xampinyons, fons de carxofes, musclos i cues de cranc de riu. Al final del segle XIX la bisque serà exclusivament de peixos de closca, com el cranc de riu, els llagostins, els llobregants, etc. Fou introduïda a Espanya, als anys cinquanta, pel restaurant Jockey.

En l'apartat d'ous destaquem els “Huevos al plato a la Bercy”, fets al plat i amb vi blanc. En francès el mot Bercy s'associa a tota preparació feta amb vi blanc. Tot seguit, un apartat amb quatre tipus de suflés

salats. I un de pastes, on destaquen les “Nouilles Mornay” o tallarines amb una beixamel amb formatge ratllat i rovells d'ou.

En l'apartat “Pescados” s'ha de destacar el turbot, en aquest cas bullit, un peix característic a la carta del Via Veneto. I tot seguit cal esmentar la “Lubina flambeada al hinojo”, el clàssic “Loup de mer au fenouil” o llobarro al fonoll: “Es neteja, es buida, es fan unes petites incisions als cantons i s'hi posen uns brins de fonoll. Es salpebra i es fa sobre una graella. A les brases s'hi han afegit brins de fonoll. Es cobreix també de branques i es flameja. El temps de cocció dependrà de la mida.”.

La “Langosta Thermidor” apareix a París al final de gener del 1894 en honor d'una obra de teatre del mateix nom, per generositat del propietari del desaparegut Chez Maire, que era amic del dramaturg. En un principi era amb llobregant. Se serveix en la seva closca, tallat a grans daus, salsat amb una reducció de vi blanc, fumet de peix, suc de carn amb bot o cerfull, cebetes i estragó. A la salsa també se li afegeix una mica de beixamel i mostassa anglesa. La llagosta, fregida en oli, es rosteix al forn i es gratina amb formatge parmesà.

Tancant aquest segon full sorprèn un apartat de “Entrantes”, amb cinc plats de carn, com la “Ternera a la grand-mère”, segurament a una preparació de l'àvia. Tot seguit la “Poularde à la bresse mexicane”, una pularda pochée, cuïta amb un brou curt i acompanyada d'arròs amb blat de moro i salsa un punt picant. El servei incloïa les porcions del pit i de la cuixa.

El filet Stroganoff era un filet de bou picat a daus, saltat. A part es feia una salsa paprika treballada i espessa amb crema de llet. S'escorria la carn i es posava amb la salsa en un recipient de coure perquè es repartís bé la calor i se servia acompanyada amb arròs blanc.

I tot seguit destacar la “Pallarda de ternera” (ja n'hem esmentat l'origen), que es feia de la tapa plana, la part més melosa de la cuixa i

on hi ha més tou de carn. Era un tall finíssim fet a la graella, volta i volta, es posava al plat i es tapava amb una campana per dur-ho a la taula. Era un carn tendríssima, ideal per als mals menjadors de carn.

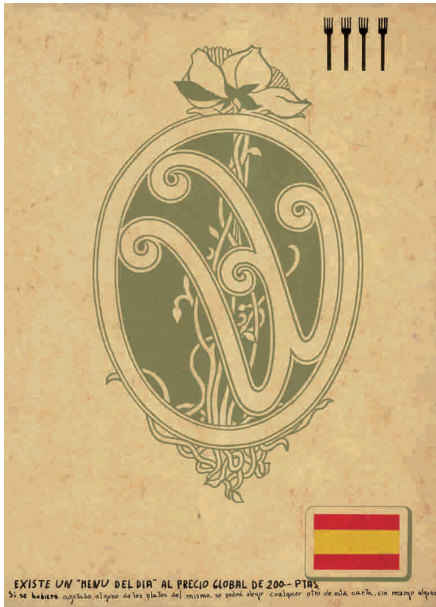
A la resta del full destaca un gran nombre de plats de vegetals i amanides senzilles en què no ens aturarem. La carta acaba amb tota una plana d'ostentació dolça, dedicada íntegrament a les postres. Descriurem unes de particularment interessants: la “Omelette surprise”, també coneguda com a “Omelette norvégienne”. Fou invent de Benjamin Thomson de Rumford (1753-1814) que l'any 1804, dins els seus estudis sobre la calor, creà una truita que farcia amb gelat i flamejava amb rom. Volia mostrar que la clara d'ou batuda era mala conductora de la calor.



Reinterpretació de la «*Omelette surprise*» (Any 2007)

2. 1970

Datada el 1970 (impresa a Gráfica Mendoza SA, de Barcelona), presenta en la seva portada la caràtula de l'escut ovalat, imatge del Via Veneto, dues ves de faísó i estètica modernista. A la coberta està escrit a mà que existia un “menú del día”, al preu de 200 pessetes, i el següent afegitó: “Si se hubiera agotado alguno de los platos del mismo, se podrá elegir cualquier otro de esta carta, sin recargo alguno”.



Reproducció portada carta del 1970

Aquesta segona carta és més racional; s'hi veu la mà de Josep Monje, tot volent simplificar l'elecció del client. Consta de dos fulls i els plats s'estructuren en cinc grups de productes, a més del clàssic espai per a les “Sugerencias del chef”.

El grup primer d'entrants inclou tres dels quatre de la carta anterior (caviar, salmó i foie gras, i perd els llagostins), incorpora el “Jamón de jabugo”, que estava abans en els plats del bufet fred, i en guanya tres de nous: la “Ensalada de langosta en coco”, els “Aguacates con langostinos” i el “Paté maison”.

Tot seguit, encara en el primer grup, hi ha un apartat de sopes (ja no són potatges), on “cauen” el consomé Royal, l'oxtail, la sopa de ceba i la crema d'api. La vichyssoise pren el nom d'Alaska per aproximació del nom original glacée, i s'afegeixen una variació de la sopa de tortuga anomenada “Caldo Lady Curzon al aroma de curry”, la “Velouté de champiñón” i el “Consomé Marcel Via Veneto”. Un altre plat modifica el component principal, no la tècnica, com és el cas de la “Bisqué de langosta” (l'anterior era amb crancs de riu).

La “Sopa de Lady Curzon” és una sopa de tortuga aromatitzada amb xerès i curri.

Acabant el primer grup trobem les amanides, que podien ser “simples”, que corresponien a les esmentades a la carta anterior, però desapareixent la de patates i incorporant la d'endívies. Per la seva banda, una amanida que està a la carta del 1967, anomenada “Variada catalana”, passa a trobar-se en un subapartat de les amanides, les “compuestas” juntament amb el “Plato hortelano”, la “Reina de lechuga y pollo” i el “Salpicón de mariscos”.

Les amanides “simples” eren per als clients que volien un primer lleuger. Les compostes aportaven a més major riquesa cromàtica i gustativa. El “Plato hortelano” contenia pastanaga, ceba, pebrot, porro, etc. La “Ensalada variada catalana” era semblant a l'actual amanida catalana, mentre que la “Reina de lechuga y pollo” era pollastre amb maionesa i escarola o enciam. El salpicón era diferent a l'actual, amb més marisc, llagosta i/o llagostins, tot ben amanit, però amb poca ceba, pebrot o tomàquet.

En el grup segon trobem els vegetals, que continuen anomenant-se “legumbres”. En aquesta carta, més racionalment, van darrere dels entrants i davant dels segons plats, mentre a la carta anterior estaven al tercer full, darrere de carns i peixos. Són també vuit plats, i repeteixen els espinacs a la crema, el blat de moro a la crema, els espàrrecs (abans al gusto i ara d'Aranjuez) i les pastanagues Vichy. Cauen el “Palmito al gratin”, les “Alcachofas romana”, els “Guisantes ménagère” i les “Endivias belgas molinera”. Per la seva banda s'incorporen les “Lechugas braseadas al jugo de carne”, el “Cuore de Toselli Via Veneto”, las “Cebollitas francesas doradas al horno” i el “Apio en rama braseado”.

El maíz en crema era un blat de moro d'importació. Els grans, pelats i cuits, se saltaven i ofegaven en una salsa crema. Era també interessant el plat de verdures, enciam, endívies o api, brasejades al suc de carn. Es fregia lleugerament amb suc de carn i oli, es posava al forn tot regant-ho amb l'esmentat suc, s'hi posava sal i pebre i es coïa una mica. També es va començar a fer amb radicchio, però era massa amargant per al gust de l'època i aviat es va deixar de fer. El “Cuore de Toselli” era un plat creat per Manel Jiménez [sic] i consistia en un fons de carxofa farcit de gambes i amb una salsa cardenal, feta amb crema de llet, caps de gamba xafats i gratinat amb una mica de formatge. Els “Guisantes ménagère” es cuinaven amb una guarnició de cebetes, pastanaga i patates. I les pastanagues Vichy eren tallades molt petites amb llimona, oli, ceba i brasejades al forn.

Tot continuant en aquest mateix grup, trobem que repeteix el Vol-au-vent amb salsa cardenal, pero en aquesta ocasió amb llagosta en comptes de llagostins, i els espagueti (abans a la bolonyesa i ara a la carbonara). Els altres dos plats, a diferència de la carta anterior són plats de pasta italiana: “Ñokis en crostada” i “Tallarines verdes a la bolonyesa”. I tot tancant el segon grup, una renovació total dels plats d'ous: “Huevos Braganza”, “Tarrina de Périgord”, “Tosta holandesa” i “Tortillas a elección”.

Supercenas del Chef		PASTAS ITALIANAS		HUEVOS	
Grupo 1 Entrantes Ceviche Irujo 16 Pts. So Salses Alacantí 300 r. Jurete de Julugo 300 r. Escudada de Langosta en Crema 340 r. Talla Dura de Brindberg 400 r. Ajonjolí con Langostinos 325 r. Pali Mazon 200 r.		Ombra en Cruella 110 Pts. Sempino Calabrese 100 r. Tofettes Verdes a la Bolonesa 105 r. Yofes Venetianas Cardini 300 r.		Huevos Braganza 80 Pts. Tortas de Polard 115 r. Torta Holandesa 140 r. Tortas a la Omelette 10 r.	
Grupo 2 Legumbres Espinacas a la Crema 100 Pts. Langosta remojada al Jugo de Cidre 80 r. Crema de Trucha Via Veneta 225 r. Espinacas de Anardas 130 r.		Grupo 3 Frutos del Mar Langostinos a la Crema de Estragón 330 Pts. Gambas con Salsa Nantua 260 r. Filetes de Langosta Via Veneta 250 r. Langosta Remojada 150 r. Lollita Flambéada con Whisky 245 r. Chumbras de Langosta Helada 250 r. Copilite de Marisco V. V. 250 r.		Grupo 4 Viandas Los Tres Reyes del Chef 500 Pts. Chisadell con Chisadella 250 r. Sornell Via Veneto 285 r. Sornell Curi de Paris 250 r. Salsada de Guezo Fambes 230 r. Salsadilla por Salsadilla 200 r.	
Ensaladas SIMPLES 50 Pts. Tomates 45 r. Baulones 100 r. Baulones 110 r. Ajo 80 r.		Ensaladas SOPAS 100 Pts. Salses Tortugas en Tortas 100 Pts. Colla del Corro el Ancho de Corry 115 r. Consomé Floral Via Veneto 180 r. Bisca de Langosta 85 r. Vichysa de Chisadella 80 r. Vichysa Alada 90 r.		Grupo 5 Golosinas Torta Marsala 90 Pts. Baulón Simple 90 r. Salsada Grand Marnier 100 r. Crema Sempino 120 r. Profiteroles 90 r. Crema Valde 180 r. Yofes de Sempino 115 r.	
Nuestras Especialidades Ombra de Ternos Gran Merce 210 Pts. Salsada Irujo 275 r.		Nuestras Especialidades Flava Stroganoff 260 Pts. Pastelito de la Brasa Mediana 280 r.		Grupo 6 PARRILLA Chisadilla de Arda 195 Pts. Chisadilla de Paris 340 r. Estomago de Baur 255 r. Pollar de Ternos 235 r. Flava Baur 230 r. Chisadilla de Cardini 395 r.	

Planes interiors carta del 1970

Els “Huevos Braganza” eren uns ous pochés amb salsa bearnesa. La “Tosta holandesa” es feia amb ou remenat, salmó i pa. S'agafava un tronc de pla anglès, se li feia un clot i es fregia amb oli molt calent; així quedava “sobtat”, fregit per fora i tendre per dins. Es feia el remenat amb salmó i un punt de crema de llet. S'omplia el forat i es tallava una llesca fina de salmó fumat tot tapant com si fos un paraigua. Es posava un moment sota la salamandra perquè el salmó del damunt agafés temperatura.

El grup tercer, amb el nom de “Frutos del mar”, agrupava tant la “closca” com el peix, així com també un selecte apartat de gaella (llobarro, llagosta, llenguado, turbot i llagostins). En aquest apartat, tres novetats:

- Langostinos a la crema de estragón (330 pts)*
- Gambas con salsa Nantua (260 pts)*
- 'Coquille' de mariscos Via Veneto (250 pts)*

El grup quatre era el de les “Viandas” i incloïa carns a la graella i un subapartat de “Nuestras especialidades”. Com a novetats teníem els “Tres filetes del Chef”, que eren tres filets, de bou o de vedella, lleugerament saltats amb tres salses diferents: bernesca, de trufa i una tercera de porto. El “Cheesbeef con champiñón” era un entrecot amb salsa de formatge. La “Espaldita de cordero panadera” era rostida al forn sencera, a l'estil segovià, i per sota portava unes patates tallades molt fines, fregides. I finalment el “Schaschlik po Tatarski”, que eren unes asts amb trossos o daus de carn (porc, vedella i bou) que al cap de poc temps es van acabar servint sense ast, ja que la seva manipulació no agradava als clients.

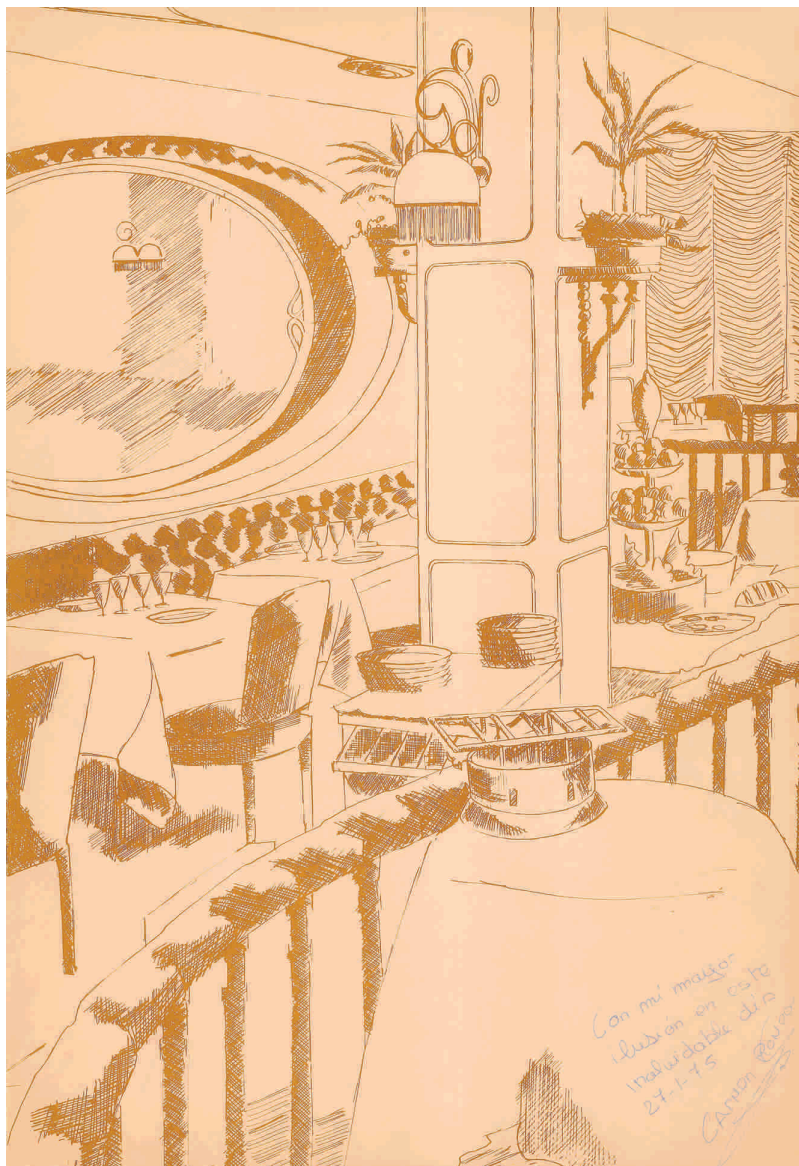
El cinquè i darrer grup de la carta, dedicat a les postres, portava el nom suggerent de “Golosinas”, i incloïa una mica de cadascun dels sis apartats de la carta anterior. Entre aquests plats destaquen els “Creps Souzette”; la va popularitzar el Chez Maire. Es fa amb mantega ensucrada, mandarina i llimona, i es flameja amb curaçao.

3. 1975

En sabem la data exacta (27-1-75) per una dedicatòria que hi ha a la portada. No hi consten els preus, ja que era destinada a una dona, que és qui fa la signatura.

El disseny de la portada de la carta experimenta un canvi (el logotip del Via Veneto passa a la contraportada), amb una reproducció a llapis d'una part de la sala, la que es troba darrere del gran mirall el líptic que hi a l'esquerra del passadís d'entrada.

L'estructura interior es distribueix en grups de productes, però sense numeració. Els “Entrantes” desapareixen i prenen protagonisme el “Bufet” i un altre apartat, dedicat a “Sopas y Cremas”. En aquesta carta no hi cap referència a les amanides. Per la seva banda, l'apartat de “Legumbres” perd els subapartats d'ous i pastes italianes, que es presenten a part.



Portada carta 1975

En el bufet hi ha els entrants clàssics (caviar, salmó fumat, terrina del xef, foie gras, etc.), amb la incorporació del “Pomelo natural frappé”. Els noms dels plats són més afrancesats. Tot seguit, destaca la “Crema cressonnière Jacqueline, una crema de créixens, i la “Presse de faisà moscova”, que era un consommé d'extracte de faisà premsat.

En l'apartat d'ous trobem els “Huevos sobre tosta pôelés”, una llesca de pa fina damunt la qual anaven uns ous ferrats poc fets. La “Omelette Duxelle glâcée de marisco” era una truita a la francesa de marisc, amb gamba, llagostins, llenguado i llagosta feta al punt, tirant a una mica bavosa; pel damunt s'hi posava una làmina de formatge a la qual, abans de “passar”, es donava un “cop” de gratinador perquè es fongués. Les “Yemas de codorniz Marcilly” eren uns ous de guatlla, pochés, amb una salsa de reducció de vi blanc. I els “Ous pochés Velidoff” duïen salsa de móra. La “Soufflé florentina” era un suflé d'espinaacs (tot plat a la florentina en porta), ja present a la primera carta. La “Crôte normanda” era una pasta de full amb poma per dins.

En l'apartat de “Legumbres”, novetats com el “Coeur de palmier au roquefort”, el “Avocado maître d'hôtel”, les “Endives naturales Liliana” i els “Salsifis à la polonaise”.

Tot seguit es passa als “Pescados” (ja no són “Frutos del mar”). Tant aquí com en l'apartat de la carn es perd la distinció que es feia de la cocció a la graella. Destaquem de nou la preocupació per la terminologia, amb noms cridaners i escadusseres incorporacions:

Filetes de lenguado Reina Victoria
'Turbot' al estilo Dom Pérignon
'Vol-au-vent' de langosta Joinville
Brocheta de 'crevettes' veneciana
Langostinos a la Newburg

El turbot és la primera referència a un peix cuinat amb xampany, el Dom Pérignon.

A les “Pastas”, novament el respecte per la grafia, en aquest cas italiana:

'Savoury' de los gastrónomos
'Gnocchi' en crostada 'suissesses'
'Fettuccine piemontese'
Spaghetti carbonara

L'apartat “Especialidades” aplega peix o marisc: “Filetes de lenguado Marguerite” i “Langosta del Mediterráneo Thermidor”, i carn: “Caneton Rouennaise à la presse” (l'ànec à la presse que ja feien ocasionalment l'any 1967), el “Feuilletage de tuétano Luis XVI” (moll de l'os envoltat amb pasta de full); el “Coeur de filet Prince Noir”; o fins i tot aus: “Poularde à la Grossele demi-deuil (pularda cuinada amb una salsa blanca on hi havia tòfona negra), o parts de les mateixes aus: “Hígado de oca natural” i “Crestas de gallo al champagne”.

El següent apartat és “Aves”. La magnificència nominal dels plats és espectacular:

Pintada a la Verón
'Faisan Souvaroff sur canapé'
'Canard' al estilo rey Salomón
'Poularde en papillote'
Pichón al estragón

En l'apartat de “Carnes”, ric i complex, hi ha l'aparició tímida d'alguna víscera: “Riñones de ternera Maryland”, tot i que hi predomina la carn, en altisonants preparacions o receptes:

Emence de ternera orientale
Entrecot de buey Henri IV

Chuleta de ternera Madame Harel
'Osso Buco' Marco Polo
'Carré d'agneau rôti'
'Shaslik' de corderito 'flambée'
Chuletitas a la brasa

Les costelletes són la primera referència al clàssic plat del Via Veneto que, encara avui, se serveix acompanyat de les patates suflé.

Les “Golosinas” perden aquest nom i esdevenen, senzillament, “Postres”:

Piña natural perfumada 'au Guignoret’
Mousse de chocolate al Chantilly
Sorbete de limón al champagne
Sabayón Via Veneto
Puding Cabinet
Soufflé de limón

En les postres destaca el “Sabayón Via Veneto”, una crema espessa i dolça que s'obtenia batent rovells d'ou amb sucre i afegint vi blanc i diversos sabors al gust. Era un plat que derivava de l'italià 'zabaglione', on s'utilitzava marsala.

En aquesta carta desapareixen la taula de formatges, les compotes i el cistellet de fruita. I entren els cafès: “Irish Coffee”, “Caffé ristretto”, “Descafeinado exprés” i “Café SanKa”.

Hi ha un salt qualitatiu en el disseny tipogràfic, més elegant. A sota de cada grup de noms de plats hi ha un dibuix del que designen: un faisà a “Aves”, una sopera sota “Sopas y cremas”, una carxofa a sota de “Legumbres”, etc.. És una carta més sofisticada i de major complexitat d'elaboració.



Planes interiors carta 1975



Saló rosa del Via Veneto (Any 1967)

4. 1979-1980(?)

Aquesta carta no està datada, però la situem aquí en funció dels preus. Continua amb l'estructura de la tercera, però si fins al moment havíem anat, en un procés de progressiva simplificació i reducció del nombre de plats, aquí novament augmenten fins arribar gairebé al doble. Desapareixen també els “grans noms”. Això evidencia algun canvi important en el restaurant, que pot ser la conjunció d'una gran part de la propietat del Via Veneto en mans de Josep Monje i la incorporació d'un nou xef: Josep Bullich.

Entre aquests plats destaca la truita d'all tendres com la recuperació de verdures senzilles, gastronòmicament interessants, i que a la vegada expressen estacionalitat.

En els plats del “Buffet”, ara “Platos fríos del buffet”, trobem com a novetats el “Surtido ahumados a la crema de rábanos” (una crema



Bufet especial de Nadal (Anys 70)

àcida que contrastava a la perfecció amb els fumats, especialment amb l'anguila, un punt greixosa) i fins a tres amanides mixtes fredes, com la “Ensalada de mariscos Via Veneto”, la “Ensalada de ave a la reina” i la “Ensalada Sofía de manzana y nueces”. Són amanides tèbies, que es començaven a fer a França, i que incorpora Bullich també des de l'Agut d'Avinyó. Era una manera de donar categoria a les amanides i de rendabilitzar el producte.

Per primer cop s'incorporen com a entrants diversos vegetals, com el “Aguacate con maíz salsa golf” i els “Espárragos al gusto”, així com també un plat d'ous i un d'au: “Huevos pochés en gelée” i “Pularda fría salsa chef”.

En l'apartat següent, el dels ous, cal destacar fins a quatre grups de receptes diferents fetes amb aquests ingredients: “Huevos à la cloche Mornay”, els “Poché Nueva Delhi”, els “A la cardinal” i els “Revueltos con criadillas de ave”. Es recuperen també les preparacions salades amb suflé (també trobarem suflés dolços a les postres), amb gran protagonisme en la carta de 1967, i després gairebé testimonials, amb quatre receptes: de “Salmón ahumado”, de “Maíz natural”, de “Trufas naturales” i de “Queso roquefort”. El suflé salat té la base de beixamel perquè quedi cremós i lligat, i en canvi la base del dolç és una crema pastissera. En el salat hi ha beixamel, més el farciment i formatge. La beixamel ha de ser doble (el doble de farina) perquè aguanti l'estructura. Un roux, o farina rossejada, es lliga amb 60 gr de farina, 60 de mantega i un litre de llet. En els suflés dolços, en canvi, hi ha llet, la clara d'ou muntada i la farina, i s'afegeix la fruita -la llimona, per exemple- en forma de pell ratllada. En els dolços l'ou és essencial. En el salat és opcional.

I per acabar aquest apartat, tres preparacions de truites i dues de torrades: “Tortilla de mariscos”, de “Sesos a las finas hierbas”, de “Legumbres naturales” i les tostas de “Salmó holandesa” i “Finlandesa gratin”.

Les sopes i cremes tenen fins a onze plats, incloent el “Gazpacho Via Veneto” (un gaspatxo amb un toc d'ametlles), gairebé el doble que els de la carta anterior. Com a novetats: la “Sopa pavesa”, el “Consomé de la casa doble” (podria ser el “Consommé de volaille Via Veneto” amb un nom més senzill, així com també la “Soupe à l'oignon” passa a dir-se “Sopa de cebolla gratinada”), la “Crema de guisantes vienesa al gratin”, el “Consomé printanier” o de primavera i el “Consomé gelée”.

L'apartat de llegums es diu ara “Legumbres y verduras”, amb alguna incorporació i, si més no, nous noms: “Zanahorias Richelieu braseadas” (són les Vichy?), “Corazones de apio natural al tuétano”, “Fondos de alcachofa Pau Casals”, “Champiñones al estragón” i “Espárragos a la polonesa gratin”.

Tot seguit, encara al primer full, l'apartat de “pescados-parrillas”, amb quinze plats, davant els set de la carta del 1975 i on, a més de la recuperació del marisc de la costa, com les “Gambas de playa” i els “Langostinos de Peñíscola al vermouth”, hi ha moltes novetats, com el llobarro, amb dues preparacions, la “Lubina de la Costa Brava” i la “Lubina de la costa Court bouillon mousseline” (el Court bouillon era un extracte aromàtic per cuinar peix, marisc o vísceres blanques. Es feia amb un concentrat de peix amb vi o vinagre, herbes, espècies i verdures que es bullien fins a reduir-se). També el turbot, amb el “Rodaballo del Cantábrico” i el “Rodaballo a la manteca negra” (s'aconseguia fonent mantega fins que s'enfosquia, barrejada amb tàperes, suc de llimona, vinagre i julivert), el rap “Maître d'hôtel” (amb llimona i julivert) i un peix a la graella, el “Mero de la costa mediterránea”. Tot seguit, dos plats amb ast: la “Brochette de langostinos” (són les “Crevettes veneciana”) i la “Brochette de chipirones al ajo y perejil”. Per acabar l'apartat, els “Filetes de lenguado al champagne” i un interessant “Feuilletage de salmón y esturión”.

En el segon full les “Pastas”, amb quatre plats de diferents tipus (“Cappelletti”, “Spaghetti”, “Gnocchi”, “Tagliarini”) i el primer esment d'un plat italià, tot i que adoptat per la cuina barcelonina i catalana: els “Cannelloni Rossini al gratin”.

Es recuperen les amanides, tot incloent aquí vegetals posats anteriorment dins de “Legumbres”: “Endibias a la crema roquefort”, “Berros al coco natural” i “Aguacate salsa vinagreta”.

En l'apartat de les especialitats, plats nous com la “Cocotina de sesos a la crema brunoise”, probablement una cocota o recipient de ferro amb cervellets cuinats, amb crema de verdures tallades molt fines, i el “Filete de buey a la pimienta verde”. En l'apartat de les aus s'incorpora exclusivament el “Capón al curry”. Arribem a l'apartat de “carnes-parrillas”, amb 17 plats davant els 13 de la carta anterior, i amb poques novetats, com els “Medallones de lomo con judías blancas”, la “Brocheta mixta a la inglesa”, la “Escalopa vienesa” i el “Pollo al ajillo”.

A les postres destaquen fins a tres sorbets (coco natural, limón, naranja), tres suflés (al armagnac, limón, al Grand Marnier), dos tipus de gelats (Parfait moka i vainilla) i els “Buñuelos de crema a la catalana”, la “Tarta de piñones y cabello de ángel” i el “Coronel de limón y vodka”. Destaca que és la primera carta que fa esment dels vins (hi havia cartes de vins que no analitzarem), i recomana, genèricament, els de la casa.

5. 1980

La cinquena carta correspon al menú que se serví els dies de Nadal i de Sant Esteve de l'any 1980. Entre els suggeriments hi ha per primera vegada plats clàssics catalans.

Destacar també les cloïsses amb espinacs gratinats, un plat d'origen francès, la florentina. El segle XVIII s'hi posava una beixamel espessa, fins i tot rovell d'ou, una salsa holandesa i es glacejava. Bullich li treu l'holandesa i el rovell d'ou i, en comptes d'una beixamel, fa servir el brou de les cloïsses, lligat amb crema de llet, hi posa formatge i ho gratina.

Un altre cop se simplifica la carta amb una reducció del nombre de plats. En els “Platos fríos del Buffet” hi ha incorporacions com la “Ensalada de angulas”, la “Ensalada de setas”, la “Ensalada de habas Mercadé” i la “Mousse de lubina y mariscos”. En els ous, disminució de plats (5), on destaca la “Tortilla de angulas”.

L'amanida d'angules procedeix del Reno. Es feia una salsa amb el suc de llimona, un gra d'all, una cullerada de conyac, dues cullerades de crema de llet, dues d'aigua, un rovell d'ou, oli, sal i pebre mòlt. Es mesclaven els ingredients incorporant l'oli a poc a poc fins aconseguir una salsa poc espessa. S'incorporava a les angules servint uns 100 gr per plat.

La carta continua racionalment amb les “Ensaladas”, que a la carta anterior estaven en el segon full tot acompanyant les pastes italianes.

A l'apartat “Sopas y cremas”, dues novetats: la “Crema de gambas al armagnac” i, significatiu del canvi de cuina que s'està imposant al Via Veneto, un plat clàssic de la nova cuina francesa: la “Sopa de trufas”. A l'apartat “Verduras” (ja no són “legumbres”), la primera referència a las “Espinacas a la catalana”.

En els peixos destaquen quatre novetats: “Calamares rellenos en su tinta”, “Brandada de bacalao al gratin”, “Merluza de palangre poché

salsa holandesa” i “Escórpora de roca al horno”. Es cuinava de forma tradicional: “Una forma catalana pròpia de fer peixos al forn. Llit de patatetes, ceba, tomàquet i all. En acabat, una mica de llorer i farigola. Hi ha tots els ingredients de la nostra cuina. Perquè a la resta del món s'hi posava llimona, molts no hi posaven patates i d'altres hi posaven pa ratllat pel damunt i julivert: la persillade.”.

Tot seguit, per primera vegada consta l'ofertament de “Salones privados para almuerzos y cenas (4 a 40 personas)”, a conseqüència de la primera ampliació.

A la següent pàgina es presenten junts els “Soufflés y pastas italianas”, amb cap incorporació digna d'esment, i tot seguit els apartats “Especialidades” i “Aves y caza”, on hi ha un curiós ball de plats que a l'anterior carta estaven com a especialitats. En el primer cas trobem l'ànec “à la presse” i en el segon, per exemple, les “Crestas de gallo salteadas con escalonias”. Les crestes són també una incorporació de Bullich, que defensa com a plenament catalanes: “Les crestes de gall són una menja clàssica a Catalunya. Cal no oblidar el símbol de virilitat que representa el gall; és una menja d'homes fins fa molt poques dècades. Hi havia una menja característica d'homes i una de dones. Elles no podien menjar crestes de gall o ronyons de vedella. És allò que sempre s'ha buscat en l'alimentació: absorbir els poders que teòricament duu l'animal per adquirir-ne la força. I a més, al nostre país existeix el jurament del gall, que es feia davant els comtes d'Urgell. Un cop l'any es reunien totes les famílies importants, i davant d'un gall feien el jurament de totes les gestes a fer els propers 365 dies. I si no s'acomplia allò que s'havia jurat, s'havia de pagar penyora.”.

Entre les novetats del primer apartat tenim la “Muselina de ceps gratinada”, les “Morillas a la crema” (múrgoles) i el “Costillar de corderito asado con patatas saboyarda”. La mussolina de ceps gratinada és el concepte de flam salat o pastís que es feia a Catalunya: llet amb la

mateixa proporció que el dolç, ous, sal, pebre i bolets o verdura. En aquesta línia de treball amb flams salats de bolets excel·leix, també, en aquells dies, Fortí des del Racó d'en Binu.

En el segon apartat trobem per primer cop el “Râble de liebre salsa de frambuesa”, la “Perdiz a la vinagreta” i els “Medallones de ciervo salsa café de hierbas”. El râble de la llebre, que és l'espínada, es rostia emmetxat en cansalada; amb els ossos se'n feia la salsa, amb una reducció de carn, i finalment s'hi afegia melmelada de móres.

En l'apartat de carns destaca el “Rabo de buey con salsa de trufas de Olot” i els “Pies de cerdo salsa diabla”. S'introdueix un plat català senzill, recalcant l'origen català de les tòfones. En aquests plats s'acompleixen dos dels principis de la nouvelle cuisine: treballar amb productes autòctons, recalcant-ne la procedència, i l'actualització de plats propis.

És una carta de transició, amb una majoria de plats nous d'origen català. Es barregen plats clàssics, com els espínacs a la catalana o la brandada de bacallà, amb nous clàssics, com les favetes de Mercader, els antecedents de les amanides tèbies i el treball amb les múrgoles. L'actualització de la cuina catalana serà feta des de l'òptica de la nova cuina francesa, on la crema de llet tingué un protagonisme inicial, ja que substituïa la farina en els cuinats. En tots aquests significatius canvis es forçós veure la mà de Josep Monje i Josep Bullich. El primer perquè sempre s'ha caracteritzat per ser amant de canvis molt graduals i mesurats, com també per la seva capacitat de estar al dia de tota innovació que es produïa al seu voltant, i el segon per ser punta de llança de la modernització de la cuina catalana, atesa la seva base de formació tant al Reno i a l'Agut d'Avignon com en el seu vessant d'intel·lectual i de lector voraç de tot tractat gastronòmic que es publicués.

6. Gener - Setembre 1981?

Aquesta carta mostra un pas més en el període de transició dins la cuina del Via Veneto, marcat per l'entrada de Josep Bullich. Es continua racionalitzant i reduint el nombre de plats, amb canvis i incorporacions significatives. Es retiren per primer cop del bufet fred dos plats característics: el caviar i el foie gras d'Estrasburg. I entre els plats incorporats destacarem la “Oca ahumada con salsa de rábanos”, el “Pato asado frío con salsa de mostaza”, el “Carpaccio de buey con escalivada” i els “Sesos y endivias salsa vinagreta”. Novament amanides tèbies i la incorporació del famós plat venecià del Harry's Bar, tot i que aquest *carpaccio* es caracteritzava per talls una mica gruixuts. En l'apartat dels ous s'incorporen els “Huevos revueltos con trufas” i els “Huevos pochés Bénédictine”.

A les sopes s'introdueix la “Sopa de pescados y mariscos con hojaldre”. En l'apartat “Ensaladas” trobem la incorporació de l'amanida “Tres gustos aguacate, tomate y palmitos”. Les verdures passen dels sis plats a la carta de Nadal del 1980, a tres.

En l'apartat de peix hi ha la fusió dels peixos cuinats amb els de la graella, i es passa dels deu plats de la carta anterior a set, amb una incorporació: “Mariscos con espinacas gratinados”, en la línia de les cloïsses amb espinacs gratinats que feia Bullich, i un nou acompanyament o salsa, a la “Suprema de merluza de palangre salsa de acederas”, una salsa acidulada introduïda pels nous cuiners francesos.

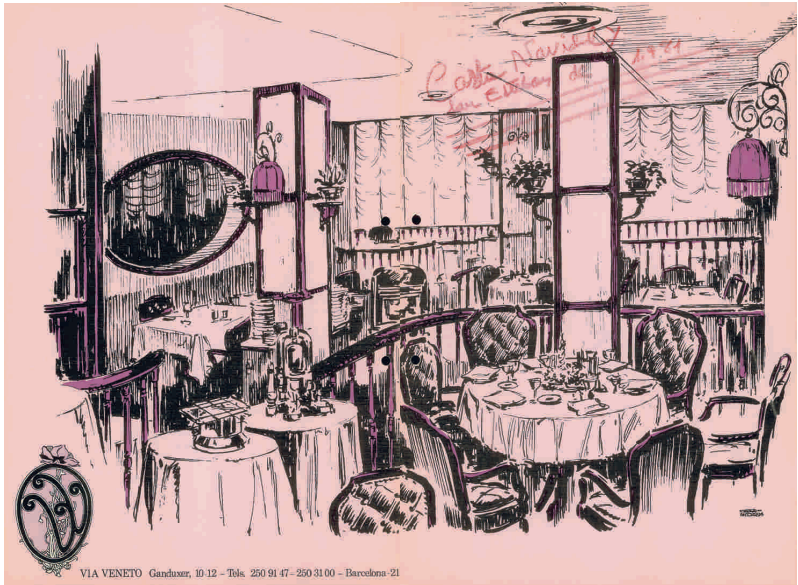
En l'apartat de suflés i pastes italianes s'incorpora el “Vol-au-vent de trufas” dins un total de quatre plats. En l'apartat d'especialitats, set plats, amb incorporacions com els “Crepes de bacalao florentina” (amb espinacs), les “Setas a la crema Périgueux” (probablement relacionada amb la salsa périgourdine amb foie i tòfones) i els “Langostinos salsa muselina”, salsa holandesa calenta a la qual s'afegeix crema batuda. Cal destacar els “Filetes de lenguado al xampany”, ja que és la primera

vegada que s'utilitza la manera catalana de l'època d'esmentar l'actual cava. Una altra mostra de la reivindicació dels productes propis.

En l'apartat d'aus, cinc plats, amb la novetat del “Capón de masía asado en su jugo a la panadera”, i en el de carn, la fusió amb la graella amb un total de nou plats, on destaquen “Rabo de buey al xampany”, “Sesos al hojaldre salsa diablo” i “Filete de buey al vino tinto del Penedés”. Torna a cridar l'atenció la decidida reivindicació dels vins catalans (l'ús de xampany i del vi negre del Penedès).

Finalment, en la part de les postres, tres novetats: la “Leche frita”, la “Crema a la nieve con caramelo” i el “Biscuit con chocolate caliente”.

7. 1981



Portada i contraportada de la carta del Nadal del 1981

Aquí ja és evident el canvi en el Via Veneto. Canvia també el disseny de portada i contraportada, amb un magnífic dibuix a llapis que recull una visió general de la gran sala del restaurant. A la part posterior el logotip perd mida i protagonisme. De forma volguda el dibuixant retrata un escenari determinat on destaquen dues taules accessòries amb un fogonet i la clàssica premsa portàtil, símbol del Via Veneto, i que no apareixia en les cartes anteriors.

A la contraportada hi ha l'adreça del restaurant, i s'evidencia que Barcelona acaba de viure una reorganització administrativa; el districte postal passa del 6 al 21.

És una carta datada el Nadal del 1981.

No només hi ha plats catalans, avançats en la cinquena carta, amb la cuina més tradicional (escudella amb galets i carn d'olla, au farcida a la catalana, torrons i neules), sinó també la llengua catalana. I entre els suggeriments, dos plats de la nova cuina a Catalunya: “Favetes amb pernil i menta de Mercader” i “Eriçons de mar gratinats de Fort”. També s'incorpora la mitja dotzena d'ostres.

Desapareixen definitivament els encapçalaments per productes i es manté l'ordre històric i tàcit dels diferents grups de plats. Es recupera el foie gras d'Estrasburg i s'incorporen el “Paté de liebre” i la “Ensalada tibida de pintada” (primer esment del terme amanida tèbia).

En l'apartat de sopes hi ha només quatre referències, amb la novetat de la “Sopa de bacalao ahumado”, elaborada per Bullich a partir d'una recepta de Bocuse. A verdures i ous, amb vuit plats, només s'incorpora el “Pastel de verduras frío”, la “Croûte de puerros” (un pastís amb pasta fullada de porros) i els “Huevos de codorniz a la crema de ciboulette”.

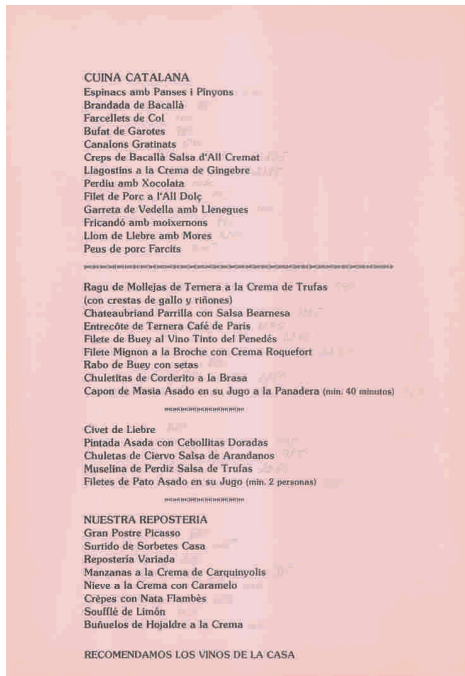
Peix i marisc, amb set referències, no presenten cap novetat. Tot seguit, en el segon full, abans de passar a les carns, en un lloc de

protagonisme i substituint les especialitats de la casa, hi ha tretze plats de cuina catalana. L'aposta és clara. El Via Veneto, tot i servant plats clàssics de cuina francesa, reivindica plats inequívocament catalans des de la perspectiva dels preceptes bàsics de la nouvelle cuisine: “Buscar les pròpies arrels, actualitzar-ho i si es possible investigar.”. Els plats estan escrits en català:

Tot i que algunes de les receptes es poden veure com una certa novetat, com la perdiu amb xocolata, la llebre amb móres o el bufat de garotes (els eriçons de Fortí, amb la salsa holandesa gratinada s'inflaven una mica), cal admetre la valentia del plantejament per coexistir amb plats que al principi semblen senzills com els espinacs a la catalana, la brandada, els canalons o fins i tot els peus de porc, encara que fossin farcits. Aquests peus de porc desossats i farcits amb bolets, de Josep Bullich, són ja un clàssic de la cuina catalana. És obligat recollir-ne la recepta: “Fer bullir els peus de porc amb aigua, sal i ceba, llorer, pastanaga i el pebre en gra. Un cop cuits i refredats, se'ls treuen els ossos, s'omplen de farcit (300 gr de llom de porc picat, 100 gr de papada fresca de porc picada, 100 gr de pernil picat, una tòfona picada fina, 2 ous, 2 llesques de pa remullades en llet, un got de xerès, sal, pebre, 250 gr de bolets del temps nets i picats i finalment tot ben barrejat en un bol), s'emboliquen amb mantellina de porc i s'enfarinen fregint-los tot seguit amb oli i llard. Un cop ben rossos, es col·loquen dins d'una cassola de terrissa, on haurem posat el sofregit i un polsim de farina. Ho deixarem fer una mica i de seguida hi abocarem el vi blanc i una mica del brou de bullir els peus de porc. Es fa coure una estona i s'hi afegeixen els bolets i la picada, deixant-ho tot que faci el xup-xup i es tastarà de sal i pebre.”.

La carta continua amb vuit plats de carn, (cap novetat), i tot seguit cinc de caça, on destaquen el “Civet de liebre”, la “Muselina de perdiz salsa de trufa” i els “Filetes de pato asado en su jugo”.

Bullich feia la mussolina de perdiu de la següent manera: “Feia un puré de carn lligat amb clara d'ou i una mica de nata, assaonat amb



Interior de la carta de Nadal del 1981

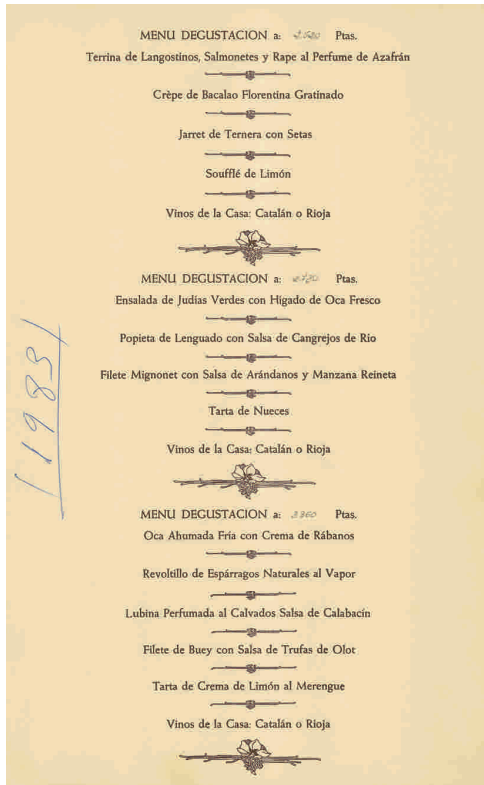
diferents coses. Feia com una mena de flam i la part del mig la deixava com buida, i en acabat feia una reducció de múrgoles o de tòfones i ho posava a dins.”.

L'apartat de les postres passa a tenir el nom de “Nuestra repostería”, on destaca un homenatge, el “Gran postre Picasso” (unes postres creades per al primer Congrés de Cuina Catalana de l'any 1981) i unes “Manzanas a la crema de carquinyolis”.

Aquesta carta reflecteix el canvi sociopolític que s'està produint a Catalunya. No és casualitat que la nouvelle cuisine, com a moviment que reivindica primer allò propi, comenci i es desenvolupi en zones amb personalitat territorial com el País Basc i Catalunya.

8. Primavera 1983

A partir de l'any 1983 comencem a disposar de la majoria de les cartes que van marcant el pas de les estacions. L'arribada d'alguns dels productes (la caça i la majoria dels bolets) no coincideix exactament amb la tardor, i dins una mateixa estació podem veure fins i tot dues cartes. Així, al llarg de l'any en podien ser sis. De vegades consta apuntat a mà quan es retiren per donar pas a una altra. En aquesta de primavera del 1983 (es retirarà el 30 de juny), l'emblema del Via Veneto recupera el protagonisme de cartes anteriors i ocupa tota la portada. El primer



Menús degustació de la carta de primavera del 1983

full s'inicia amb tres menús de degustació. Això és una novetat al Via Veneto, com ho és també que per primer cop trobem una especificació del vi amb la carta del menjar. Es recomanen específicament “Vinos de la casa: catalán o rioja”. Són tres menús de complexitat i preu creixent, els dos primers de tres plats i unes postres, mentre que el tercer consta d'un plat més. La carta comença pels plats recomanats, on destaca la “Escalivada catalana con anchoas de l'Escala”, la “Trucha asalmonada marinada fría” i el “Suquet de rape Via Veneto”.

Tot seguit novetats com la “Ensalada de espárragos, canónigos, endibias, aguacate y menta fresca”, la “Terrina de langostinos, salmonetes y rape al perfume de azafrán”, la “Ensalada de judías verdes con hígado de oca fresco”, que és l'amanida Gourmet de Fernand Point, presumiblement introduïda a casa nostra per Josep Julià, del Reno (tot i que Monje també era client assidu de La Pyramide). Es tallaven els extrems de les mongetes tendres, es coïen amb aigua bullent, lleugerament salada, i es refredaven immediatament amb aigua freda. Es tallava la tòfona a làmines o en juliana. El foie gras d'ànec es tallava també a làmines i s'hi afegia una vinagreta assaonada amb herbes.

Tot seguit, un plat adaptat d'Alain Chapel, els cervellets amb endívies i oli d'estragó, que mostra una nova característica de les amanides tèbies que s'aniran introduint, els amanits amb olis i vinagres perfumats, amb fruites, espècies, etc. En l'apartat de sopes la de bacallà, ja registrada anteriorment, amb un nom que reivindica la figura del cuiner: “Sopa de bacalao ahumado con hojaldre Chef Bullich”.

I tot seguit continuem amb l'apartat de cuina catalana, on trobem com a novetat l'“Arròs negre 'Via Veneto””, la “Sípia amb pèsols”, un “Pastís de gambes i carbassó” (segons Bullich, un altre flam salat), el “Turbot a la catalana” i el “Civet de llagostins amb verdures del temps”.

La “Sípia amb pèsols”, es feia amb la tècnica de l'ofegat, reivindicada com una de les màximes aportacions catalanes a la cuina universal: “Es

fa un sofregit de ceba tallada molt fina. Quan la ceba es comença a enrossir, s'hi afegeixen la sípia tallada a trossos i una mica d'all picat. Es deixa sofregir tot junt a poc a poc. Tot seguit s'afegeixen els pèsols al sofregit, que ha de mantenir-se encara cinc minuts abans d'afegir-hi aigua calenta, la qual ha d'arribar a cobrir-ho tot ben just. Es posa a punt de sal. S'hi afegeix també un ramet d'herbes aromàtiques (pastanaga, llorer, farigola i menta fresca). Es tapa bé l'olla i es deixa coure lentament. A part, es piquen en un morter ametlles torrades. Un cop la picada sigui ben fina, cal desfer-la amb una mica d'oli i suc de la sípia. S'espera que la sípia i els pèsols siguin cuits i després s'hi tira la picada. Es deixa coure durant cinc minuts més i ja es pot retirar del foc. Abans de servir-se es deixa reposar una mica.”.

La carta continua amb quatre plats de verdures, pasta i ous: “Menestra de verduras al tiempo”, “Fettuccini a la crema trufada”, “Revoltillo de espárragos naturales al vapor” i “Pimientos de pico rellenos”.

Tot seguit arriben els peixos amb la “Merluza de palangre Ondarroa hecha en brasas en carbón vegetal”, destacant-ne la procedència la forma com ha estat cuinada. També uns “Salmonetes de roca a la parrilla al pisto”, unes “Popietas de lenguado con salsa de cangrejos de río” (aquesta és l'antiga salsa Nantua), que és una modificació de les “Paupiettes de lenguado María Estuardo” del Reno d'Antoni Julià, els “Crepes de bacalao florentina gratinados”, un plat característic de Bullich i que representarà el Via Veneto en reunions gastronòmiques. Tot seguit, la “Lubina perfumada al calvados con salsa de calabacín”, la “Trucha asalmonada grenoblesa”, que segurament al ludeix a la grenobloise, que és una forma de fer el peix amb una salsa de mantega i julivert, acompanyat per tàperes i llimona. I el llenguado passa d'anomenar-se “al xampany” a dir-se “al cava”, en registrar el canvi administratiu del nom del nostre escumós.

En les carns, poques variacions, llevat d'algun acompanyament, les respectives salses o l'esment del lloc d'origen: “Filete Mignonet con

salsa de arándanos”; “Filete de buey al vino tinto Penedès con arroz salteado”; “Crepineta de mollejas de ternera al madeira”, en què els pedrers s'envolten de mantellina de porc; “Hígado de oca con manzanas al sauternes”, la primera vegada que s'esmenta l'ús d'aquest vi francès; “Entrecôte de ternera de Girona Café de París”; les clàssiques “Chuletitas de corderito lechal a la brasa”; “Riñones de ternera a las cinco mostazas con buñuelos delfina” i “Filete de buey à la broche salsa pimienta rosa”.

I finalment l'apartat “Repostería Via Veneto” (s'escriu que tot ha estat elaborat al restaurant), amb nou postres i cap incorporació digne d'esment.

9. Tardor 1983

La novena carta correspon a la tardor del 1983. Hi ha tres menús de degustació, amb un progressiu augment de preus. En el tercer s'incrementa el nombre de plats (cinc, en contraposició als quatre que tenen els altres dos menús):

Ensalada de setas y mariscos salsa vinagreta
Crepe de bacalao con salsa de ajitos tiernos
Riñones de ternera a las cinco mostazas
Brazo de crema catalana

Terrina caliente de setas con salsa de trufas de Olot
Supremas de merluza de palangre estilo Ondarroat
Conejo de bosque al hojaldre con albahaca
Tarta de nueces bañadas con miel

Budín frío de endibias a la crema de roquefort
Erizos de mar de Cadaqués gratinados
Lubina de la costa al vino blanco y menta fresca
Medallones de venado a las grosellas
Surtido de sorbetes de la casa

Per primer cop es recomana específicament un cava: Marqués de Monistrol.

El segon full s'inicia amb un espai que reproduïx el gran mirall que es troba al passadís d'entrada del Via Veneto, amb el lema “Hoy sugerimos”.

En els entrants, cinc plats, on destaquen la “Ensalada de setas y mariscos salsa vinagreta” i el “Budín frío de endibias a la crema de roquefort”, plats característics dels nous temps. Tot seguit la sopa de bacallà i es continua amb els plats de peix:

Almejas gallegas con espinacas gratinadas
Merluza de palangre estilo Ondarroa sobre brasas de carbón vegetal
Crepes de bacalao con salsa de ajos tiernos
Ostras al cava gratinadas
Salmonetes de roca a la parrilla (sin espinas) perfumados al pisto
Filetes de lenguado con muselina de salmón al Martini
Pequeñas coles rellenas de langostino
Lubina al vino blanco con menta fresca

Els molls amb samfaina ja s'han esmentat però és el primer cop que es descriuen sense espines. Si bé sembla que s'ha d'atribuir a Lluís Cruaïnes i al seu Eldorado Petit el fet de treure les espines als molls a Catalunya (els nous cuiners francesos ho fan en els seus menús), és Josep Bullich qui fa que esdevingui un clàssic català. Aquests molls del Via Veneto són considerats per Luján com un dels millors vint plats d'arreu del món que havia menjat mai.

Continuant amb el protagonisme de la cuina catalana, hi un apartat de “Nuestras especialidades de cocina catalana”. Tot està en la correcta grafia vernacle, però a diferència de la carta anterior hi ha traducció al castellà.

Destaquen el bacallà amb samfaina, recuperat des de l'Agut d'Avignon per a l'alta cuina, el suquet de sèpia de la costa i la garreta de vedella amb llenegues. Per fer el primer per a 4 persones calien 800 gr de bacallà remullat, 2 cebes pelades, 3 pebrots vermells pelats i sense llavors, 2 albergínies pelades, 6 tomàquets madurs pelats i sense llavors, 3 grans d'all, oli, sal i farina. Un cop dessalat el bacallà, es trosseja i s'enfarina. En una cassola de terrissa posem els trossos de bacallà ben fregits. Amb el mateix oli fregim els alls picats, i després la ceba tallada al llarg molt fina i el pebrot. Quan tot estigui fregit, afegim els tomàquets. Les albergínies, tallades com els pebrots, s'enfarinen i es fregeixen amb l'oli ben calent i s'afegeixen al sofregit. Es cobreix el bacallà amb la samfaina i se sala. Quan el conjunt és cuit se li afegeix una mica d'all i oli negat.

Per fer el suquet de sèpia es posa ceba tallada molt fina, l'os de pernil i el ramell d'herbes en una cassola de terrissa amb la meitat de l'oli, bullint. Quan és ben sofregit, s'hi afegeix tomàquet trinxat. En una paella amb la resta de l'oli, es fregeix la sèpia tallada a quadrets, un cop fregida i posada a l'escorredora per treure-li l'oli sobrant s'afegeix a la cassola del sofregit i se li aboca vi blanc, deixant-ho reduir una estona i afegint de seguida el fumet de peix. Quan la sèpia està tendra posar pastanagues i patates tornejades, cuites abans. Finalment afegir la picada, deixant que faci l'últim xup-xup.

Tot seguit s'esmenta que els peixos i carns a la graella són sobre brases de carbó vegetal.

En el segon full continuen els plats de carn, amb diverses novetats:

Riñones de corderito 'en brochette al basilico'

Conejo de bosque en hojaldre con albabaca

Medallones de filete de buey con salsa de hígado de oca

Hígado de corderito encebollado

Chuletitas de corderito lechal a las brasas de carbón vegetal con patatas soufflé

Tot i que les costelletes de cabrit es poden trobar a cartes anteriors aquí presenten per primer cop el seu nom complet i associades a les patates suflé. Finalment trobem els dos darrers apartats. El primer, de caça:

Civet de liebre a la francesa
 Perdiz con salsa de trufas de Olot
 Medallones de venado a las grosellas
 Confit de pichón a la vinagreta
 Civet de jabalí al enebro

Aquí destaca el “Confit de pichón a la vinagreta”, que es feia fregint els colomins amb oli però sense que agafessin color. Se'ls treia de l'oli i s'hi afegien les cebetes tallades en juliana, i quan començaven a agafar color es tornaven a afegir els tudons amb més oli. Llavors es tapava i es coïa al forn. Una mica abans d'estar cuits, es perfumava amb vinagre.

L'altre apartat és el de rebosteria, sense cap novetat.

10. Hivern 1983-1984

Hi ha una nova reestructuració de la carta. Monje és conscient que els plats catalans són una part important del total. Si es decidia a continuar posant-los en un apartat diferenciat la carta quedava desigual. D'altra banda, hi havia clients (pocs però significatius) a qui molestava l'esment diferenciat de la cuina catalana. Per tot plegat Monje torna al format sense apartats, marcant els plats catalans amb un asterisc i fent-ho constar a peu de pàgina. Així podrà continuar reivindicant la cuina vernacla dins una carta ordenada i equilibrada.



Menú degustació carta d'hivern (1983-84)

Gastronòmicament, és una carta de continuïtat. En la d'entrants i amanides, trobem "Ensalada de langosta al aceite de las cinco pimientas" i petites variacions en la sopes, com "Crema de apio y almendras", mentre que en verdures i ous cal fer esment de la "Muselina de puerros y queso fresco al curry" o el "Ragú de trufas naturales y pequeñas alcachofas". En els peixos, els "Filetes de lenguado al Martini" i els "Langostinos a la papillote de col con salsa de vino blanco". En l'apartat de caça dels sis plats, tres són cuinats a la catalana, amb un interessant "Collverd amb peres, salsa de caça i mel".

11. Primavera 1984

Entre els plats freds hi ha una “Ensalada primavera amb salsa vinagreta”, i el “Salmón fresco al coriandro”. Bullich submergit en l'estudi rigorós de la gastronomia comença a mostrar per primer cop a Catalunya un gran domini de la cuina amb espècies, com també fan els nous cuiners francesos.

Tot seguit una adaptació del plat clàssic d'en Mercader amb mongetes verdes primerenques, pernil i menta. En les sopes, la “Crema de espárragos naturales” i la (*) “Crema freda de carbassó (“Crema fría de calabacín”). Continua amb dos arrossos esmentats anteriorment, un plat d'ous (els clàssics pochés), un de pasta i tres novetats d'estació: els “Espárragos naturales al hojaldre salsa muselina”, els (*) “Cors de carxofes del temps estofats” i els (*) “Pèsols del Maresme ofegats amb cebetes”. Es reforça el treball amb la verdura d'estació.

L'apartat de peixos inclou uns “Caracoles de mar a las finas hierbas”, reflex d'un clàssic d'Alain Chapel, “Des coquillages à la façon d'escargots”, una (*) “Sèpia de la costa amb pèsols del Maresme”, el “Ragú de langostinos con verduritas del tiempo”, les (*) “Crepes de bacallà amb perfum d'all dolç” i la primera introducció al Via Veneto del (*) “Suquet de rap”. I en l'apartat de carns, de nou cap incorporació, llevat d'alguna guarnició.

12. Estiu 1984

Aquesta carta es caracteritza per un gran apartat de plats freds (l'estació ho demana), ja esmentats, llevat de la “Ensalada de verano con almejas y cangrejos de río” i la “Terrina de verduras sobre vinagreta de tomate fresco”. Tot seguit, la primera amanida de fruita al Via Veneto, “Perlas de melón con fresitas de bosque al original Croft” (un porto), i una “Poitrine de manitas de cerdo a la pimienta salsa de escaluñas”.

En el següent apartat, d'arrossos, ous, truites i pasta, cal destacar un plat que es considera català (porta el * característic), i és la “Tortilla de quesón con menta fresca”. En els peixos i carns, com en els menús anteriors, guarnicions i salses van canviant en funció de la temporada, sense importants modificacions. En el segon full de la carta trobem, superposades, les “Sugerencias de hoy”, i destaquem una crema d'origen francès que normalment se servia calenta, la “Crema de zanahorias al calvados”, i els “Medallones de rape a la ñoca”.

Hi ha una nova modificació en l'ordenació de la carta, i els menús de degustació passen al darrer full, davant de les postres. Un d'ells és més d'orientació catalana. Continuen amb l'estructura dels cinc plats ja esmentada. La recomanació dels vins es particularitza amb el Blanc de Blancs Marqués de Monistrol i el Viña Magdala de Torres del 78.

Finalment, en l'apartat de rebosteria destaca la primera referència de la incorporació del kiwi com a fruita de les postres “Tarta de crema de limón y kiwis”.

13. Tardor 1984

És una carta de continuïtat. En els entrants, quatre amanides, on destaca la “Ensalada tibida de pintada al vinagre de trufas”. A les sopes, la novetat de la de “Perdiz con pequeñas verduras”. Tot seguit dos nous arrossos, el “Arroz con conejo de bosque” i el “Arroz con almejas”, un plat d'ous, dos de vegetals i un únic plat de pasta.

Els plats de peix i de carn no presenten cap novetat, i en la caça cal destacar el “Conejo de bosque empordanesa”. Tot seguit, abans d'arribar a la rebosteria, trobem dos menús de degustació on s'ofereixen els vins ja esmentats.

14. Hivern 1984-1985

Comença pel plats freds, amb un de paté, i diverses amanides tèbies amb els cervellets, els llagostins o els pedrers, amb lleugeres variacions, ja vistes a cartes anteriors. Hi ha la “Terrina caliente de setas a la crema de trufas de Olot”, els arrossos ja esmentats i un plat nou d'ous, els “Huevos escalfados a la crema de caviar”, relacionat també amb un clàssic de Louis Outhier, el “Oeuf au caviar”. Aquí sens dubte trobem la conjunció dels viatges de Josep Monje per diferents i destacats restaurants francesos i les converses de treball amb Bullich comentant-ho tot.

Tot seguit un altre plat de cuina catalana (*) “Pimientos rellenos de bacalao” i dos plats de pasta, els “Tallarines a la carbonara” i els “Raviolis de langostinos y setas”.

L'elaboració dels pebrots amb bacallà era la següent: els pebrots s'escalivaven, se'ls treia la pell i llavors i es reservaven. En una cassola amb aigua es feia arrencar el bull al bacallà, dessalat i trossejat. Després es netejava d'espines i s'esqueixava. Mentrestant, en una paella es feia un all cremat. A part, s'escalfava la crema de llet, sense que arrenqués el bull. Es treballava el bacallà amb una batedora fins a aconseguir una pasta fina. Llavors s'hi afegia l'oli preparat i la crema de llet, lligant-ho sense parar de remenar fins aconseguir una pasta cremosa. Es rectificava de sal i pebre. Es farcien els pebrots, s'enfarinaven i es passaven per ou, fregint-los amb oli força calent. Un cop daurats, es col·locaven en una cassola de terrissa, s'afegia salsa de tomàquet i es deixava fent la xup-xup uns cinc minuts.

En l'apartat de coses de la mar trobem el bacallà, (*) “Bacalao fresco al horno”; una nova adaptació d'un plat de cloïsses de Chapel, “Almejas gallegas gratinadas a la crema de apio”; un “Rodaballo a la salsa de azafrán” i un “Rape de la costa a la mostaza de grano y fondo de tomate fresco”. En la caça, cap novetat.

La terminologia dels enunciats dels plats s'ha anat modificant. Es tendeix a enunciats llargs expliquen l'origen de la matèria primera, els components, la forma de cocció o fins i tot la presentació. Es va seguint així la tendència marcada per la nova cuina.

Ja a la carn, una extensa carta de plats, fins a deu, on no trobem cap novetat, tot i que es modifiquen la majoria de les guarnicions, com la “Salsa de arándanos y albaricoques”, trufa, raïm al vi dolç, mandarines, etc. És a dir, un predomini de la combinació de la carn amb la fruita i el dolç, una característica antiga de la cuina catalana.

En l'apartat “Repostería Via Veneto”, certes novetats en relació amb la carta de tardor, com la “Tarta de frutas de invierno”, la “Tarta de peras a la crema de frambuesas”, la “Tarta de moka y chocolate” y el “Tocinillo de cielo a las frambuesas”.

15. Estiu-Tardor 1985

En aquesta carta hi ha un lleuger canvi de disseny, amb unes separacions entre grups de plats i en la tipografia (els enunciats són en majúscules). L'estiu meteorològic fa setmanes que ha passat i ha d'arribar la caça. És la carta, de l'onze d'octubre del 1985.

Hi ha uns suggeriments molt eclèctics, on cohabitaven clàssics francesos (l'adaptació de llagosta a la cardinal i els filets Stroganoff), plats bascos com les cocotxes i el lluç (Josep Muniesa és segon de cuina i la seva estada al País Basc es fa notar) i plats catalans com les garotes de Fortí o un homenatge a l'Empordà (el coll d'oca i el platillo de conill). Aquest coll d'oca farcit és un plat d'origen francès que també porta Muniesa i que es basa la similitud de concepte entre el porc i l'ànec, on tot s'aprofita. En aquest cas s'agafava el coll, es desossava i es tornava a farcir amb una guarnició de mongetes.

A la carta pròpiament dita poques novetats, exceptuant la “Ensalada tibia de higadillos de pato con salsa de trufas”. En l'apartat de sopes, verdures, pasta i arròs destaca l'homenatge que Josep Bullich fa a Ramon Cabau amb els “Pequeños calabacines en flor salsa de hígado de oca”. Expliquen que Cabau ho va cultivar al seu hort i que posteriorment Petràs, des de la Boqueria (desaparegut Cabau), comença a distribuir-ho pels restaurants. Ja hem dit que l'origen d'aquest plat rau en les “Fleurs de courgettes aux truffes” de Roger Vergé.

En els peixos destaquem “Mejillones de roca de Cadaquès con espinacas gratinados”, “Raviolis de mariscos con salsa de cangrejo de río” i “Bacalao fresco ahumado al horno con madera de pino”. Segons sembla, en aquelles dates al Via Veneto es compra un forn que permet fumar peces senceres (de salmó i bacallà) de forma artesanal. Aquest forn, comprat en una fira gastronòmica fora d'Espanya, estava fet a Catalunya.

Es recomanen els mateixos vins, tot i que el Viña Magdala de Torres ja és de la collita del 79. I finalment, a les postres, la novetat dels “Higos a la crema doble y perfume de menta fresca”. S'esmenta per primer cop que la rebosteria es fa íntegrament al Via Veneto.

16. Hivern 1985-1986

Aquesta carta és d'abans de Nadal i incorpora la “Ensalada de centolla con su propia salsa en corazones de alcachofas naturales” i el “Surtido de pescados marinados al vinagre de cava”. Més d'una quarta part dels plats (uns 14) són de cuina catalana, amb la incorporació del “Fricandó de ternera con setas” i el “Muslo de pato de l'Empordà con nabos”. Fem esment de la reivindicació dels ceps com a ingredient important a la cuina als “Raviolis de ceps (setas) [sic] salsa de trufas de Olot” i al

“Arroz de ceps”. És un dels primers risotti que s'incorporen al Via Veneto. Se sofregia la ceba amb la mantega fosa fins que comencés a rossejar, s'incorporava l'arròs i s'ofegava amb la ceba uns minuts. S'hi posava vi i es reduïa. S'hi afegia el brou bullent i se salava. En una paella a part se saltaven els bolets. Es posava el julivert picat i el formatge a la meitat de la cocció de l'arròs i a partir d'aquí no es parava de remenar. Uns cinc minuts abans d'acabar la cocció, s'afegien els bolets i es remenava fins que l'arròs estigues cuit. Tot i que aquest risotto es protagonista del plat, Muniesa utilitzarà els risotti com a guarnició, emprant motllos per aconseguir una bona presentació.

En l'apartat de vins es continua aconsellant els mateixos vins, tot i que es canvia la frase “Recomendamos los vinos de la casa” per “Nuestros sommeliers les recomiendan los vinos de la casa”. Hem vist que el Via Veneto sempre havia tingut la figura del sommelier. Monje sap veure que aquesta persona, dins la sala, comença a guanyar protagonisme.

En les postres, innovacions com el “Gratinado de peras al William Jacobert”, el “Bavarois de fresas del tiempo” i el “Budín de vainilla caramelizado”. El primer era una crema sabaiona, feta d'unes clares d'ou i amb el licor William Jacobert. Les peres anaven cuites sota la sabaiona, que es gratinava.

17. Nadal 1985 - Gener 1986

Aquesta carta aplega els plats recomanats pel Nadal del 85 i els suggeriments del primer dia del 1986. La resta del menú és el mateix que en la carta anterior.

En els plats de Nadal trobem clàssics catalans i castellans i alguna amanida tèbia actual.

Entre els plats proposats per al dia primer de l'any en trobem una majoria de més moderns:

Extractos de trufas con raviolis de hígado de pato 840
Ensalada de langosta al aceite de pimienta rosa 2.690
Ostras vivas la media docena 1.560
Suprema de merluza de palangre con salsa cardinal
Faisán asado al vino rancio con ciruelas 1.780
Riñones de ternera lechal con salsa pimienta verde 1.400
Civet de jabalí al enebro 1.490

18. Primavera 1986

Josep Muniesa ja és el primer cuiner. I la transició es torna a fer a poc a poc en consideració als clients. Els plats freds no experimenten canvis. S'incorporen la “Crema de salmón fresco al perfume de hinojo”, dos plats de cuina catalana com els “Guisantes del Maresme rehogados a la menta fresca” i “Habas a la catalana con butifarra de Tortellà”, i destaca el “Hojaldre de bacalao con puerros”. La pasta de full, anirà prenent encara més protagonisme. Cuinar amb pasta de full permetia coure d'una manera més sana, amb conservació del gust i, alhora, la mateixa pasta de full s'impregnava del sabor de l'aliment.

També hi ha aportacions de Muniesa a les postres: el “Bavarois de naranja” i les “Ciruelas al armagnac”.



Reinterpretació de la flor de carbassó (Any 2007)



Elaboració de les creps Suzette (Any 2007)



Josep Monje elaborant la crep davant d'un quadre de Joan Martí

19. Estiu 1986

És una carta sense preus, i on es comença a albirar l'estil del nou cuiner amb la “Ensalada tibia de pichón e hígado de oca al vinagre de trufas”. Destaca el reforçament de les amanides tèbies i dels olis, vinagres o vinagretes aromatitzades que es fan a la cuina del restaurant.

Hi ha el carpaccio (és a cartes anteriors), que es feia amb medallons de mig centímetre de filet de bou, es curava amb sal i herbes i es deixava reposar a la nevera fins que la carn quedés una mica fosca.

Destacar el “Gazpacho al estilo Via Veneto”, un plat recuperat per a l'alta cuina de la mà del restaurant madrileny Zalacain. Ens consta que Monje sentia molt de respecte per aquest restaurant. El gaspatxo del Via Veneto era en un principi el clàssic que se servia en sopera i més endavant en tassa. Un pas endavant de Muniesa va ser fer una sopa de tomàquet amb una engruna de gaspatxo (no repetia tant) i marisc. Aquesta evolució del gaspatxo, cap a sopes de tomàquet, afegint-hi gambes, llagostins o llagosta sembla atribuïble a Michel Guérard. Destacar també la “Crema de flor de Calabacín”, que juntament amb la vichyssoise i el gaspatxo s'incorpora (després d'anys d'absència) als plats freds.

En el següent grup hi ha el “Rossejat de fideos”, originari del Eldorado Petit de Lluís Cruaños, considerat restaurant de referència en la cuina del peix. Si bé a Eldorado Petit es presentava dins la clàssica paella, amb els fideos plegats cap amunt, al Via Veneto se servia ja emplatat.

Hi ha tot seguit els “Raviolis de setas al perfume de trufas”. Els raviolis eren molt apreciats al Via Veneto, i es treballaven diferents farcits, com els bolets i més endavant els llagostins. Destaquen també les “Patatas al horno con caviar de salmón”.

En els peixos, moltes incorporacions: el “Rodaballo del cantábrico soufflé al azafrán”, els “Chipirones encebollados”, els “Mejillones de

roca de Cadaquès al cava”, el “Rape de la costa a la nyoca” i els “Filetes de lenguado al cava brut de Raimat”.

Continuant amb el peix, els molls sense espines continuen acompanyats de samfaina. Però aquí Muniesa aportava una presentació diferent, emprant un motllo que s'envoltava amb pebrot vermell; es posava una capa d'albergínia, una altra de pebrot i finalment una de ceba. Quan es desemmotllava i se servia es veien totes les capes. En les carns, canvis que no semblen anar més enllà de la modificació de salses i acompanyaments que esdevenen més lleugers, destacant l'ús d'una au molt utilitzada al País Basc, el “Pichón asado al vino rancio con cebollitas doradas al horno”. Esmentem el treball amb els lletons (molt habituals també al País Basc), introduïts per Bullich al Via Veneto. Muniesa explica que s'utilitzaven els lletons de la part del coll. Ell comença a exigir als proveïdors que li portin els del cor, que eren més tendres. I ho cuina amb pasta de full: les “Mollejas de ternera al hojaldre”.

En els menús de degustació canvien els vins recomanats: el “Blanco Clos Casal 1984” de Raimat, el negre “Tinto Viña Magdala 1979” de Torres i el cava de Raïmat.

I en l'apartat de les postres, múltiples aportacions de Muniesa:

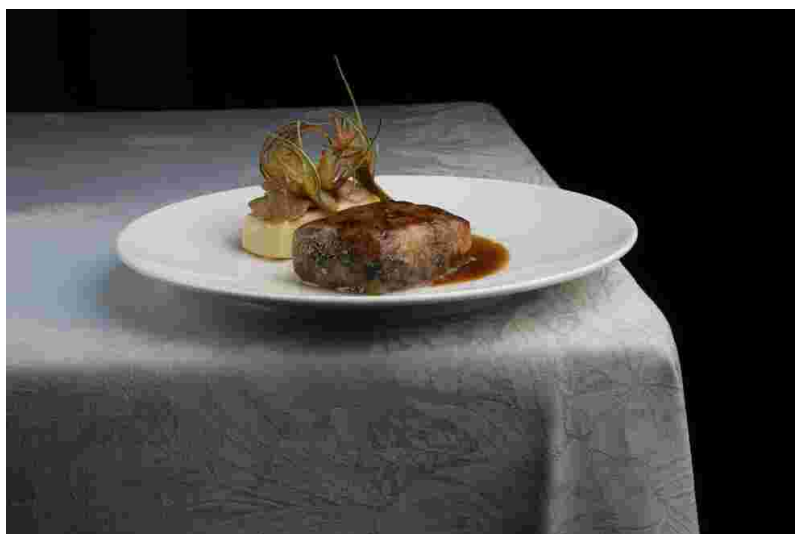
Higos frescos caramelizados con helado de anís

Gran postre de frutas y sorbetes casa

Soufflé de frambuesas del tiempo

Carlota de peras

Muselina de chocolate blanco y negro



Reinterpretació del peus de porc (Any 2007)



La becada (Any 2007)

20. Hivern 1986-1987

Datada el 30 de desembre del 1986, hi figura la major part dels plats de tardor. Com a novetat les “Anchoas de Palamós sobre tosta tibia con tomate natural”, el “Tartar de salmón, rape y bacalao marinados al vinagre de frambuesas” y la “Ensalada tibia de pichón con hígado de oca fresco al vinagre de trufas”.

Esmentar que els tàrtars de peix trigaran encara alguns anys a poder-se trobar en les cartes dels restaurants a Espanya (Muniesa ho portà de França) amb la sola excepció de l'Aram d'Àlex Montiel. En aquell mateix any, en un recull de plats publicats pel gremi de restauració de Barcelona apareix un plat de l'Aram que pel seu contingut, tècnica i presentació s'avança al seu temps. Ens referim al “Tàrtar de bacallà esqueixat amb verdures de l'horta”.

Novetats en els peixos: el “Fricandó de atún fresco con setas” i la “Trenza de salmón y bacalao al jenjibre”. Aquest darrer és un clàssic de Jacques Pic. Jacques Pic fou la tercera generació d'una nissaga de cuiners francesos que s'inicia al final del XIX amb Eugène i Sophie Pic. La segona generació, representada per André Pic (1893-1984), aconseguirà dos cops tres estrelles Michellin i el seu nom s'associarà als màxims cuiners de l'època, Alexandre Dumaine i Fernand Point, d'on s'inspiraran (i copiaran) més sovint del que es reconeix els creadors de la nouvelle cuisine. Jacques Pic, en una zona entre la Provença i la regió de Lió, destacarà en la cuina del peix. Restaurador integral, compaginarà la feina de cuiner i d'administrador perfecte. Joan Pallarès, de Can Boix de Peramola (com Muniesa un dels seus més destacats deixebles catalans), rememora tant la seva humanitat i la seva tècnica culinària com l'extraordinària facilitat per aconseguir calcular la quantitat exacta que havia de menester cuinar cada dia. Mai no sobrava, mai no faltava res. I tornant a la trena de salmó i bacallà, es feien unes tires llargues i gruixudes que aquí solien ser de rap, com el peix més fi, i sempre el

salmó per aconseguir el contrast cromàtic. Es col·locaven els dos talls fent una mena de llaç i es posaven al forn. El peix fresc, un cop rostit, deixava anar la gelatina i les dues tires s'unien en una trena.

A la caça cap modificació significativa a part d'alguna salsa o guarniment, i ja en les carns cal fer esment del plat “Pequeños medallones de costillar de corderito Villeroi”. Aquest era un plat complementari per aprofitament d'una matèria primera excel·lent que havien de rebutjar per fer les “Costillitas de corderito lechal con patatas soufflé”, ja que els proveïdors trigarien encara uns anys a acceptar subministrar exclusivament les costelletes. Destaca la recuperació del clàssic filet Strogonoff. Muniesa ho modifica amb una salsa de bolets i un toc de tomàquet, sense crema de llet. També es recuperen plats de menuts com els cervellets, lletons i ronyons, que s'incorporen al grup de plats de carn.

Tot seguit, entre els suggeriments del dia destaca el “Pato frío relleno con salsa Cumberland”, la “Ensalada tibida de ave con nueces” -una amanida amb pedrers d'ànec i de colomí- i el “Revoltillo de rovellons al vapor”. I es continua amb el menú de degustació, amb cuina més moderna, i el de cuina tradicional catalana. Destaca que el blanc (i el cava) són encara de Raimat, però ara es tracta d'un chardonnay, probablement un dels primers vins amb aquest raïm a Catalunya. El negre és el “Viña Magdala” reserva del 81.

21. Hivern 1987

És un carta del final de la temporada d'hivern, que se solia tancar a principis d'abril. Hi consten els plats del dia (7 d'abril del 1987), que després comentarem.

La carta s'inicia amb la “Ensalada tibida de rape al vinagre de trufas”, i es modifiquen els raviolis de bolets, que seran de “de mariscos y salsa

de cigalas”. Destaquen dos plats amb pasta de full: “Hojaldre de trufas a la crema de ceps” i “Pies de cerdo deshuesados al hojaldre”. El primer era un clàssic de Pic (la seva triestrellada filla, Anne-Sophie, encara el reivindica), que també feia sovint Louis Outhier, i consistia en una trufa embolicada amb cansalada, envoltada de pasta de full i cuïta al forn. A Chez Pic es feia amb salsa de la trufa.

Destaquem les “Ostras al cava gratinadas sobre un fondo de pequeñas verduras”, un plat molt utilitzat a Suïssa (d'allí ho portà Muniesa), on es treballava molt amb verdures petites, ja que tenien personal per fer-ho, atès que les brigades de cuina eren nombroses. Consistia a tallar a sota porro i d'altres verdures en làmines. Al damunt es posaven les ostones, que es feien al cava. En les carns destaca el “Faisán asado con cebollitas al Oporto”, amb femelles d'aquesta au (més tendres) i rostit al moment.

Entre els suggeriments del dia quatre novetats: el “Salmón fresco marinado al aceite de jengibre” (abans de Muniesa el salmó es marinava amb la crema de llet i un oli o vinagre, i aquí es fa només amb l'oli de ginebró); la “Ensalada de escarola con salsa roquefort”, els “Espárragos verdes del tiempo fríos” i el “Rabo de buey con salsa de pimientos”. Aquest darrer era sense os, s'embolicava amb mantellina de porc (aguantava la cua desossada), que en rostir-se es fonia i deixava anar el greix tot unint els talls, sense que en quedés cap rastre.

S'unifiquen en un els menús degustació i contindrà sis plats: dos entrants, la “Ensalada tibida de rape al vinagre de trufas” i els “Erizos de mar de Cadaqués gratinados”, un plat de pasta, “Rossejat de fideos a nuestro estilo”, un de peix “Trenza de salmón y bacalao frescos al azafrán”, un de carn, els “Medallones de venado con salsa de frambuesas y puré de castañas” i les postres amb la “Reposteria de la casa a elección”. Vins i postres no presenten modificacions.

22. Primavera 1987

És una segona carta de primavera. De nou hi destaca una amanida tèbia: “Ensalada tibia de atún fresco al vinagre de trufas”. S'agafava la tonyina, es macerava i es posava confitada amb el vinagre al forn a baixa temperatura (a un màxim de 90°). S'acompanyava d'escalivada, que hi afegia frescor. En els peixos trobem la novetat d'un plat assenyalat com a català, el “Atún fresco con samfaina”. Muniesa introdueix la tonyina, peix blau saborós i dietètic, com a peix noble del Via Veneto.

Ja a les carns, es recupera un altre clàssic: “Medallones de filete de buey Café de París”. I també cal esmentar les “Mollejas al hojaldre con setas del tiempo”, de nou un plat cuit amb pasta de full, és a dir al vapor. Una de les màximes de Muniesa, una cuina plena de sabor però alhora lleugera i sana. Tot seguit un altre plat amb colomí: “Pichón asado en su jugo y deshuesado con patatas al nido”.

23. Estiu 1987

És una carta de continuïtat, amb lleugeres novetats: la “Ensalada de bacalao con pimientos asados” i el “Jamón de pato con higos a la menta fresca” (probablement una adaptació de la recepta del restaurant Els Tinars de Llagostera), i que consistia en el magret de l'ànec fet filets, que contrasta a la perfecció amb les figues i amb una refrescant escuma de menta. També un plat català com la “Crema fría de escórpora de roca” i una interessant “Patata asada con caviar al azafrán”. En els peixos esmentem la “Sepia de la costa con albóndigas”, un clàssic mar i muntanya català. I es recuperen tres plats de Bullich: els peus de porc desossats i farcits de bolets, les flors de carbassó farcides i els farcelllets de col (els dos darrers originaris de l'ideòleg Cabau), però aquest darrer treballat de diferent manera i amb el nom de “Farcelllets de col con corderito lechal a la salsa de mostaza”.

24. Tardor 1987

S'inicia amb una nova amanida tèbia, “Ensalada tibia de salmonetes de roca”. Es jugava també amb la bellesa i riquesa cromàtica: un assortiment d'enciams i una mica de coliflor escaldada amb una vinagreta de safrà, i anava acompanyat d'un puré d'escarxofa; quedava d'un color groc que contrastava amb el vermell dels rogers cuits. En aquell moment hi havia certa dificultat a aconseguir els diferents tipus d'enciams o juliverts, que feia temps que s'utilitzaven a França i que Muniesa va introduint a poc a poc.

Hem d'esmentar les “Patatas confitadas con butifarra de perol troceada”, una recepta originària també dels Tinars, on sembla que feien com una truita: una capa de patata, la botifarra i finalment una altra capa de patata al damunt. Muniesa agafava la patata per un costat, la tallava, la confitava amb greix d'ànec a baixa temperatura i quan la tenia ja cuita la tallava a làmines fines, la posava en motllos començant per una capa de patata, al damunt una de botifarra, patata, botifarra i així fins arribar a l'alçada aproximada d'un flam. Llavors la treia del motllo i quan la demanaven per passar la posava al forn a baixa temperatura per rostir. Muniesa porta de França aquestes coccions a baixa temperatura (es feien empíricament i no es podien termometrar) per evitar que l'excés de temperatura no trenqués les fibres de l'aliment i quedés sec i estellós.

En les carns destaca el “Filete de buey al tinto Gran Coronas”, on per a la cocció del bou es fa esment d'aquest vi de Torres. I a la resta de la carta poques modificacions, llevat d'un cert augment del nombre i varietats de les postres, on destacarem especialment la “Marjolaine de chocolate” i la “Tarta de chocolate a la menta fresca”. Les primeres postres són una mena de gelat compacte natural, però no un semifred, amb tres sabors diferents com els vells talls de gelat.

25. Hivern 1987-1988

Es recuperen les angules dins una amanida tèbia: “Angulas en ensalada con lechuga del canónigo”. Estava pensada per a qui no volgués angules calentes. Duia diferents tipus d'enciam, se servien les angules i s'amania davant del client. Es recupera la “Sopa de trufas al hojaldre con pequeñas verduras”, afillada per Paul Bocuse; els “Cardos de Tudela al vapor con jamón y almendras”, com el seu nom indica un plat molt freqüent a Navarra i al País Basc, que prèviament s'havia adaptat a una verdura més del gust català com era la carxofa, i el “Hojaldre de pimientos rojos asados”.

En l'apartat de carn, novetats com las “Manitas de cerdo deshuesadas y rebozadas con alchafofa a la bearnesa”. El procés creatiu d'aquest plat ve d'un viatge de Muniesa a Alsàcia, on les vísceres se serveixen com una escalopa o un bistec empanat: “I un dia hi vaig menjar una tripa d'una vedella, sencera. Li posen mostassa i l'empanen i la fregeixen com si fos un bistec. Això em va dur a pensar en els peus de porc, que els vaig fer farcits, en forma de rul lo, els empanava, els posava en mostassa i els rostia.”. L'altra novetat són les “Crepes de sesos de ternera a la crema de perifollo”.

En relació al menú degustació, torna als cinc plats en comptes de sis. En la rebosteria, la “Tarta Tatin” servida en porcions individuals (una novetat absoluta en grans restaurants, on el carro regnaria encara anys) i unes postres anomenades “Selva Negra”.

26. Primavera 1988

Disposem de dues cartes datades la primavera del 1988 (que comptarem com una), amb gran part dels plats iguals (amb el mateix preu), una escrita totalment en català i l'altre en castellà. Ens inclinem a pensar (tot

i que no coincideixen en el 100 % dels plats), que són cartes equivalents. Començant per la de català cal comentar que aquesta carta excel·leix pels nous plats, especialment amanides tèbies: “Amanida de llamàntol a la vinagreta de remolatxa” (aquesta vinagreta també era característica de Jacques Pic), “Llagostins i carxofes sobre un sòl de tomàquet fresc amb oli de farigola”, “Amanida de salmó i pelegrina al vinagre de xerès Croff” (la pelegrina és el nom català del Saint Jacques francès, o vieira) i “Cervell de vedella amb api filat a la vinagreta de mostassa en gra”. Destaquen també els “Ous escalfats amb espàrrecs primerencs” i, entre els peixos, el “Nero a les brases de carbó perfumat al cebollí” i la “Carlota de llenguado amb múrgoles”. El nero tenia l'inconvenient que era car i amb un cap molt gran, i que quan se'n treia la minva (cap i espines), no en quedava gaire cosa. El segon plat, la carlota de llenguado, fa esment a la forma de presentació: s'agafava un motllo, es posaven els filets ben aplanats a dins, es farcia amb múrgoles, es tancava amb els esmentats filets i es posava a cuire. Es treia del motllo i se servia. Era una tècnica francesa introduïda a l'Estat espanyol per Juan Mari Arzak, que ho feia amb els colomins. Folrava el motllo d'albergínia, posava el colomí a dins, ho tancava i ho duïa a cuire. I encara en el peix remarcar, mitjançant un plat ja comentat anteriorment, la importància que es dona al Via Veneto del final dels vuitanta a la bellesa i cromatisme de les presentacions: “Trena de salmó i rap fets al vapor amb salsa de pebrots i safrà”.

A les carns cap novetat, com tampoc a les postres, mentre que al menú de degustació tenim de nou sis plats, amb la incorporació del “Xarrup del dia” com a prepostre.

En la carta en castellà l'amanida de llamàntol és substituïda per la d'angüles ja vista, continua amb l'afegit de la “Crema de salmón al azafran con pequeñas verduras” i finalment els “Guisantes del Maresme rehogados” i els “Erizos de Cadaqués gratinados”.

27. Estiu 1988

De nou una carta de transició amb poques novetats, tot i que alguna de significativa com l' "Ensalada de bacalao con endibias y pimientos rojos" i, especialment, el "Suquet de rape de la costa". Al principi podríem pensar en un clàssic suquet com el podia fer Mercader, de lent i integrat xup-xup, de la faisó del que introduí al Via Veneto Bullich. Però l'estiu del 1988 aquest suquet continua la tendència gastronòmica francesa, que defensa que cada menja té una cocció que li és pròpia per aconseguir el seu gust característic. I que la conjunció perfecta s'assoleix quan s'aconsegueix presentar els sabors harmònicament combinats i es troben tots, integrats, sense que cap d'ells no anul·li l'altre. Es basava a fer una bona base de caldo de peix i una picada, patates tipus cullera, petitetes, i es guisava. Es rostia el peix i es posava una estoneta tot junt. No era un brou de peix on tot els sabors es diluïen, on les patates eren el millor del suquet, sinó que el peix conservava el seu sabor i les patates s'aromatitzen amb el peix.

28. Primera carta tardor 1988

Correspon al dia 16 d'octubre de 1988 i conserva els plats d'estiu, amb incorporacions com la "Ensalada de pimientos rojos asados con salsa de anchoas de l'Escala", la "Sopa de pescados con arroz" i els "Escalopines de pollo raza Prat braseado con setas". És el primer esment d'aquesta raça. Era considerat més gustós però tenia poc pit. Si es rostia el pollastre sencer el pit quedava sec, i per això se servia en escalopes.

Entre els suggeriments del dia destacar la "Ensalada tibida de mollejas de pato salsa de soja". També és el primer esment de la salsa de soja, incorporada a la nova cuina francesa interessada en les cuines asiàtiques.

A les postres, la novetat de la "Sacher de nueces".



Reinterpretació de la crema catalana (Any 2007)



Reinterpretació de la *quenelle* de llenguado (Any 2007)

29. Segona carta tardor 1988

Arriba la caça (perdiu, llebre, cérvol, conill de bosc) i es registren incorporacions en els plats de peix: els “Calamarcitos rellenos a la catalana”, les “Gambas de Palamòs con estragón y pasta fresca” (la pasta fresca serà una guarnició tant de carn com de peix), els “Tres pescados al vapor con salsa de mariscos” i les “Colitas de rape de la costa asadas al perfume de ajitos”. El plat dels tres peixos es coneixen a França com els parchés de peix. Muniesa ho porta del País Basc, on ho cuinaven en un forn per coure al vapor (a una temperatura d'entre 80 i 90°). Es feia una salsa que es posava com a llit o base. Es volia que el client identifiqués cada peix, i la salsa al desota no ho dificultava.

En les postres, diferents incorporacions, com la “Tarta genovesa” i el “Pastel de coco”.

30. Hivern 1988-1989

No hi ha novetats en entrants, sopes, ous, pasta, peix o carn. Desapareixen els suggeriments del dia i en el seu lloc hi haurà un afegit, el “Menú gastronómico de hoy”. S'afegeix un nou apartat de “Sugerencias especiales de nuestro chef”, un afegit que no sempre trobarem a les cartes, on destaca la “Corona de vieiras y trufa sobre fondo de alcachofas”, el “Platillo de corderito lechal” i el “Niu de pollo de raza Prat”. Respecte al primer cal dir que era una barreja enginyosa (en la línia de la trena de peixos de Pic), manipular i conjugar estretament dos productes aprofitant-ne la gelatina natural, alterada químicament amb la calor. S'escalopava una vieira fresca, s'hi posava làmines de trufa intercalades i la gelatina natural de la petxina de pelegrí en la planxa enganxava les escalopes i les làmines de trufa. La pelegrina quedava rosa i el negre de la trufa s'assemblava a escames de peix.

Respecte al niu direm que és un clàssic guisat català, un mar i muntanya que porta una part de peixopalo, tripes de bacallà, caça menor com tords i ocellets i les verdures clàssiques. En aquest cas Muniesa hi posava tripa de bacallà i el pollastre de la raça Prat. Cap canvi en els vins recomanats però sí, de nou, en les postres, amb les incorporacions de la “Carlota con frutos rojos”, la “Tarta glaseada al Dry Sack” i la “Marjolaine a los tres chocolates”.

31. Primavera 1989

És una carta de continuïtat. Amb la única incorporació dels “Huevos escalfados en hojaldre sobre fondo de espárragos” i en les postres la “Sinfonía de frutas naturales sobre fondo de salsa roja”. El plat esmentat de trufes laminades i petxines de pelegrí s'incorpora als plats de peix amb un canvi de nom: “Corona de vieira al vapor y trufa negra de Olot”.

32. Estiu 1989

Incorporació del “Mosaico tibio de hígado de pato y salmonetes con lechuga del canónigo” i una nova presentació del clàssic carpaccio fent esment també d'un altre motiu arquitectònic: el “Carpaccio de buey al parmesano con zócalo de tomate y mostaza de grano”. En el primer, es tallaven els rogers a daus i es saltaven. Amb el contacte de la pell amb la planxa adquirien un vermell intens. S'afegien daus de foie, es posava en forma de taula de parxís (alternant els colors) i a sota els canónigos. També era un plat de Pic. Els talls de carpaccio es posaven al damunt d'un llit amb una salsa suau de tomàquet amb mostassa de gra.

S'incorpora també una sopa conceptualment propera als nous gaspatos amb marisc. És la “Tacita de crema fría de melón y picadillo de

bogavante”. I el primer treball amb lasanyes, la “Lasaña de rape a la crema de bogavante”.

En aquesta carta, i per primer cop, les postres es presenten sota dos apartats. Un s'anomena “Repostería de Vía Veneto”, amb la novetat de la “Tarta quemada al whisky” i la “Ensalada de frutas naturales”. L'altre apartat és dedicat a les “Postres calientes”, amb la crep Suzette, el pastís Tatin, el suflé de llimona i el gratinat de fruites.

33. Tardor 1989

És una segona carta de tardor, ja que hi consta la caça. En els plats freds destaquem la “Ensalada de calamarcitos de la costa con vinagreta de anchoas”, el “Bogavante al vapor con ensalada al vinagre de mostaza” i la “Ensalada de langostinos tibios con bacon y piñones al jugo de canela”. I en els entrants calents un primer considerat ja un clàssic de la cuina catalana: “Lasaña de pasta fresca con setas y foie gras al perfume de albahaca”, i la “Terrina de setas a la crema de trufas”. En els peixos novament l'esmentada referència arquitectònica: “Salmón fresco asado con madera de pino sobre zócalo de lentejas”. En la caça la incorporació per primer cop al Via Veneto del cabirol: “Medallones de corzo con hojaldre de peras caramelizadas y salsa de grosellas”.

En els vins arriba la nova anyada del Viña Magdala, la del 1984. Novament en les postres observem un increment del seu protagonisme. En la rebosteria “no calenta” destaquem unes postres de Muniesa: la “Lágrima de chocolate con cerezas al armañac sobre fondo de crema de vainilla”, el “Púding de naranja al cointreau”, les “Milhojas de crema” i el “Abanico de frutas del tiempo con sus sorbetes”. La llàgrima consistia en un motllo en forma de llàgrima o de gota d'aigua grossa, d'un a dos centímetres, que es folrava de xocolata i es posava a refredar. Un cop

fred es desemmotllava i se servia. Per la seva banda el vano de fruites era una macedònia estesa al plat i amb un assortiment de gelats i sorbets.

34. Hivern 1990-1991

Amb un buit de continuïtat d'unes quatre o cinc cartes, aquesta d'hivern té un gran nombre de nous plats, com la “Ensalada tibia de cap i pota de ternera con tomate confitado”, el “Bogavante vapor con su ramillete de ensalada primaveral y vinagreta de estragón” i la “Ensalada tibia de vieiras sobre fondo de patatas y aceite suave de nueces”.

Entre els entrants calents, les “Trufas frescas escalopadas sobre hojaldre con su propio jugo” o les “Almejas con patatas buffet a la salsa de azafrán”. Les trufes eren cuites al forn amb pasta de full (una variació del plat de Pic) i se servien escalopades. I entre les carns, el “Filete de buey al madeira con florón de hígado de pato fresco”, novament un plat amb pasta de full.

En els vins desapareix el Viña Magdala i es recomana per primer cop (en cartes anteriors es fa constar que s'hi cuinava) el Gran Coronas del 1986.

35. Primavera 1991

En aquesta carta es recupera: el “Tartar de pescado con salmón ahumado a la vinagreta de caviar”, i un nou treball amb rogers; els “Salmonetes de roca tibios con muselina de coliflor”. I entre els plats calents, “Habitats primaverales salteadas con ajitos tiernos y butifarra blanca y negra”, “Milhojas de trufas negras, hígado de pato fresco, puerros y col”, “Consomé de gallina con verduras al túetano de ternera” y “Hojaldre de espárragos con salsa de múrgoles”.

En el menú degustació un nou entrant: la “Ensalada de pichón confitado con vinagre de Jerez”. I entre els suggeriments del dia cal destacar dos plats: els “Moixernons salteados con ajo y perejil”, un plat exquisidament senzill i ple de sabor i que s'incorpora des del País Basc, on les sisas (o moixernons), a diferència de Catalunya, són molt apreciades com a bolets individuals. És un plat que se serveix al Via Veneto, quan se'n disposa, per a clients a qui es vol obsequiar i que saben apreciar-los. L'altre és el “Pollo de masía con bogavante guisado en mar i muntanya”, plat de cuina clàssica catalana. S'incorpora a la carta poc després d'haver estat cuinat al palau de Pedralbes per als reis d'Espanya i els seus convidats en un gran banquet en ocasió de la visita a Barcelona dels prínceps del Japó.

Entre les carns, poques novetats, llevat del “Hígado de pato fresco sobre nabos caramelizados al vinagre de frambuesas”.

Novetats a les postres: “Carlota de naranja”, “Muselina de chocolate blanco y negro”, “Sorbete crujiente de manzanas al calvados” i “Tarta de almendras al solera oloroso”. El sorbet cruixent de pomes consistia a agafar una poma en cru, s'afegia sucre i es posava a secar al forn al voltant d'una hora i mitja, a baixa temperatura, i llavors quedava la poma com de color natural, però força cruixent, i s'afegia el sorbet i una fulla de menta. I per primer cop es fa esment a la carta del preu del servei de pa, mantega i petits fours.

36. Estiu 1991

Destaquen la “Sopa fría de tomate a la albahaca” i els “Huevos escalfados envueltos con espinacas sobre patata panadera”. Cal esmentar que els ous escalfats, amb la possibilitat de delimitar-ne la forma externa amb motllos, era un recurs habitual per als pioners de la nova cuina i

originari dels germans Troisgros, de qui ho aprengué Muniesa. S'agafava un motllo, es folrava d'espínacs, es posava l'ou cru a dins i es coïa al vapor. Se servia un pèl cru de dins. Per primera vegada la recomanació dels vins va tot seguit dels plats de peixos i per davant del menú del dia, dels suggeriments del xef i dels plats de carn.

Novament dotzena i mitja llarga de postres, on destaquen la “Gelatina de peras de Puigcerdà al vino tinto”, la “Bavarois de pomelo y fruta de la pasión”, la “Tarta de crema a la canela”, els “Higos caramelizados y perfumados con anís”, la “Tarta de mango sobre fondo de coco rallado” i els “Melocotones de viña al vino blanco”.

37. Tardor 1991

És una segona carta de tardor amb caça; cérvol, perdiu, cabirol i llebre, i on destaquen recuperacions de temporada com les ostres o les angüles, la tonyina en amanida tèbia, els raviolis farcits de llagostins i els eriçons gratinats. També trobem un plat característic de Cabau: els “Filetes de lenguado con frutos secos ñoca”. En els vins es fa constar per primera vegada la seva DO: “Costers del Segre blanco”, “Chardonnay de Raimat-Penedès tinto”, “Gran Coronas Reserva 1986 de Torres” y “Cava brut Blanc de Blancs de Raimat.”.

38. Estiu 1994

La carta anterior és de tres anys abans, per la qual cosa trobem nous plats. Comencem per la “Tacita de sopa de tomate con apio y albahaca”. L'any 1991 ja hem vist incorporar la sopa de tomàquet freda, que serà un recurs tant per a sopes com per gaspatxo, basades en tomàquet (amb marisc, alvocat, o fins i tot com a simples sopes de tomàquet). Destaca

la recuperació del garum de Mercader, magistralment incorporat en una amanida tèbia, els “Filetes de anchoas frescas marinadas con garum de aceitunas negras”; el “Bacalao marinado al aceite de hierbas aromáticas de verano” i les “Dos terrinas de hígado de pato fresco hecho en casa sobre mármol de gelatina”. Aquest darrer plat són dues presentacions diferents del fetge d'ànec fred, una la clàssica terrina d'ànec i l'altra un fetge curat amb sal. Es presentava damunt d'un llit de gelatina que li feia de base (el màrmol, en la terminologia de l'època). També el “Melón tres gustos”, fet amb meló, meló al porto i síndria, i la “Terrina de escalivada catalana a la vinagreta de anchoas”, un altre plat “mercaderià”. A diferència de Mercader, que feia servir l'ou per aconseguir una mena de pastís, Muniesa alleugeria el plat integrant els ingredients amb el premsat. Ho deixava reposar i ho tallava amb un ganivet de serra mecànica, eina culinària que aleshores feia servir poca gent.

Tot seguit uns “Huevos escalfados y empanados con blinis de patatas y salsa de foie-gras” i la recuperació de les “Flores de calabacín rellenas de brandada de bacalao”.

Moltes novetats a les postres, on destaca el treball amb la fruita: la “Sacher de arándanos y nueces”, el “Budín de Pomelo a la gelatina de naranja sobre crema inglesa”, el “Chocolate amargo Via Veneto a la vainilla”, la “Tarta de mango con helado de tomillo”, el “Sorbete de melocotón”, les “Milhojas caramelizadas con frutos rojos a la crema”, la “Muselina de chocolate a la menta sobre fondo de crema de vainilla” i la recuperació de la “Ensalada de frutas del tiempo”. Entre les postres calentes, les “Peras tibias en salsa de caramelo con su sorbete” i el “Sabayón con helado de vainilla”.

Destaca l'anunci en la carta que es disposa de salons per a banquets de 4 a 100 persones. Hi ha hagut obres i s'ha ampliat la capacitat dels salons. Esmentar que aquestes obres es fan en plena crisi post-olímpica.

39. Tardor 1994

Destaquen la recuperació de certs plats (ostres, salmó fresc marinat, angules en amanida, a més de la caça) i l'amanida tèbia de “Langostinos y virutas de pularda en ensalada a las dos vinagretas”. En les carns, el “Muslo de pularda deshuesado y relleno de hígado de pato asado en su jugo con puré de apio”. Aquesta cuixa farcida s'escalopava com si fos un turnedó amb un puré d'api fet al moment ja que si no s'oxidava amb facilitat. També els “Pies de cerdo deshuesados y empanados con caracoles al jugo de hierbas”.

A les postres la “Leche frita sobre fondo de crema de pistachos”, “Mil-Hojas de crema a la miel con frutos rojos”, “Tiramisú de queso”, “Babarois de café con sorbete de cacao” i el “Helado de Coco con Tulipa de piña”.

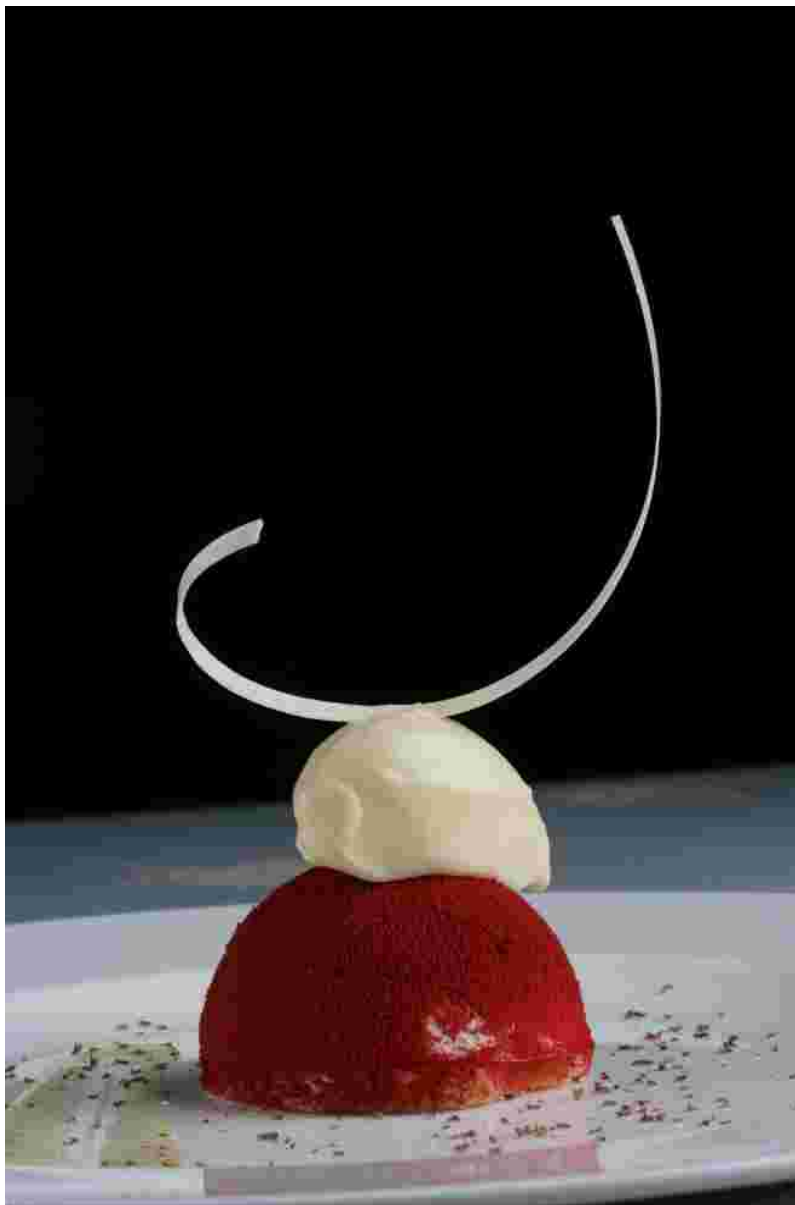
En aquesta carta cal destacar un gran moviment en els vins de la casa recomanats pels sommeliers, on trobem un blanc, quatre negres diferents i fins a tres caves.

Nuestros Sommeliers les recomiendan Los Vinos de La Casa:

*Costers del Segre Blanco "Chardonnay" de Raimat - Penedès Tinto "Merlot 1991" de Marqués de Monistrol
 Penedès Tinto "Gran Coronas 1989" de Torres - Penedès Tinto "Cabernet Sauvignon 1987" de René Barbier -
 Cava Brut "Blanc de Blancs" de Raimat - Cava Brut Nature "Gran Tradición" de Marqués de Monistrol
 Cava "Brut Barroco Vintage 1989" de Freixenet*



Postres de xocolata amb plàtan cruixent i granissat (Any 2007)



Reinterpretació d'un Massini (Any 2007)

40. Hivern 1997-1998

Novament un salt en el temps que fa més evidents els canvis i innovacions. Un nou disseny de carta, lletres més grans i amb un negre més fosc. La carta continua amb cuina catalana actualitzada basada en el producte de temporada i en una gran creativitat, especialment en els entrants i les postres. En els peixos s'ha apostat per la senzillesa de les elaboracions i pels acompanyaments il·lustrats amb la conservació màxima del sabor de l'animal. A les carns, cert immobilisme dictat per unes preferències dels comensals molt delimitades.

En el nou disseny els plats freds estan emmarcats, i en destacarem el “Mosaico de queso fresco con tomate confitado al aceite de avellanas”, la “Centolla en su propia salsa con lechuga de canónigo y endibia braseada” -un plat que ja havíem vist en una de les primeres cartes de Muniesa-, el “Carpaccio de Bacalao y salmón marinados al eneldo y al aceite de oliva virgen” y les “Vieiras templadas sobre fondo de escalivada”.

I en els entrants calents, el “Consomé de rabo de buey con huevo escalfado y croquetas de hígado de pato”, les “Habas frescas salteadas con ajos tiernos y butifarra de perol”, els “Huevos escalfados sobre fondo de cardos de Tudela” i les “Trufas negras con hígado de pato fresco, puerros y col sobre fondo de salsa périgourdine”.

En els peixos destaca l'acompanyament de la clàssica cueta de rap: “Colita de rape dorada al horno con garbanzos crujientes al vinagre balsámico”. Es procedia a rostir un rap, amb una salsa reduïda de vinagre balsàmic, i s'arrebossaven els cigrons a la japonesa, en tempura. Així quedaven cruixents de fora i molt tous per dins.

En la temporada de caça una incorporació de màxima categoria gastronòmica, la “Becada asada con crostón de sus menudillos y foie gras, cebollitas y castañas”. Muniesa porta al Via Veneto la cuina d'aquest rar ocell, que ha après amb Subijana.

I en la carn el “Filete Mignonet de buey al oporto con pequeñas verduras”, el “Pichón de Bresse asado con habitas de temporada” y el “Pato (caneton de Bresse) asado en su jugo y prensados sus huesos”.

I finalment l'explosió de les postres, amb múltiples incorporacions.

Los Postres de Via Veneto

CARPACCIO DE HIGOS FRESCOS CON FRUTOS ROJOS, NATA Y HELADO DE HIGOS 1300
 ALBARICOQUES ASADOS A LA CREMA DE NARANJA Y VAINILLA CON SORBETE DE MELOCOTON 1380
 MUSELINA DE CHOCOLATE CON SU TEJA AL HELADO DE PRALINE 1380
 NIDO DE MERENGUE CON CEREZAS AL KIRSCH Y SORBETE DE MANGO 1200
 CORONA DE PIÑONES Y CABELLO DE ANGEL CON HELADO DE VAINILLA* 1290
 FRUTAS DE TEMPORADA A LA INFUSION DE SALVIA Y SORBETE DE MARC DE CAVA 1400
 MELON EN SU CREMA Y HELADO DE PIÑA 1200
 CANUTILLOS CRUJIENTES DE QUESO FRESCO CON SU HELADO SOBRE UNA INFUSIÓN DE FRAMBUESAS 1290
 PERAS CARAMELIZADAS A LOS DOS CHOCOLATES Y CREMA DE AZAFRAN 1380
 RAVIOLI DE PLATANOS EN INFUSION DE FRUTOS ROJOS Y SU SORBETE 1380
 SOPA FRIA DE ALBARICOQUES CON SUS TRES SORBETES: DE LIMON, MANGO Y MELOCOTON 1350

Nuestros Postres Calientes

CRÊPES ESTILO VIA VENETO (DE CREMA, NATA Y HELADO DE VAINILLA) EN TRES SERVICIOS 1980
 CRÊPES SUZETTE FLAMBEADAS 1780
 TARTA DE MANZANAS “TATIN” A LA CREMA DOBLE 1150
 SOUFFLÉ DE CHOCOLATE 1790
 SOUFFLÉ AL GRAND MARNIER 1680

© 1998

41. Primavera 1998

En els plats freds destaca la novetat de les “Anchoas frescas templadas con su vinagreta y brocoli rebozado”. I en els calents, el “Arroz caldoso de bacalao con guisantes”. És una aportació de Muniesa recordant la seva estada al País Basc, on l'arròs de bacallà era força apreciat. I hi decideix afegir un producte de temporada com els pèsols. Comencen així una sèrie d'arrossos “il lustrats” que aniran caracteritzant aquest tipus d'entrant.

I en els peixos, les “Cigalas y berberechos en su caldo corto a las hierbas aromáticas de estación”. És un plat francès en què s'utilitzava un brou molt reduït, per aconseguir concentrar el sabor dels escamarlans i les cloïsses, fets al vapor.

Les carns no experimenten canvis significatius i veiem que les coses es continuen movent en el món del vi, incorporant-se (a més de la recomanació del chardonnay de Raimat del 97 i el Gran Coronas del 92), el primer Ribera del Duero, el Viña Pedrosa del 94 de Hermanos Pérez Pascuas.

I novament les postres fredes captiven per la seves incorporacions: “Corona de piñones y cabello de ángel con helado de vainilla”, “Milhojas de crujiente con almendras laminadas”, “Canutillos crujientes a los dos quesos: fresco y ahumado sobre infusión de frambuesas”, “Biscuit helado al armagnac con fondo de crema de frambuesas”, “Sopa fría de manzanas verdes con sus tres sorbetes: de maracuyá, limón y frutos rojos” y la “Espuma de limón con salsa de maracuyà y frutas del tiempo”.

42. Estiu 1998

Per començar, dues incorporacions refrescants com la “Sopa de melón con gelatina de pomelo al perfume de menta fresca” y la “Ensalada de tomates de Montserrat con pilota catalana”. En el primer destaca la gelatina d'aranja per afegir un punt d'acidesa. Es dipositava al fons del plat i se servia la sopa davant del client. L'amanida de tomàquets i pilota l'imaginà Muniesa recordant les mestresses de casa de Breda que feien com a entremès fred l'ou rostit farcit d'ou dur i pebrot vermell. Va fer una típica pilota amb els mateixos ou dur i pebrot vermell, però afegint-hi olives i col. I quan estava freda la tallava i hi posava per damunt el tomàquet.

Entrants calents i peixos no presenten variacions. A les carns, recuperació de les crestes de gall: “Crestas de gallo de payés al ajo y perejil con milhojas de patatas”. En l'apartat de vins hi ha continuïtat amb la carta anterior, i novament ens trobem amb un nombrós grup de nous plats de postres.

43. Tardor 1998

En aquesta carta de tardor destaca la “Centolla y bacalao a la crema montada de coral”. Consistia en un extracte de la cabra, fins i tot els ous, tot triturat i passat pel colador xinès, que es barrejava amb nata i es posava en un sífó. S'agafava un motllo, es folrava amb el bacallà, a dins cabra i al damunt la nata de cabra muntada amb el sífó. I en els entrants, una esplèndida “Sopa de castañas con hígado de pato fresco”, basada en una antiga recepta catalana. En un brou d'au posava les castanyes i ho clarificava afegint en fred clares d'ou una mica muntades. Es posava a foc molt lent, tot trigant al voltant de mitja hora per trencar el bull. S'obtenia finalment un brou transparent.

Cal fer esment també del “Arroz caldoso con setas de otoño”, la “Lasaña de pasta fresca con cangejos de río en su propia salsa” i els “Huevos escalfados con medallones de hígado de pato fresco y salsa de oporto”. En els peixos destaquen els “Calamarcitos salteados con farcellets de patata rellenos de manitas de cerdo y salsa de judías verdes”, els “Langostinos salteados y raviolis de sepia con su canutillo de patata”, la “Brocheta de salmonetes de roca y calamarcitos con pasta fresca en su tinta”, el “Tronco de merluza asado al horno sobre algas marinas con navajas salteadas a las hierbas aromáticas” i, per acabar, el “Rodaballo del Cantábrico asado en su jugo con risotto de setas”.

En els enunciats de les preparacions de peixos es fa avinent esl nous aires a la gastronomiaA la caça quatre plats; hi continua com estrella la becada, i destaquen de nou els acompanyaments.

Temporada de Caza

PERDIZ (PIEZA ENTERA) ESTOFADA AL CACAO CON PASTA FRESCA DE CASTAÑAS* 4200
 BECADA ASADA CON CROSTON DE SUS MENUDILLOS Y FOIE GRAS, CEBOLLITAS Y CASTAÑAS 5390
 CORZO MARINADO Y ASADO CON SALSA DE GROSELLAS Y BONIATO CRUJIENTE 3400
 LOMO "RABLE" DE LIEBRE ASADO ENTERO A LAS DOS SALSAS CON MEMBRILLO CONFITADO 4280

A les carns, en la línia de la carta anterior, trobem incorporacions: les “Milhojas de carrilleras, lengua y rabo de ternera al vino tinto con muselina de patatas”, la “Botifarra de pies de cerdo con judías del ganxet y jugo de trufas” i el “Hígado de pato fresco sobre láminas de mango y salsa agridulce de jenjibre”. El plat de menuts s'elaborava guisant-ho tot per separat i posant-ho en motllos tot fent distintes capes. Es premsava i deixava refredar i es tallava per racions. S'envoltava de crepineta, es rostia i, quan era el moment de passar-ho, es tallava per la meitat amb el ganivet serra elèctric i es deixava mig obert perquè s'hi veiessin les capes.

Als vins recomanats, tan sols el canvi del Gran Coronas del 92 pel del 94 i el Viña Pedrosa del 95. Tot seguit, de nou a les postres, una explosió dolça.

Los Postres de Via Veneto

- CARPACCIO DE HIGOS FRESCOS CON FRUTOS ROJOS, NATA Y HELADO DE HIGOS 1300
 ALBARICOQUES ASADOS A LA CREMA DE NARANJA Y VAINILLA CON SORBETE DE MELOCOTON 1380
 MUSELINA DE CHOCOLATE CON SU TEJA AL HELADO DE PRALINE 1380
 NIDO DE MERENGUE CON CEREZAS AL KIRSCH Y SORBETE DE MANGO 1200
 CORONA DE PIÑONES Y CABELLO DE ANGEL CON HELADO DE VAINILLA* 1290
 FRUTAS DE TEMPORADA A LA INFUSION DE SALVIA Y SORBETE DE MARC DE CAVA 1400
 MELON EN SU CREMA Y HELADO DE PIÑA 1200
 CANUTILLOS CRUJIENTES DE QUESO FRESCO CON SU HELADO SOBRE UNA INFUSIÓN DE FRAMBUESAS 1290
 PÉRAS CARAMELIZADAS A LOS DOS CHOCOLATES Y CREMA DE AZAFRAN 1380
 RAVIOLI DE PLATANOS EN INFUSION DE FRUTOS ROJOS Y SU SORBETE 1380
 SOPA FRIA DE ALBARICOQUES CON SUS TRES SORBETES: DE LIMON, MANGO Y MELOCOTON 1350

Nuestros Postres Calientes

- CRÊPES ESTILO VIA VENETO (DE CREMA, NATA Y HELADO DE VAINILLA) EN TRES SERVICIOS 1980
 CRÊPES SUZETTE FLAMBEADAS 1780
 TARTA DE MANZANAS "TATIN" A LA CREMA DOBLE 1150
 SOUFFLÉ DE CHOCOLATE 1790
 SOUFFLÉ AL GRAND MARNIER 1680
 ❖ ❖ ❖

44. Quaranta-quatrena carta (Hivern 98-99)

És molt similar a la carta anterior, en què romanen molts plats de tardor, amb cap novetat digna d'esment llevat del "Filete de buey albardado con bacon y asado con salsa de anchoas".

45. Primavera 1999

Cal destacar els "Pimientos rojos asados con atún fresco en escabeche y cebolla tierna" i un nou tipus d'arròs: "Arroz caldoso con sepia de la costa y guisantes". I, tot seguit, la dignificació d'un plat barceloní que esdevindrà un clàssic al Via Veneto, els "Macarrones rellenos a la catalana con salsa de hígado de pato". Eren uns macarrons que es farcién, mitjançant una mànega pastissera, de verdura i de fetge. Després se saltaven i es guisaven amb una mica de salsa de bolets abans de servir-los.

En els peixos, els “Cangrejos de río con caracoles de mar en su propia salsa con espinacas” i les “Cigalas de la costa con risotto de setas y crujiente de queso parmesano”. A les carns destaquen el “Ragú de crestas de gallo con huevos de codorniz y pequeñas verduras” i la “Pilota catalana con puré de garbanzos”, un concepte que ja havíem vist anteriorment en forma d'entrant fred i que aquí se servia calent.

46. Estiu 1999

Destaca la “Sopa de tomate a la albahaca fresca sobre cigalitas de la costa a la gelatina”, el “Bogavante al vapor con melocotón de viña y capuchinos con su propia vinagreta”. La segona era una amanida tèbia amb llobregant, mongetes verdes i préssecs. Els préssecs es deixaven macerar amb menta perquè agafessin aquest sabor. També uns “Calamarcitos de potera” i “Farcellets de manitas de cerdo en ensalada templada con hojas de roble al aceite de cebollino”. I en els arrossos, el “Arroz caldoso con sepia de la costa”.

Als peixos, la primera incorporació de les espardenyas, “Tronco de merluza asado con espardenyas en suquet de patatas”. En els vins arriba l'anyada nova del chardonnay de Rimat (1998), es recupera el Gran Coronas del 92 i el Ribera ja arriba al 96. Novament destacarà la carta de postres.

47. Tardor 1999

S'incorpora el “Paté de hígado fresco en torchon al aceite de trufas y brioche tibio”, un clàssic francès en què s'embolicava el fetge amb un drap (el torchon), i es posava a coure dins un consomé. Es deixava refredar, es posava a la nevera i posteriorment es tallava. I d'entrants calents, “Crema caliente de setas sobre una gelatina de rabo de buey al

perfume de trufas”, “Huevos escalfados y gratinados sobre alcachofas y parmesano”, “Arroz caldoso con tórtolas y setas” i “Raviolis de pasta fresca con perdiz y virutas de castañas”.

La majoria dels plats de peix són nous, mentre que a la caça hi ha tres plats, però ja sense la becada.



ERIZOS DE MAR DE CADAQUÈS GRATINADOS AL ESTILO VIA VENETO* 3100

SARDINAS A LA PARRILLA DE CARBON CON UVAS 2100

TOURNEDÓ DE LENGUADO ASADO CON PLATANO A LA VINAGRETA DE POMELO 3460

JAMONCITOS DE ANCAS DE RANA EN RAGÚ CON ESPINACAS EN RAMA Y VERDURAS DE OTOÑO 3460

RODABALLO DEL CANTABRICO EN SUPREMA, ASADO CON CEPES Y JUGO DE TRUFAS 4800

BACALAO AL HORNO CON PURE DE GARBANZOS Y PIMIENTOS VERDES EMULSIONADOS 3100

LANGOSTINOS Y RAVIOLIS RELLENOS DE ERIZOS DE MAR SALTEADOS CON SALSA DE MARISCOS 3960

SALMONETES DE ROCA (sin espinas) DORADOS AL HORNO CON MUSELINA DE ACEITUNAS NEGRAS Y RISOTTO
CON SETAS AL ACEITE DE PISTACHOS 3690

RAPE AL HORNO CON ENDIBIAS BRASEADAS Y SEMILLAS DE SESAMO 3490

En la carn, l'actualització d'un plat tradicional català: el “Jarrete de ternera lechal guisado con cebollitas” y “Trinxat de patatas y brocoli”.

48. Hivern 1999-2000

En aquesta carta, un nou canvi de disseny amb una lletra més petita. S'incorpora la “Crema de bogavante y setas del tiempo”, els “Pequeños canelones de perdiz al perfume de trufas” i les “Habas tempranera salteadas con ajitos tiernos y butifarra de perol”. En els plats de caça trobem de nou la becada. A les carns els “Tres filetes de buey a las tres

salsas: de oporto, bearnesa y de hígado de pato con tulipa de pequeñas verduras”. I la darrera novetat a les postres calentes amb el “Turbante de chocolate con crema de coco y sorbete de naranja”.

49. Hivern 2000

Carta datada el 10-1-2000. Hi ha una correspondència gairebé total amb la carta anterior, llevat d'alguns acompanyaments i per la inclusió dels primers pèsols de la temporada: “Guisantes tempraneros del Maresme rehogados a nuestro estilo”.

50. Primavera 2000

Novetats en els plats freds, com el “Carpaccio de hígado de pato con vieiras a la vinagreta de frambuesas”, que era petxina de pelegri crua macerada amb oli de llimona; s'intercalava amb foie i se servia amb la vinagreta. També “Langostinos de Benicarló al vapor en ensalada con lentejas a la vinagreta de romesco”, “Bogavante al vapor sobre judías verdes, tomate, piñones y parmesano al aceite de avellanas”, i “Vieiras y manitas de cerdo templadas con alcachofas y espárragos verdes a la mostaza de grano”.

En els plats calents, el “Consomé de gallina con puré de garbanzos y pilota catalana” i el “Huevo de oca frito con crema de patatas y caviar de arenque”, i en els peixos destaca el “Suquet de rape de la costa con espardenyas al aceite de perejil” o les “Vieiras y mollejas de ternera con risotto de setas”. Per fer aquest suquet primer es feien boles petites amb les patates, es coïen al vapor i se saltaven. Tot seguit es feia separadament un brou amb peixos de roca, es rostia el rap i se saltaven, també separadament, les espardenyas. Finalment es posava el brou, el

rap, les esparidenyes i les patates per escalfar-ho tot junt i ja se servia. El plat de pelegrines i lletons era un mar i muntanya elegant on el risotto, presentat en forma de torre, centrava el plat i es posaven els pedres i les pelegrines complementant l'espai del voltant.

En les carns destaca la “Pechuga de pollo raza Prat rellena de setas múrgoles y asada en su propia salsa con puré de patatas al cebollino”.

En les postres la persistència, ja apuntada, d'un major treball amb les fruites, on destaquen la “Crema de mango con rollitos de papaya al queso fresco y sorbete de frutos rojos”; les “Frutas del tiempo a la infusión de savia y sorbete de marc de cava” -era una sopa de saba d'auró barrejada amb fruites de temporada vermelles, com maduixetes, maduixes, móra, aranyons-; la “Piña fresca con crema de plátanos, fresas y espuma de yogurt griego” era un carpaccio de pinya i una mousse molt lleugera de iogurt grec amb una crema de fruites pel damunt, i finalment, una “Sopa de zanahorias con helado de flor de tomillo y crujiente de chocolate a la crema de naranja”. Es comença a notar la presència del xef pastisser Juanjo Padilla. Una sopa feta amb pastanagues bullides i una mica de sucre i que després es trituren per aconseguir una crema ben fina. S'hi afegia un canó farcit de xocolata i un gelat de farigola i, finalment, per damunt, una mica de pastanaga crua ratllada.

51. Estiu 2000

Destaquem com a entrants freds els “Huevos escalfados en gelatina con salmón ahumado y caviar de arenque”. En els entrants calents el “Consomé de rabo de buey con verduras”. Cap novetat fins arribar a les postres, on trobem la “Crema de chocolate con espuma de moras y helado de vainilla”; la “Crema de yogurt al azúcar de caña con virutas de melón”; els “Albaricoques rellenos de crema de almendras con sorbete

de melocotón y espuma de manzanas verdes”, que es feien buidant els albercocs i farcint-los amb la crema d'ametlles crues i el sorbet de préssec i l'escuma de pomes. Per a Padilla, les ametlles lliguen força bé amb els albercocs i els préssecs. Són unes postres elaborades amb la memòria d'infantesa que duia a dins i que va voler treure. A la seva Jaén natal sovint es menjaven préssecs amb ametlles i vi.

52. Tardor 2000

Cal destacar la “Corona de espárragos verdes con cangrejos de río en su propia salsa y mollejas de ternera”, una variació conceptual del plat de mar i muntanya anterior que es feia amb crancs de riu francesos, i els “Fettuccini salteados con setas de temporada a la albahaca”.

En els peixos, els “Calamarcitos de potera salteados con pequeños macarrones y pistachos”. A les carns, les “Manitas de cerdo deshuesadas y mollejas de ternera rebozadas crujientes con col y caracoles”.

53. Hivern 2000-2001

Una carta d'absoluta continuïtat, on destaquen entre els entrants calents els “Calçots rebozados con salsa de romesco y puré de espinacas”; un nou tipus d'arròs, el “Arroz caldoso con pichón de masía y guisantes”. Entre les carns la “Pilota catalana con garbanzos y espinacas en rama”. A les postres, novament, la innovació de les postres fredes.

54. Primavera 2001

Cal destacar les “Codornices en escabeche con pequeñas verduras confitadas”. Tot seguit l'aportació d'un nou consomé: “Consomé de

gallina con verduritas y raviolis rellenos de huevos de codorniz”. També el “Arroz caldoso con sepia de la costa y alcachofas”. I a les carns, el “Pollo de payés (pata negra) asado en dos cocciones con cebollitas”.

A les postres fredes, el “Crujiente de chocolate blanco y negro con helado de piña colada y crema de plátano”, compost d'un canó amb una crema de xocolata que banyaven amb una salsa feta en triturar pinya i plàtan al rom. Li afegien una cannelle de xocolata i finalment una fineta teula de xocolata blanca pel damunt. Era la combinació de tres textures diferents de xocolates amb una sopa de fruita. Destaca també la “Sopa de chocolate sobre crema de vainilla y helado de miel a la canela” i el “Flan de azafrán con manzanas a la miel”. Aquest segon surt a partir que Paco Torreblanca guanya el Mapel d'Espanya del 89 presentant unes postres que es deien “Flor de España”, que era com una crema, com una mena de flam que es coïa en el forn dins d'una galeta amb mel i després s'acabava amb xocolata. El va començar a fer al Semon i ho trobava una combinació espectacular, que li agradava molt. A partir d'aquí va pensar en evolucionar aquest flam amb safrà i poma.

55. Estiu 2001

Aquesta és la primera carta on comencen a constar els euros, en parèntesi, tot seguit del preu en pessetes. Hi ha la “Crema de puerros con trufa de verano” i la “Sinfonía de bogavante con hígado de pato y codornices en escabeche a las tres vinagretas”. En els entrants calents destaca el “Arroz caldoso con espardeñes y cigalas”, i en peixos el “Lomo de atún alabardado y asado con escalivada y salsa de anchoas de l'Escala”, els “Calamarcitos de la costa salteados con fideos chinos y tomate confitado” i les “Cigalas de la costa salteadas con canutillo crujiente relleno de huevas de trucha”.

Novament a les postres, novetats basades en la fruita i els gelats: “Helado de canela con mató fresco y frutos rojos del tiempo”; es feia amb mató de fonteta, unes fruites vermelles per damunt, una cannelle de gelat de canela i un cruixent de mel molt i molt fi. A més un “Crujiente de chocolate blanco y negro con helado de piña colada y crema de plátano”, “Canutillo de chocolate con crema de melocotón y granizado de sandía con albaricoques salteados”, “Manzana caramelizada a la miel con crema y helado de azafrán”, “Crema de mango con cornetes de papaya al queso fresco y sorbete de frutos rojos” y “Helado de yogurt griego con tulipa crujiente con chocolate sobre infusión de melón y mango”.

56. Tardor 2001

Un total de tres nous plats: la “Muselina de patatas con butifarra de perol y boniatos al balsámico”; en els peixos, el “Bogavante asado al aceite de su coral con pequeñas verduras”, i a les carns les “Manitas de cerdo crujientes sobre lentejas y salsa de finas hierbas”. En els vins continuen el chardonnay de Raimat (anyada 2000), el Gran Coronas (anyada 1996) i el Viña Pedrosa (anyada 1998). I a les postres el “Canutillo de queso con sésamo, sorbete de manzana verde y cremoso de mango”.

57. Hivern 2001-2002

En aquesta carta consta exclusivament el preu en euros. En els entrants calents trobem la “Sopa de pescado con arroz y salmonetes de roca”, el “Arroz caldoso con perdiz” i el “Mosaico de trufas con hígado de pato fresco, espárragos verdes y col, con salsa de trufas”, que es feia folrant amb col escaldada un motlle rectangular. Es posava una capa d'espàrrecs o porros, fetge, trufes, s'intercalava fins a dalt i es coïa al

for. Es refredava per tallar-ho i per servir-lo s'escalfava amb una salsa de trufes. També els “Raviolis de hígado de pato con cebolla confitada al jugo de trufas”. I com els darrers hiverns, “Becada asada y deshuesada con su costrón de foie”. En les carns cal destacar les “Carrilleras y rabo de buey deshuesados y estofados al vino tinto con puré de apio”.

A les postres, la “Crema de chocolate blanco y yogurt griego con sorbete de frutos rojos y caramelo de pipas” i el “Helado de curry con piña al ron de Martinica y crema de coco”. Aquestes postres surten de la invitació que van rebre Padilla i Muniesa d'anar a l'Espai Sucre a fer una classe magistral. Van pensar de fer unes postres per sorprendre Jordi Butrón: “Farem una pinya molt fina, la farem d'una crema de coco; sabem que el curri va bé amb el coco, així que farem un gelat que anirà bé amb l'acidesa de la pinya i hi afegirem un cruixent molt fi de xocolata”. D'altra banda, el “Anillo de cacao relleno de crema y compota de plátano con helado al perfume de albahaca” sorgeix del fet que Juanjo és un devot de la fruita seca i intenta sempre utilitzar-ne. L'anyell portava cacau, fruita seca, hi havia la dolçor del plàtan i l'alfàbrega que aportava frescor.

58. Primavera 2002

S'inicia amb una nova amanida tèbia, els “Langostinos salteados y templados con centolla y corona de ensaladas a la vinagreta de tomate”, i en els peixos les “Gambas de Palamós salteadas en su propia salsa con espinacas y cebolla a la tempura”. A les carns destaquen la “Pechuga de pollo raza Prat rellena de langostinos, empanada y crujiente con salsa suprema y muselina de patatas” i el “Hígado de pato fresco con risotto de verduras y butifarra negra al jugo de trufas”.

A les postres trobem la “Torrija con helado de vainilla sobre una gelatina de limón con vainilla molida”. Són unes postres que es basen

novament en la infantesa de Juanjo. En les torrijas que li feia la seva mare. Aprofitava el pa que quedava dur barrejant-lo amb una mica de moscatell, llet, pells de limona, taronja i canyella. Ell partia d'un tros de pa que s'aclaria amb moscatell i ho presentava amb una suau gelatina de llimona i un gelat de vainilla. Posteriorment en féu una variació on hi havia un gelat de torró, un toc de cítrics i una crema d'ametlles. El “Flan de nata de cabra con sorbete de manzana verde y caramelo de pomelo rosa” sorgeix quan un proveïdor li demana que experimenti amb una nata de cabra. Aquesta nata es podia muntar i en va fer una mena de flam amb un sorbet de poma verda, i per equilibrar-ho va afegir-hi el gust del pomelo. Tot i l'interès gastronòmic d'aquestes postres, la comercialització de la nata no va reeixir, i les postres van esdevenir inviables. Tot seguit les “Cerezas maceradas al kirsch y estofadas con salsa de frambuesas, helado de chocolate blanco y lámina crujiente de platano” com un estofat de cireres al kirsch i de la polpa del gerd. Freda era una sopa de fruits vermells. Per donar-li un punt greixós va pensar en la xocolata blanca, que també combinava força bé amb l'acidesa i finalment en el cruixent de plàtan, que hi aportava sabor i vistositat.

59. Estiu 2002

Novetats com el “Tartar de bacalao con patatas nuevas a la vinagreta de aceitunas negras y cebollinos”, el “Bogavante al vapor con ensalada de rúcula y manzana verde al aceite de vainilla” i el “Atún fresco en escabeche sobre tostada caliente de escalivada y vinagreta de romesco”, la “Trilogia de hígado de pato fresco: en terrina, salteado y caliente, y codorniz rellena de paté trufado”. Aquest darrer plat, per als amants de foie, permetia menjar-lo en tres preparacions diferents.

Un nou arròs: “Arroz caldoso con calamares, gambas y espardeñyes”. Als peixos cal destacar el “Suquet de gambas de Palamós con jugo de

perejil”. I a les carns, la recuperació del “Mar i muntanya de bogavante con pollo del Prat y arroz con azafrán”. Tot i que es doni un aparent major protagonisme al llobregant, el concepte gastronòmic és el català d'utilitzar l'animal de closca per allargar el saborós pollastre. Per això està a plats de carn. Estava fet amb salses més lleugeres que les clàssiques i amb un toc de safrà. Com era característic de Muniesa, cadascun tenia la seva cocció: el pollastre, guisat, i el llobregant es rostia al punt i al moment, perquè no quedés sec.

A les postres “Helado de coco con gelatina de frutos exóticos y crema de guayaba”, “Crema de lichi con sorbete de mango y vinagre de Módena”, “Muselina de chocolate con salsa de naranja” i “Sorbete de tequila y lima, crema de limón y pestiños crujientes”, que és una versió del xopet de tequila: un cruixent rodó amb sal, farcit amb crema de llimona; s'hi afegia el sorbet de tequila, i els pestiños per suavitzar l'alcohol. Va ser una variació de l'evolució que estava fent la cocteleria, acostant-se a la pastisseria i “versionant” en copes. El primer cop que Padilla posava sal en un cruixent; el tequila es pren amb sal, calia posar-n'hi, i no es podia afegir a la crema de llimona, ni tampoc en el sorbet de tequila. El va posar en el cruixent, que tenia un sabor semidolç. La sal Maldon, aquí, ajudava a salivar.

60. Tardor 2002

En aquesta carta hi ha un marcat canvi de disseny tipogràfic, que segurament respon a algun fet que no hem sabut destriar. Canvia el tipus de lletra i, per primer cop en molts anys, es recuperen els encapçalaments: “Entrantes fríos”, “Entrantes calientes”, “Pescados”, “Temporada de caza”, “Carnes” i, finalment, “Los postres de Via Veneto” y “Nuestros postres calientes”.

Carta de Otoño

Entrantes Fríos

OSTRAS VIVAS, media docena	23,10
BOGAVANTE AL VAPOR CON ESCAROLA Y PATATAS DEL BUFET AL ACEITE DE TRUFAS	29,99
LANGOSTINOS TEMPLADOS CON CRUJIENTE DE AVELLANAS Y PEQUEÑA ENSALADA	29,75
CARPACCIO DE PULPO Y CABEZA DE TERNERA AL ACEITE DE PISTACHOS	16,83
HEPÁTICA DE HIGADO DE PATO FRESCO: EN TERRINA, SALTEADO CALIENTE Y CON HIGOS A LA GELATINA DE PEDRO XIMENEZ	23,98

Entrantes Calientes

CONSUMÉ DE TERNERA CON GNOCCHIS DE PATATAS Y VERDURAS	11,42
HUEVOS ESCALFADOS CON CAVIAR SOBRE CREMA DE PATATAS AL AZAFRAN	21,64
ARROZ CALDOSO CON SETAS, SALCHICHAS Y GAMBAS DE PALAMÓS*	19,00
VIEIRAS DORADAS CON CEPES Y HOJAS DE "CORDIFOLE" AL VINAGRE BALSAMICO	24,10

Pescados

ERIZOS DE MAR DE CADAQUÈS GRATINADOS A NUESTRO ESTILO	20,90
BACALAO CONFITADO SOBRE CREMA DE JUDIAS DEL "GANXET" CON OREJA Y MORRO DE CERDO*	22,24
"SUQUET" DE PESCADO DE ROCA AL HORNO CON ALCACHOFAS Y JUGO DE PEREJIL*	22,10
BOGAVANTE ASADO AL ACEITE DE SU CORAL CON PEQUEÑAS VERDURAS	36,70
LOMO DE RAPE DORADO AL HORNO CON ARROZ NEGRO Y CALAMARES*	23,10
LUBINA ASADA SOBRE FONDO DE PATATAS CON NAVAJAS Y BERBERECHOS	29,39
GAMBAS DE PALAMÓS EMPANADAS Y CRUJIENTES CON RISOTTO DE SETAS AL AZAFRAN*	34,20

Temperada de Caza

PERDIZ (PIEZA ENTERA) ESTOFADA Y DESHUESADA CON COLES DE BRUSELAS Y CASTAÑAS*	28,25
LOMO DE GAMO ASADO CON HIGADO DE PATO Y MEMBRILLO A LA SALSILLA DE PIMIENTA	28,73
BECADE ASADA Y DESHUESADA CON SU COSTRÓN DE FOIE-GRAS	45,98
LOMO DE LIEBRE (RABLE) MARINADO Y ASADO CON "FARCELLETS DE COL" RELLENOS DE HIGADO DE PATO, CON PURE DE CASTAÑAS Y SALSILLA DE FRAMBUESAS*	28,85

☞☞☞☞

Pan, mantequilla y dulces 3,50

☞☞☞☞

Todos los pescados y las carnes a la parrilla son hechos sobre brasero de carbón vegetal. Los platos señalados con un () pertenecen a la Cocina Tradicional Catalana.*

Salones Privados para Almuerzos-Cenas (de 4 a 100 personas)

Cal destacar un mar i muntanya magistral, el “Carpaccio de pulpo y cabeza de ternera al aceite de pistacho”. En els entrants calents el “Consomé de ternera con gnocchi de patatas y verduras”, els “Huevos escalfados con caviar sobre crema de patatas al azafrán”, el “Arroz caldoso con setas, salchichas y gambas de Palamós” i les “Vieiras doradas con ceps y hojas de Cordifole al vinagre balsámico”. Se saltaven unes petxines de pelegrí tipus tournedó, al costat mitjos ceps sencers rostits i finalment afegia el Cordifole, un tipus d'alga en forma d'enciam.

En els peixos, novetats com el “Bacalao confitado sobre crema de judías del ganxet con oreja y morro de cerdo”; era un bacallà fet al forn a baixa temperatura amb oli durant uns 10 minuts, gairebé cru però amb un toc de calent, per als amants del bacallà. Anava amb una base feta amb una crema de mongetes i l'orella i el morro saltats al voltant. Finalment s'incorporava tot al plat i s'escalfava junt. També el “Lomo de rape dorado al horno con arroz negro y calamares”, la “Lubina asada sobre fondo de patatas con navajas y berberechos” i les “Gambas de Palamós empanadas y crujientes con risotto de setas al azafrán”.

A la caça trobem primer el “Lomo de gamo asado con hígado de pato y membrillo a la salsa de pimienta”. A la carn destaquen el “Filete de buey asado a la mostaza de grano con lasaña de espinacas y queso fresco Tou de Til lers”, un filet rostit amb una salsa de mostassa i una lasanya amb espinacs, gratinada amb formatge Tou de Til lers, i les “Manitas de cerdo deshuesadas y doradas con espardeñyes sobre tostada crujiente en tomate confitado”.

A les postres la “Sopa de chocolate blanco con yogurt griego y helado de praliné” i la “Gelatina de higos con helado de anís y su crujiente”. Aquestes segones postres s'inspiren en les figues amb anís. Són unes figues obertes amb gelat d'anís per reproduir aquesta combinació de sabors afegint-hi frescor. Tot seguit el “Dulce de café con queso

mascarpone y helado de amaretto”, una panacota de cafè o un tiramisú, amb la seva base de mascarpone, equilibrada amb l'amarg del gelat d'amaretto, i finalment el “Turbante de chocolate amargo relleno de helado de coco con frutos rojos al kirsch”.

61. Hivern 2002-2003

Tot seguit de l'explosió creativa de la tardor, aquesta és una carta de continuïtat on només destacarem, en els entrants calents, la recuperació de la “Sopa de pescados al hojaldre”. A la carta de caça trobem la daina com a novetat, a més dels tres ingredients clàssics de les darreres setmanes de caça: la perdiu sencera, el llom de llebre i l'extraordinària becada.

A les postres, la “Gelatina de uvas al perfume de canela con sorbete de vino blanco macabeu” i la “Sopa de piña con frambuesas y helado de pimienta”. En el primer trobem la gènesi de la simbiosi entre pastisseria i sommelieria, línia que més endavant donarà resultats molt positius al Via Veneto. En les segones postres, tot i que Padilla ja comença a incorporar les espècies en les seves postres l'any 1987, aquest és el primer cop que en veiem, en aquest cas amb un gelat de pebre, en una de les cartes del Via Veneto. Sens dubte com a resultat de la progressiva evolució en la introducció de nous sabors al restaurant. Tot seguit, per primer cop en molts anys, una incorporació en les postres calentes: els “Frutos rojos salteados con reducción de mango y brandy y helado de nueces garapiñadas”.

62. Primavera 2003

La carta de primavera es presenta carregada de novetats, com la recuperació de les anxoves: “Anchoas marinadas al aceite de finas hierbas con escalivada”. En els entrants calents, “Consomé de pularda con raviolis de pasta fresca”, “Capipota de ternera con tomate confitado y salmonete al aceite de pistachos” i dos plats amb múrgoles, un bolet pel qual Muniesa sent una especial atracció: “Setas múrgoles de los Pirineos a la crema de trufas negras” i “Arroz caldoso con pichón y setas múrgoles”. En els peixos el “Bacalao confitado al aceite de nyores con puré de patatas y espárragos blancos”, les “Cigalas crujientes con espárragos trigueros y jugo de romesco”, el “Rodaballo asado al horno con yuca crujiente y salsa de centolla” i el “Suquet de escórpora con cigalas y patatas platillo”.

A la carn, la “Chuleta de ternera a la parrilla de carbón con setas múrgoles y Espárragos” i el “Muslo de conejo con caracoles y polenta al perfume de trufas”.

A les postres, la “Galleta de pistachos molida con helado de coco y tofe blanco” i el “Crujiente de oliva arbequina con muselina de chocolate blanco y helado de vino dulce”. Conceptualment, aquestes postres són l'entrada al Via Veneto de la simbiosi o col·laboració entre diferents mons, postres i vi, cuina i sala especialitzada introduïda magistralment al nostre país pels germans Roca de Girona. Sorgeix en el moment que Juanjo Padilla fa un cruixent d'olives arbequines i es planteja afegir-hi una mousse de xocolata blanca, que hi quedava força bé, i completar-ho amb un gelat de vi. Va demanar al maître Javier Oliveira i al sommelier Josep Martínez si ho podien tastar i proposar-li un vi per fer aquell gelat. El sabor del cruixent d'olives arbequines s'adeia amb el vi dolç fet amb monestrell. A partir d'aquí es va treballar la idea i els sabors que s'identificaven a dins d'aquest vi. Partint de la voluntat d'equilibrar unes postres es va

arribar a la deconstrucció del vi. A partir del tast fet entre el director del Via Veneto, el primer i el segon maître, el sommelier i altres membres de l'equip s'analitzaren els sabors que es podien trobar en un vi dolç Olivares fet amb raïm Mataró o monestrell. Aquesta informació retornarà a Padilla, que reelaborarà les postres. Però l'equip del Via Veneto anirà encara més enllà en aquesta tasca i involucrarà també el client, sol·licitant la seva opinió sobre els matisos d'aquesta creació culinària. I aquesta opinió s'incorporarà al procés, tot retroalimentant la idea que, viurà un mínim de quatre o cinc petites modificacions fins aconseguir una resultant que satisfaci completament tothom. Continuant amb les postres trobem el “Sacher de chocolate al azafrán con sorbete de naranja sanguina”, les “Milhojas de chocolate negro con helado a las cinco pimientos” i la “Sopa de piña con frambuesas y helado de pimienta”.

Esmentem que aquesta és la primera carta en què ja no constaran els vins recomanats pel sommelier. A partir d'aquest moment, aquest ho aconsellarà a peu de sala. Aquesta és una més de les constants, lentes, però contínues modificacions que es veuen reflectides a les cartes del Via Veneto. Reflecteixen una perpètua obsessió per anar enriquint el projecte del Via Veneto per continuar sent un dels primers restaurants gastronòmics europeus amb una certa tornada (tampoc mai s'havia deixat la base) al cultiu d'una cuina catalana actual i especialment dietètica (en aquest aspecte Muniesa no té parió), aspectes en què s'intueix l'aportació de Pere Monje al costat del seu pare.

63. Estiu 2003 (1)

Aquesta carta, datada el 15 de juliol, presenta els “Langostinos al vapor con pollo raza Prat escabechado y tomates de Montserrat”, el “Tartar de atún de almadabra con rúcula y espuma de soja”, que era un tàrtar de tonyina amb una gelea de soia treballada amb batidora fins aconseguir una mena d'escuma o nata muntada, i la “Sopa fría de cerezas

y yogurt con gambas de Palamòs y gelatina de lima”. Muniesa recrea aquesta sopa sense recordar que havia estat un plat clàssic de Bullich al Via Veneto. Feia una sopa de cireres amb les gambas bullides al moment i hi afegia una escuma de iogurt (muntada amb el procediment anterior) i finalment una gelea de llimona natural. Destaca també especialment el “Bogavante al vapor con judías y almendras verdes, melocotones de viña y vinagreta de fruta de la pasión”, un plat de peix amb fruita i fruita seca dins una base conceptual de la cuina catalana tradicional.

En els entrants calents el “Risotto de gambas, calamares y rossinyols al parmesano”. Era un risotto normal, en el qual cal destacar que tant els rossinyols com les gambes eren fets al moment. El brou porta el suc dels rossinyols, que es feien saltats, i el del cap de les gambes, i amb això es fa el risotto. S'agafava un motllo, s'omplia d'arròs, i es posava al plat donant la forma escollida, i al voltant les gambes (no gaire fetes) i els rossinyols.

En els peixos, el “Bacalao confitado con infusión de verduras y crujiente de butifarra negra”, i a les carns el “Hígado de pato fresco salteado con brioche al vino tinto y azucar de caña”.

A les postres tenim “Nube de mango y coco con granizado de menta”, “Sorbete de frutos rojos con cremoso de cereza y regaliz al vinagre de Módena”, “Horchata con crema de coco, piña y helado de ciruelas con chufas”, “Crema de cacahuets con helado de pistachos y reducción de cerveza negra” i “Sopa de Piña con frambuesas y helado de pimienta”.

64. Estiu 2003 (2)

Aquesta és una segona carta d'estiu, segurament tot tocant la tardor estacional, on només trobem la novetat d'incloure a entrants calents els rovellons: “Setas rovellons y ceps salteados al perfume de ajo y perejil”.



«Torrija amb taronja confitada, crema d'ametlles i gelat de torró» (Any 2007)



«Lemon Trees». Postres guanyadores del primer Best Dessert Restaurant Award 2007

65. Tardor 2003

En els entrants, lleugeres variacions amb els llagostins i el llamàntol: “Langostinos templados al vapor con brioche crujiente, olivas de Kalamata y pequeña ensalada”, “Bogavante al vapor con aguacate y salsa de su propio coral con caviar de trucha” i “Bogavante asado en cocotte al aceite de su coral con pequeñas verduras”. Aquest darrer, un dels plats més aclamats pel clients del Via Veneto i en el qual la cocota, en aquest cas de vidre transparent, se segellava amb pasta de full.

A la caça, perdiu, daina i llebre, mentre a les carns destaca el “Filete de buey charolais asado con berenjenas y salsa al cabernet sauvignon del Penedès”.

En les postres destaca el “Cremoso de cerezas grillotte con granizado de menta y guindas, salsa de yougurt griego”, la “Crema de chocolate con cacahuets y granizados de café arábigo”, el “Helado de maíz tostado con cremoso de mango y vainilla” i la “Crema de cacao y miel de trufa con helado de flor de tomillo”.

66. Hivern 2003-2004 (1)

En els entrants calents, recuperació dels pèsols i les favetes, de la cuina catalana d'estació (afectada pel canvi climàtic), amb dues interessants presentacions: els “Guisantes del Maresme rehogados con albóndigas de bacalao y butifarra negra” i les “Habitats tempraneras salteadas con chipirones y ajos tiernos sobre tostada de chicharrones”. També destaca el “Risotto con chipirones y guisantes”.

En els peixos i a la caça, respectivament, el “Lomo de rape asado y empanado con miga de setas, sobre un fondo de espinacas y piñones” i la “Becada asada en su propia salsa y deshuesada sobre pan de nueces con foie-gras”.

A les carns, el “Hígado de pato fresco salteado sobre caldo de escudella y judías de Santa Pau”, i a les postres cal destacar tres plats: el “Postre especial Salvador Dalí”, amb l'afegit “una interpretació surrealista y gourmande”, la “Sopa de lichis con sorbete de pétalos de rosa y farcellets de piña y naranja (interpretación aromática de la uva gewürztraminer)”, una mateixa línia d'elaboració que l'esmentada anteriorment.

67. Hivern 2003-2004 (2)

Està datada el 15-3-2004. Hi destaca la “Ensalada de corazones de alcachofas del Prat con tomate confitado y queso parmesano al vinagre balsámico” i un nou risotto: el “Risotto con chipirones y guisantes”. En aquesta carta cal esmentar que per primer cop no es troba el turbot, un peix gairebé inamovible al Via Veneto. A les carns es recuperen les “Crestas de gallo salteadas con salsa de mostaza y risotto”.

68. Primavera 2004

En els entrants, les “Sardinas marinadas con caviar de arenque y salmón a la vinagreta de tomate” i els “Espárragos blancos (de Gavà) y verdes (de Aranjuez) al vapor con queso parmesano y aceite de trufa negra”. De nou les múrgoles prenen protagonisme amb els “Huevos escalfados con setas múrgoles en su propia salsa” i les “Setas múrgoles de los Pirineos a la crema de trufas”, i destaquen també els “Pulпитos (de Palamòs) salteados con cebolla confitada” i el “Arroz caldoso con setas de primavera y crestas de gallo”.

En els peixos trobem el “Atún de almadraba confitado al aceite ahumado, mango caramelizado y rúcula, salsa de aceitunas negras”. En les carns el “Hígado de pato fresco macerado al moscatel Casta Diva

con bizcocho de miel” i destaquen també les “Manitas de cerdo crujientes con tallarines de calamar, espinacas y reducción de garnacha del Priorato”. En diversos plats es por veure la interessant col·laboració entre Muniesa i Padilla per avançar en la combinació entre fruites, dolç i carns o peixos.

A les postres, en tenim unes de noves de fruita: “Ganache de platano con Strudel crujiente y nube moscada”, “Helado de papaya”, “Brazo de gitano de tomate y queso fresco con crujiente de aceite, pan de especias y helado de frambuesas” y “Massini de chocolate negro con helado a las cinco pimientos”. En les calentes destaca el “Helado de queso y pistachos con frutos rojos salteados al vinagre de sidra” y el “Soufflé de chocolate con sorpresa de cacao y helado de naranja”. Per primer cop en molts anys no trobem a la carta ni la tarta Tatin individual ni el suflé al gran Marnier.

69. Estiu 2004 (1)

Està datada el 14 de juliol, i en destaca la recuperació de les sopes de tomàquet/ gaspatxo, amb la “Sopa fría de tomate con bogavante y aguacate”, la “Yema de huevo de Calaf con salmón ahumado y crema Smitana” y la “Codorniz en escabeche rellena de hígado de pato con puré de higos al aceite de nueces”. Entre els calents, la recuperació de les lasanyes, amb la “Lasaña de pasta fresca con buey de mar en su propio coral” i el “Arroz bomba del delta del Ebro con chipirones”. En els peixos, la “Langosta del Mediterráneo asada con patatas y salsa suquet de pescado de roca” i el “Atún de almadraba confitado al aceite ahumado, melón caramelizado y salsa de aceitunas negras”, nova col·laboració entre Muniesa i Padilla.

A les postres el mateix vessant creatiu amb el “Helado de crema catalana con arroz con leche y limón”, el “Helado de cerezas grillottines

con crema de pistachos y espuma de chocolate blanco y yogurt”, la “Crema de coco al perfume de haba tonca, granizado de menta y helado de vainilla” i la “Sopa fría de horchata con helado de almendras y crujiente de cacao”.

70. Estiu 2004 (2)

Està datada el dia 22-9-2004, tot esperant la tardor gastronòmica. Els entrants freds són els d'estiu i en els calents s'incorporen els bolets primerencs amb el “Surtido de setas de otoño salteadas al ajo y perejil”. Peixos, carns i postres romanen igual.

71. Tardor 2004

En relació amb la carta anterior s'escurça el nombre d'entrants freds i s'allarga el de calents. Entre els primers trobem els “Langostinos salteados sobre calabacín relleno de alcachofas y piñones al aceite de avellanas”. En els calents es recuperen les petxines de pelegrí amb el plat “Vieiras y setas ceps salteadas con rúcula al aceite de perejil” i el “Risotto de arroz bomba del Delta del Ebro con hígado de pato y setas de temporada”. Als peixos, innovacions en les guarnicions: el llom de rap (“con consomé de setas y los tres crujientes: yuca, boniato y plátano), el bacallà (“confitado en su propia salsa al pilpil sobre samfaina”), la suprema de lluç (“de palangre asada sobre rossejat de fideus”) i el llobarro (“asada con caldo de calamares, tapioca y crema de patatas”).

A les carns, innovacions com la “Perdiz roja (pieza entera) deshuesada y estofada con lentejas de Puy y cebolletas”, el “Corzo marinado y asado con castañas y calabaza, salsa pebrada” i la incorporació de la “Liebre à la royale con manzanas salteadas al oporto”.

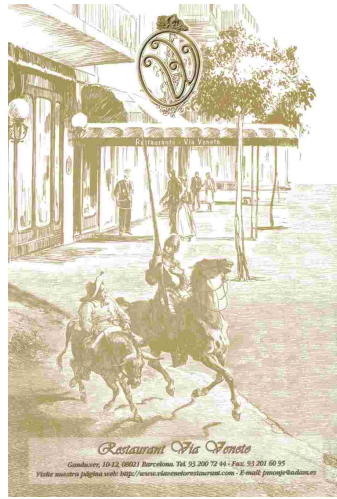
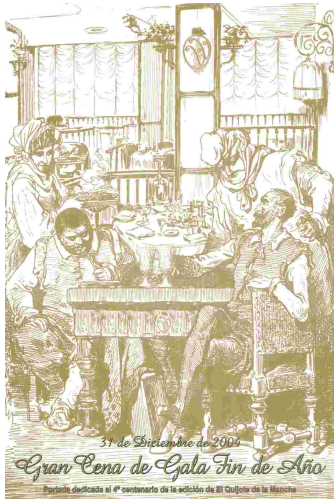
A les postres el “Helado y flan de crema catalana con arroz con leche y tropezones de limón”, las “Nueces de macadamia caramelizadas y en helado con crujiente de chocolate relleno de cacahuètes”, la “Muselina de vainilla y tofe con helado de limón” i el “Pan, olivas y chocolate con sorbete de uva”.

72. Hivern 2004-2005 (1)

Aquesta és una carta retirada el dia 2 de febrer de 2005 per donar pas a la segona carta d'hivern. En els entrants calents cal destacar, les “Vieiras, trufas y patatas con alcachofas crujientes” i el “Risotto bomba del Delta del Ebro con espardenyas y verduras de temporada”. En els peixos, moltes incorporacions, i en la caça la persistència de la llebre royale, però sense aparèixer la becada.

73. Cap d'Any 2004

Aquesta és un de les tres cartes especials (per la seva bellesa i espectacularitat tipogràfica) que descriurem, i que corresponen als caps d'any del 2004, 2005 i 2006. La nit de Cap d'Any, segons referències, és molt i molt especial al Via Veneto. En aquesta del 2004, mitjançant un preciós dibuix de la sala del Via Veneto, es fa un homenatge a Don Quijote i Sancho Panza, tot coincidint amb el quart centenari del Quixot. A la contraportada, el carrer Ganduxer, l'entrada del restaurant i la imatge de l'aparcador de cotxes (probablement el millor aparcador) veuen com les criatures de Cervantes s'allunyen a cavall rere l'acollida perfecta i barcelonina del Via Veneto.



Carta de Cap d'Any del 2004

A dins s'estructura en dos grans fulls (aquesta forma serà la mateixa en les tres cartes), i el primer recull els “Aperitivos Via Veneto” acompanyats amb diverses begudes: un “Cocktail de Cap d'Any”, una “Manzanilla”, un “Fino” i un “Vermouth”. Tot seguit, una selecció de quatre whiskys de Malta d'entre 10 i 21 anys. Els més clàssics poden optar aquella nit per un champagne en magnum (és sempre millor) o pels millors destil·lats (conyac, armanyac, calvados, brandi i rom) o d'altres exquisideses licoroses com el porto Noval Sival Vintatge Port 1995, un Noé Pedro Ximénez Muy Viejo 30 Años, etc.

El menú gastronòmic arrenca amb tres exquisideses: les “Ostras vivas de Arcade aderezadas con picardía”, el “Caviar iraní” o el clàssic “Milhojas de patata y trufa negra con salsa périgourdine”. Tot seguit, una “Tacita de crema de centolla gallega” o el “Consomé de perdiz roja”, per continuar amb la llagosta o el turbot i el filet de bou o la pularda de Gers. El sopar acabarà amb les postres especials de Cap d'Any, els raïms i moltes més sorpreses.



Reinterpretació dels eriçons gratinats (Any 2007)



«Espardenyes saltades amb rossejat de fideus»

74. Hivern 2004-2005 (2)

És una carta on destaquen la “Ensalada de hígado de pato con espinacas en rama y nueces a la vinagreta de remolacha”, els “Langostinos salteados con manzana caramelizada y leche de coco al aceite de curry” (a aquest plat només li falta anomenar-se “llagostins a l'estil de Juanjo Padilla”) i les “Vieiras doradas con pan de especias a la vinagreta de naranja”. A les carns trobem el “Capipota con trufa, butifarra negra y garbanzos crujientes”.

A les postres la “Selva negra con helado de grillotines y granizado de ron añejo”, la “Manzana asada al horno y servida fría con crema de limón y helado de albahaca”, el “Helado de stracciatella con maíz tostada y mango”, el “Milhojas de hojaldre con frutos rojos y mandarinas”, el “Helado de vainilla Bourbon, el “Helado de piñones con bizcocho de cacahuets, gelatina de vino dulce y dátiles” i finalment el “Helado y flan de crema catalana con arroz con leche y tropezones de limón”.

75. Primavera 2005

Comença amb un plat molt interessant, la “Caballa salteada con mango caramelizado y queso de cabra Garrotxa al aceite de nueces”. En aquest plat convergeixen tres aspectes d'interès: la utilització d'un peix blau d'intens sabor però molt poc utilitzat en l'alta gastronomia, el concepte català de barrejar peix i fruita dolça (cuina i pastisseria) i la reivindicació d'un nou tipus de formatge català per cuinar, en la línia del que ja s'havia fet amb el Tou de Til lers. Tot seguit trobem les “Vieiras doradas con pan de especias, ensalada de germinados y sus tres vinagretas: naranja, vinagre balsámico y perejil”, un plat que a més del pa d'espècies incorpora els germinats, en ple desenvolupament actualment. Com es desprèn d'aquests tres darrers plats la màquina de la il·lusió creativa del Via Veneto

rutlla a un altíssim nivell, basant-se especialment en la col·laboració entre tots. Es comença a apuntar que el Via Veneto és capaç, té un potencial de professionals dins seu, que pot treballar a la perfecció tant registres avantguardistes com els més clàssics. I això es veu en els següents plats: les “Cigalas de Cambrils salteadas en su propio jugo con gnocchis de parmesano” i arribades les múrgoles, el plat clàssic a la crema i el “Risotto de múrgoles, espárragos trigueros e hígado de pato fresco”. En els peixos la incorporació del Sant Pere, un peix reivindicat en la nova cuina francesa, fenotípicament proper al llenguado tot i que més curt i robust, i que a Catalunya, s'havia deixat perdre una mica: “San Pedro al horno con salsa de setas trompetas y espárragos trigueros”.

A les postres, “Crema de limón con helado de albahaca y dados de manzana asada”, “Helado de aguacate al tequila, plum-cake de pipas y crema de yogurt”, “Sopa fría de mango con tulipa de fresa a la menta y helado de frambuesa” y “Falso bizcocho de regaliz y chocolate con salsa de cerveza negra y helado de cacahuets”. En les calentes, “Coulant de chocolate blanco y lima con plátano flambéado sobre tallarines de cacao”.

76. Estiu 2005

Datada el 14 de juliol, presenta una nova sopa de tomàquet il·lustrada, la “Sopa de tomate con esqueixada de bacalao y gelatina de albahaca” i la “Ensalada de bogavante al vapor con mango y aceite de nueces”. En els entrants calents, les “Espardenyes salteadas con patatas y panceta confitada”.

En els peixos, un regal gastronòmic, un nero de profunditat: “Dot al horno sobre fondo de patatas panadera, cebolla y tomate”. És un peix apreciat en els restaurants de producte, tant per les seves excepcionals característiques organolèptiques com per la seva raresa.

A les carns, el “Pichón en dos coccciones: la pechuga asada y el muslo confitado, salsa de cacao y manzana salteada”. La cuixa era confitada o guisada, per evitar que quedés estelosa, i el pit era rostit lleugerament, al moment, i servit una mica cru. S'hi afegia una salsa amb brou de colomí on es desfeia cacao.

En les postres, el “Mató con helado de jengibre y perlas de manzana”, la “Piña colada con helado de ron del Caribe”. Per primer cop s'introdueix a la carta un plat amb categoria de mític , present des de fa molts anys: las “Naranjas al estilo Via Veneto”. I com a postres calentes la novetats de les “Tallarines de cacao”.



Procediment del servei de la taronja a càrrec del segon màitre Lluís González (Any 2007)



Procediment del servei de la taronja a càrrec del segon màitre Lluís González (Any 2007)

77. Tardor 2005

És d'absoluta continuïtat amb l'anterior, i destaca el “San Pedro al horno con costra de finas hierbas y salsa bullabesa”. Aquesta forma de cuinar el peix era un clàssic de la cuina francesa. Es feia un cruixent d'herbes (mantega, pa ratllat, alls, parmesà ratllat i moltes herbes) i es coïa una mica fent una pasta que s'estirava sobre un paper de forn a la planxa. Es refredava, posant-se a reposar a la nevera, es tallava el cruixent i es posava damunt del peix (o de la carn, que ja estaven rostits al punt), i es gratinava un moment a la salamandra. S'hi afegia un brou de peix ben concentrat.

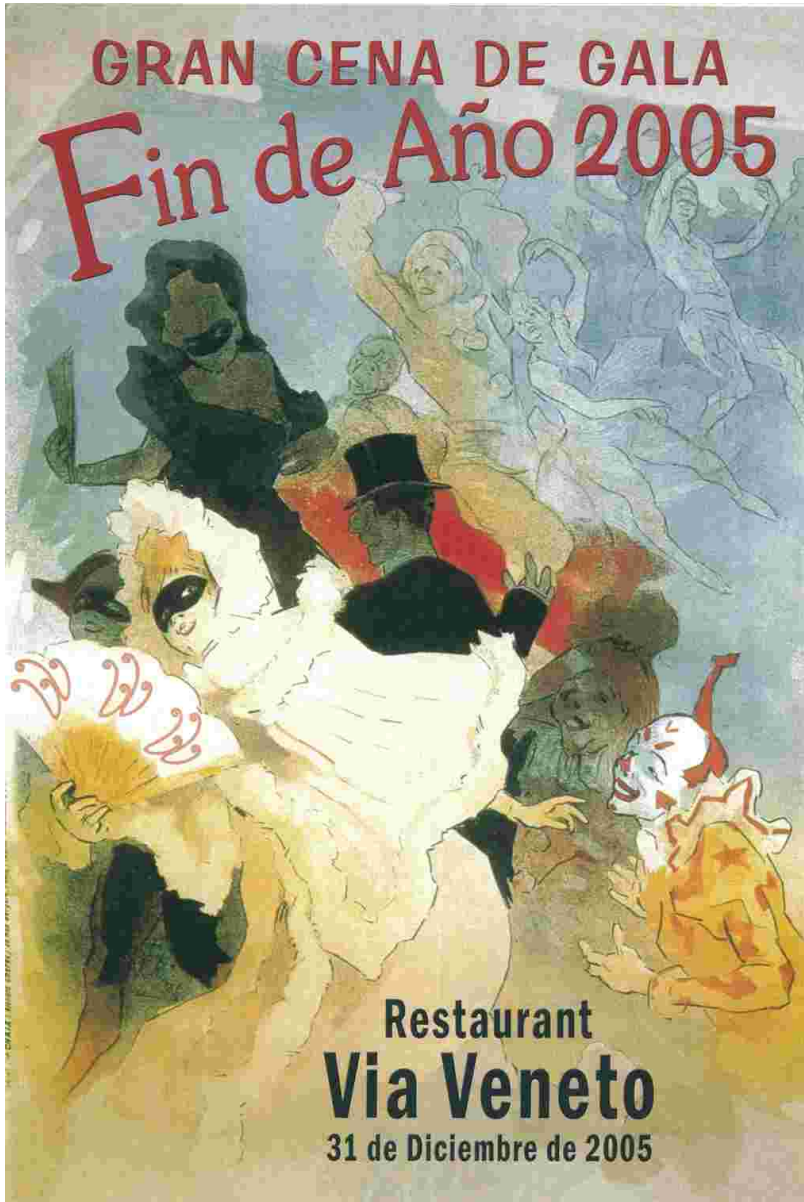
Trobem caça (sense becada), i hi roman la perdiu i la llebre a la royale, el clàssic de la caça. A les carns la “Chuleta de cerdo ibérico dehesa de Salamanca con piña caramelizada”.

A les postres el “Cremoso de especias y coco con helado de haba tonca”, “Ganache de chocolate negro y queso de cabra, helado al aceite de oliva y crema de trufa negra”, “Queso recuit con calabaza confitada y reducción de vino monastrell” i, finalment, un altre plat d'inspiració aromàtica, els “Sabores del cognac Hennessy Paradise”. Aquestes postres s'elaboren fent una gelatina d'agar-agar de cafè i canyella, un toffee amb una mica de conyac Hennessy per donar el punt alcohòlic i per augmentar la melositat del toffee. I per aconseguir els tocs de frescor presents en el conyac s'hi va afegir un gelat de gingebre i els tocs avainillats es resolgueren amb una salsa de vainilla. Finalment el torrat de la barrica s'imità amb un cruixent de cafè. Per a Padilla fou un treball conjunt i molt satisfactori de pastisseria, cuina i sala. A les postres calentes, el “Coulant de avellana con sorbete de té”.

78. Hivern 2005-2006

Aquesta carta del final del 2005, i que durarà encara uns mesos el 2006, serà la primera en què no constarà l'estació corresponent. La constatació de la desaparició de les esmentades estacions gastronòmiques. I la prova d'això la tenim en la presència dels primers pèsols del Maresme i de les primeres favetes del Prat. Com a novetat tenim el “Risotto de arroz bomba del delta del Ebro con cigalas y butifarra negra”. En els peixos destaca el “Dentón asado sobre crema de judías de Santa Pau y chipirones salteados”. Roman encara la caça, sense canvis respecte a la carta anterior.

A les postres una petita reorganització amb els apartats de “Los postres de Via Veneto”, que incorpora unes postres calentes com el coulant de la carta anterior i un nou apartat de “Nuestros clásicos” que inclou en primer lloc les taronges a l'estil de Via Veneto, les “Crepes Suzette” i el “Soufflé de chocolate”. Entre les novetats destaca un altre clàssic actualitzat, les “Peras Belle Hélène 2006”, tot seguint les “Milhojas de camomila y moscovado con sorbete de fresa”, el “Plum cake de cítricos con helado de frambuesa”, el “Bizcocho de coco y fruta de la pasión con helado de naranja”, el “Flan de azafrán con sorbete de albaricoque y muselina de yogurt de cabra” i el “Tres en uno de chocolate (tres sabores, tres colores, tres texturas)”.



Carta Cap d'Any 2005

79. Cap d'Any del 2005

Té com a motiu un cartell francès que dibuixa una festa de disfresses estil Belle Époque, alegre, esbojarrada, però alhora innocent. Els aperitius i les begudes seleccionades no canvien gaire, llevat que es fa saber el nom del còctel sorpresa (un Belvedere Sour) i que s'introdueix un xampany rosat. Aquest darrer punt és també la primera referència que l'alta gastronomia, l'enologia especialment, comença a acceptar com es mereix un bon escumós vermellós. El menú gastronòmic torna a mostrar les ostres, el caviar, i la tercera opció és el “Foie-gras de las Landas y trufa negra del Périgord, acompañando al dúo francés nuestra gelatina de Pedro Ximénez Viejísimo. Tot seguit un consommé de perdis vermelles i l'elecció entre la llagosta i el llobarro salvatge, per continuar amb les carns i les sorpreses.

80. Primavera - Estiu 2006

És una carta que durarà fins ben entrat l'estiu, abans de la incorporació de la caça. Destaca especialment el “Carpaccio de manitas de cerdo y pulpo gallego”, que s'havia fet amb capipota anteriorment. Destaca novament el treball amb els germinats dins una amanida tèbia: “Langostinos salteados con tomate de Montserrat y los tres germinados”. L'oferta en els peixos és magnífica: persisteix el luxe del dot, reapareix el turbot i trobem s'incorporen : el “Trío de bacalao (lomo, cocochas y tripa) al pilpil” i el “Atún rojo de almadraba asado con verduras de temporada y salsa romesco con olivas de Kalamata”.

A les postres, la “Crema de laurel con bizcocho de muesli, sorbete de pera y granizado de manzana”, el “Pastel de queso con sopa fría de melón y su helado de yogurt al jazmín”, el “Sorbete de lichis y crema de mango con granizado de rosas y gelatina de cacao”.

81. Tardor 2006 - Hivern 2006-2007

Aquesta és una carta de continuïtat, però amb algunes aportacions respecte a l'anterior, degudes a l'entrada a final d'agost del nou cuiner, Carles Tejedor. Com en anteriors ocasions la transició en la cuina serà pausada i respectuosa amb el client. Per a aquesta transició, l'aportació generosa de Jaume Monje, segon cuiner del Via Veneto, serà decisiva.

Malgrat tot, de la taula estant es van veient dins els plats més matisos de canvi que allò que els noms deixen entreveure. Així, les clàssiques verdures d'estació es guarneixen de diferent manera: “Verduras de otoño con polenta al aceite de trufa blanca”. Aquí s'incorpora la polenta, que s'adiu amb les verdures. Es feia damunt la brasa una placa de polenta molt fina. La brasa tenia la funció d'aconseguir un toc fumats i per potenciar les verdures, de diferents tipus, totes amb coccions específiques perquè estiguessin al seu punt, com en la garguillou.

També continua el treball amb les pebrines, molt apreciades al Via Veneto, que es presenten amb “Cítricos y setas camagros”. En aquest plat l'aportació ha estat especialment visual. També es modifica la fórmula del tomàquet cassé que hi havia, potenciant-lo amb la combinació amb la cibulet o l'escalunya i sal de Maldon.

Els macarrons passen a anomenar-se “Macarrones plancha rellenos de setas con foie y su consomé”. En aquest plat s'havia de treballar tant l'aspecte gustatiu com el visual. S'ha incorporat la metilcel lulosa, que prové d'escorça d'arbre i serveix per unir o enganxar quan està a altes temperatures. S'agafa pasta fresca ja bullida, es fan unes tires i s'emboliquen i segellen amb la “metil”, que no té cap sabor. Llavors s'agafen els macarrons de tota la vida, es posen a dintre i al forn. Quan comença a agafar temperatura la metil comença actuar i se segella. Es treu el motllo i es té embolicat amb pasta, que es gratina amb salsa holandesa i foie. S'aconsegueix un timbal de pasta fresca que es trenca i surten tots els macarrons.

No pot faltar un risotto: “Risotto de chipirones, tuétano y espárragos”. En aquest cas introdueix el tipus d'arròs carnelori per a fer-lo. I per aconseguir el vessant cremós, en comptes de mantega s'esmerça el moll de l'os. Es posa al damunt de l'arròs amb calamarsons i espàrrecs, i un petit toc de salamandra el fa arribar desfet davant del client, que ho barreja per aconseguir la mesura de cremositat. Abans ja s'hi ha afegit el parmesà i s'acompanya d'una amanida de ruca per equilibrar-ho en frescor.

Es continua amb una sopa nova en què la participació del raviolis amb farcit de luxe són un clàssic i pot fer pensar també en la mateixa continuïtat. Però no és així. La “Crema suave de calabaza, frutos secos y raviolis de pato” és un treball amb textures de productes tradicionals (carbassa, ànec i fruita seca). Es fa un foie pòelé de base i al damunt tres raviolis de pasta farcits amb una farce de relé d'ànec (que és un ànec confitat i desossat), tot aprofitant el greix de l'animal per anar-ho lligant. S'hi afegeix caramuixa i escalunya per realçar-ne el sabor. Es posaran nous o avellanes, en funció de l'estació. Finalment, a la crema de carbassa s'afegirà el cerfull amb oli i sal per equilibrar el greix amb la sensació de frescor.

Als peixos trobem el “Morro de bacalao con parmentier emulsionada y escalivada”. És l'actualització d'un plat clàssic de cuina catalana; bacallà amb escalivada. Es comença amb una Parmentier de les puntes del bacallà, com si fos una brandada. Tot seguit es fa una escalivada a la brasa, que es deixa reposar. L'aigua que anirà quedant al plat serà l'extracte de l'escalivada. Com un consomé que, amb els tocs fumats i agradables dels vegetals, l'extracte pur del pebrot, de la ceba i de l'albergínia, potencia el gust del bacallà.

Es modifica la cuina del rap: “Rape asado al all cremat con coca de tomate y mantequilla de albahaca”. S'elabora un all cremat “de tota la

vida” amb un oli molt calent on es tira tomàquet, alls, se salta i es lliga amb una mica de brou i mantega d'alfàbrega. S'aconsegueix una salsa molt fresca.

A la caça torna el cabirol, el “Corzo marinado al vino tinto y asado con castañas y boniato a la papillota”. Se n'agafava un bon llom i es deixava marinar durant tota la nit amb vi de reserva, pebre mòlt i herbes (api i porro). Se li dóna “un cop a la paella” i després, en aquesta mateixa paella, s'afegeixen les castanyes i es tapa per fer la papillota. Els moniats també es fan a baixa temperatura, es pelen, es posen dins de la bossa, amb oli verge, sal, com per pasteuritzar-ho. Es treballa fins aconseguir com una mena de patata de morter molt suau de moniato. Es posa al plat, es treu el cabirol perquè reposi un moment perquè no quedi estellós, es treuen les castanyes i s'afegeix la salsa per lligar-ho.

A les carns, els quatre plats clàssics: el pollastre de gerds, les costelletes de cabrit, l'ànec a la premsa i el filet de bou, en aquest cas “Mechado à la broche con patatas al mortero y foie gras”. I com a novetat el “Cochinillo crujiente con pan de romesco y piña caramelizada”.

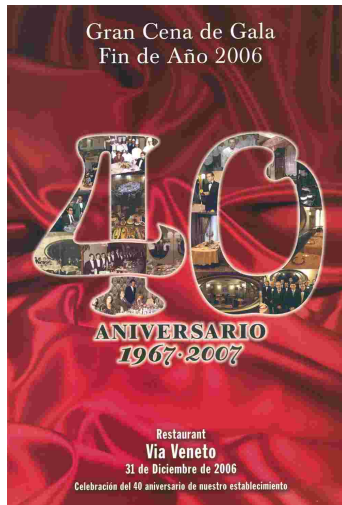
A les postres, moltes novetats: “Nuestra crema catalana (líquida, esponjosa y cremosa)”, és a dir, el concepte de les textures aplicat a la crema catalana; el “Recuit de Fonteta con calabaza asada, miel de trufa blanca y su helado”, el “Pan con chocolate, aceite, sal y su helado de cigaló”, una mena de juguesca entre els sabors d'infantesa i adolescència, i la “Compota de manzana con helado de caramelo y crema de azafrán”. I a les postres clàssiques, el “Pastel de cabello de àngel y piñones” i el “Soufflé de mandarina”.

82. Cap d'Any 2006

És una bellíssima carta que anuncia l'any en què es celebraran les quatre dècades del Via Veneto (1967-2007). El quatre i el zero d'aquesta efemèride emmarquen mes d'una dotzena de fotos de la seva història. A dins, una emocionant però mesurada salutació “En abril de 1967 Via Veneto abrió por primera vez sus puertas. Eran otros tiempos y otra Barcelona. 40 años después, estamos orgullosos de celebrar nuestro aniversario acompañados de ustedes, nuestros mejores clientes. Ustedes son nuestra razón de ser y nuestro mayor activo. Feliz 2007”.

I el menú gastronòmic, amb plats clàssics i acompanyaments actuals, continua una mateixa tònica i destaca especialment el “Filete de buey Wellington”, amb què fan una declaració d'intencions prou clara: “La receta más clásica en una lectura moderna.”.

La carta es tanca amb un fons de roba vermella de vellut que emmarca l'escut metàl·lic del Via Veneto.



Carta Cap d'Any 2006

83. Primavera 2007

Continua en part la transició, com els plats de verdures d'estació (de primavera) i l'amanida tèbia de llagostins, però la composició dels plats és diferent: les “Verduras de primavera con polenta, queso fundido y crujiente al jarabe de arce” són el següent pas en les verdures de tardor. La polenta és més suau fent un petit timbal de pa amb herbes fresques i xarop d'auró per donar-li el punt de dolçor. Es farceix d'un formatge que dóna el punt greixós i aporta sabor a les verdures. En donar temperatura al timbal mitjançant la planxa, quan es talla, surt el formatge Tou dels Til lers, cremós i una mica líquid; recorda una coulant. I en el cas de la “Ensalada templada de langostinos con tartar de tomate, coca de chicharrones y flor de tomillo”, es va fer un mar i muntanya. Els llagostins, acompanyats d'un cassé de tomàquet, una amanida de ruca i unes flors petites, morades, de caramuixa, per donar-li el toc de frescor que ofereix el gust de la ceba fresca. Es pot anar combinant el llagostí (mar) amb el cruixent de la coca de llardons (muntanya). S'ha introduït una coca de tota la vida (feta per Padilla) per acompanyar els llagostins excepcionals que sempre han caracteritzat Via Veneto. Una barreja de textures buscant desvetllar la sensibilitat gustativa.

En els entrants calents, també plats nous, on destaca una adaptació alleugerida (amb esperit de mar i muntanya) de les garoines d'en Fortí: “Erizos de mar gratinados al estilo Via Veneto 2007”. Es fan amb nata molt i molt reduïda i afegint escalunya i molta carn de garota; se n'incorpora la meitat al principi, per donar-li sabor i color, i l'altra gairebé al final perquè tingui poca cocció i més sabor de mar. Tejedor va recordar que a Palamós es menja pa torrat amb botifarra negra i garotes. I va afegir un tros de papada de porc a la brasa i, finalment, el to salat de tres petits medallons de mantega de caviar que van damunt d'un trosset de pa, tres garotes crues i una amanida d'escarola amb germinat de caramuixa.

També hi ha les “Espardenyes salteadas con rossejat de fideos”, la “Coca de recapte con butifarra de foie y cocochas de bacalao” i el “Arroz cremoso de langosta a la cardinal con erizos de mar y butifarra negra”. Tot seguit dos plats ja coneguts, els pèsols del Maresme ofegats i els ous de Calaf, que ara s'acompanyen respectivament de “Alcachofas y tempura de menta” i “Trío de patatas y trufa negra”. El primer exemple es basa de nou a ser fidel a l'esperit del Via Veneto on, any rere any, molts clients van a retrobar el sabor del gran pèsol del Maresme. Aquesta adaptació comença amb en Jaume Monje fent els clàssics pèsols del Via Veneto i al costat en Carles Tejedor tastant-ho i intentant fer l'abstracció de trobar què pot ajudar a fer més rodó aquest plat . El seu cervell gastronòmic li diu d'afegir la textura cruixent mitjançant la botifarra negra i la papada de porc. En reconèixer la presència de la menta, l'oportunitat d'afegir-la en tempura. En portar-ho a la pràctica s'adona que no només queda cruixent per fora, sinó que la menta queda crua i plena de sabor per dintre. Respecte als ous de Calaf amb els tres tipus de patata s'ha donat un gir al plat i ara estan fent-los amb tres textures diferents: una patata “morter” amb la millor patata del “bufet”. Patata líquida amb patata de tipus raté, i finalment es fa la soufflé amb una patata vella, com correspon a aquest darrer tipus. Es pelen i tallen de forma quadriculada i es deixen perquè acabin de treure tota l'aigua. Quan es comença a fer la primera “tirada” amb l'oli, s'ha d'anar incorporant aquest dins el tall, el porus de la patata i la vagi buidant de dins i inflant-la. És laboriós i pot demanar que un únic cuiner estigui dedicat una llarga estona només a fer-les.

Als peixos, un Sant Pere il·lustrat, “San Pedro asado y lacado con panceta, dátiles, tomate confitado y puré de coliflor”, y “Rape asado y relleno de manitas de cerdo con habitas rehogadas con jamón”. És un plat cuit a baixa temperatura a la Rohner, que es marca una mica amb la planxa de crom i s'arrebossa amb pa de romesco. Els peus de porc

afegeixen el punt de greixós i el romesco reforça el gust del rap. Amb relació a l'escalivada s'ha optat únicament per l'extracte del pebrot. I també en els peixos, el “Rodaballo a la brasa con tres gnocchi diferentes enromescados”.

A les carns el “Pichón de bresse asado en dos cocciones con risotto de queso Llavina” (el gran formatge blau de Centelles) i les “Carrilleras de ibérico con mongetes del ganxet y trufa negra confitada”.

La llebre a la Royal es desossa, amb els ossos es fa la salsa, i es fa una farce amb la carn, un núvol de foie amb tòfona, s'embolica amb cansalada del coll curada i es fa a baixa temperatura. Es talla i es deixa estofar amb la salsa. En l'últim moment s'afegeix un Tatin molt fi de poma caramelitzada, nous i xocolata, perpetuant les picades catalanes de caça que es feien amb fruits secs i xocolata.

84. Primavera - Estiu 2007

És una carta amb certes novetats i que incorpora el menú del quarantè aniversari amb la reinterpretació de plats clàssics. Destaca el “Gazpacho de sandía con ensalada de cangrejo real y hierbas aromáticas” i el “Tartar de cigalas con caviar de salmón”. Entre els suggeriments, “Ensalada de hígado de pato salteado con brioche de trigo y cerezas”, “Risotto con arroz bomba con cordero lechal”, “Canalones de pollo pata blava, con crema de trufa”, “Mero de la costa al horno con patatas crujientes y alcachofas” i “Rabo de buey estofado con judías del ganxet”.

El menú d'aquestes quatre dècades d'alta cuina, s'inicia amb unes frases, en part ja escrites en el menú de Cap d'Any del 2006 i que també reproduïm: “Hace 40 años Via Veneto abrió las puertas por primera vez. Para celebrarlo hemos preparado un viaje gastronómico a través

de algunos de nuestros platos más emblemáticos. Esperamos que disfruten tanto de este viaje como nosotros lo hemos hecho durante todos estos años a su servicio.”

Aquest menú s'inicia amb “Nuestros aperitivos” acompanyats amb xampany Dom Pérignon. Aquests aperitius són servits amb la vaixel·la clàssica del saló daurat (inaugurat la primavera del 1967), que és d'una porcellana de primeríssima qualitat, tota envoltada d'or i que sembla acabada d'estrenar. I entre els aperitius destaca la “Flor de calabacín con brandada de bacalao con un fondo de salsa romesco”. Tot seguit, “Perlas de melón con virtutas de jamón de jabugo (años 80)”, “Huevo de Calaf a baja temperatura con trío de patatas y trufa negra confitada” (año 2007), que poden anar acompanyades de múrgoles; “Quenelle de lenguado con salsa Nantua. Año 70”. Aquesta quenelle, si un té com a referència la contundència de les clàssiques dels anys setanta o vuitanta, es caracteritza per un sabor més intens, una quantitat molt més raonable i, especialment, per la seva lleugeresa. Tot seguit arriba el “Filete de buey Strogonof con arroz pilaf. Años 60”. Ja hem comentat anteriorment aquest plat. Tant el clàssic, com l'adaptació que en féu Muniesa. Actualment és un filet de bou tendre, com gairebé un ja no pot recordar, ple de sabor, i presentat a medallons regulars d'uns tres centímetres de diàmetre i un i mig de gruix, presentats suament plegats, fornint un plat amb volum. La coentor o picantor de la carn no és certament la de la paprika, però hi ha la justa mesura per destacar el gust de la carn. És l'equilibri i la complementació que busca sempre Tejedor. Acompanyant la salsa i l'arròs el sabor íntegre i sencer d'uns bolets sàviament triturats i que costa trobar al plat. I per acabar de tocar el cel, una copa d'una garnatxa madura de la Rioja, amb evidents efluis del Priorat, que arrodoneix amb cada glop la intensitat dels sabors de la carn, de la mateixa manera que la garnatxa guanya expressivitat i matisos amb la carn. I, finalment, la “Ommelette surprise flambeada. Años 70”. Foc i gelat.



«Bombó de xocolata i foie, cruixent de parmesà i pasta salada d'anxoves». Aperitius 2007



Reinterpretació de les perles de meló al porto (Any 2007)

ANNEX

ESTUDI ECONÒMIC DE LES CARTES DEL VIA VENETO;
EVOLUCIÓ DEL PODER ADQUISITIU DE LA PESSETA RESPECTE
A L'EURO EN L'ALTA GASTRONOMIA (1967-2005)

Estudi econòmic de les cartes del Via Veneto; evolució del poder adquisitiu de la pesseta respecte a l'euro en l'alta gastronomia (1967-2005)

Només hi ha (que nosaltres sapiguem) un estudi seriós sobre els costos d'un restaurant d'alt nivell. L'escandall dels esmentats costos que Jaume Coll fa del Drolma del gran Fermí Puig en el corresponent llibre de la col·lecció gastronòmica Mont-ferrant.

Hem escollit una sèrie de productes representatius que amb continuïtat s'han anat servint amb elegància i perfecció al Via Veneto al llarg d'aquestes dècades. A partir d'una taula bancària oficial de l'evolució del poder adquisitiu de la pesseta, que s'inicia a mitjan anys cinquanta i arriba a l'any 2005, hem anat als preus respectius, multiplicant-ho per un determinat factor de conversió i dividint-ho entre 166,386, per convertir-ho en euros. Tot i que s'hagués pogut fer una aproximació, atès que la taula que inclou l'any 2006 no estarà disponible fins al 2008, hem aturat l'anàlisi en els preus de les cartes del 2005 per fer l'anàlisi més rigorosa.

Hem escollit plats de producte amb majúscules: el foie gras, la llagosta, els llagostins, el turbot i el llenguado. Començant pel foie gras, el seu preu als anys 1967 i 1970 és respectivament de 35,53 i 41,79 euros. Esmentem breument que el primer preu no es tornarà a assolir fins a l'any 1991, i que el segon (41,79 euros) encara no ha estat assolit al segle XXI. Tot seguit, la següent carta, la del 1977, mostra una marcada disminució del preu (37,35 euros), que és encara més evident a la carta del 1980, que baixa fins a 10 euros (27,74 euros). Aquesta tendència sembla aturar-se en la carta del Nadal del 1981 (28,55 euros) però, en la propera, la de primavera del 1983, torna a produir-se una baixada lineal de 7 euros (21,44 euros). Dues cartes després, l'hivern del 83, puja lleugerament (24,27 euros), per tornar a davallar a la de primavera del 1984 (22,80 euros). L'estiu d'aquell mateix any hi ha una congelació del

preu, que a partir de llavors anirà patint alguna modificació a l'alça la temporada de tardor i a les cartes de Nadal dels anys següents. A la resta hi ha una sorprenent minva del preu fins a la d'estiu del 1986, que presenta un mínim augment d'1,02 euros (23,82) en relació amb la carta, també d'estiu, de fa dos anys. Els anys 1987 i 1988, en sis cartes consecutives hi ha una estabilitat gairebé total en el preu. L'any 1989, però, s'observa una lleugera oscil·lació a l'alça (25,97, 26,42 i 26,53 euros), que es fa més significativa els anys 1990 i 1991 (29,82, 29,22, 30,29 i 31,15). Malauradament, tot seguit ens manca un nombre considerable de cartes; les següents són del 1994 i s'hi aprecia una nova davallada (27,72 i 28,42 euros). Aquesta important tendència a la contenció dels preus es fa més evident encara en les següents cartes del 1998 on, malgrat els quatre anys transcorreguts, el foie gras té un preu de 27,55 euros. A la tardor del 1999 hi ha un augment (29,13 euros), que torna a limitar-se el gener del 2000 (28,15), a baixar la primavera del 2001 (27,24) i a congelar-se de nou fins al desembre del mateix any. El gener del 2002 esdevé obligat que a les cartes dels restaurants constin els preus en euros. El foie en costarà 23,98, i amb el factor de correcció veurem que el preu final (26,30 euros) torna a recular respecte a l'any anterior. Fent un incís, avançarem que Josep Monje, secundat en la direcció pel seu fill Pere, en aquells primers temps de l'euro va decidí continuar optant per la honradesa i pel respecte als seus clients. Aquesta actitud va ser poc comuna en l'àmbit espanyol, i per situar-ho cal deixar escrit que, per exemple, el preu del diari, que era de 80 pessetes, en poc temps, va passar impunement a arrodonir-se en 166,386 pessetes (1 euro).

I retornant a les cartes, l'any 2003 el foie gras fa un petit augment i assoleix el preu que havia tingut la primavera del 2001 (27,69 euros/corregits), per tornar a baixar de preu i assolir els 25 euros durant tot l'any 2005.

L'evolució de la llagosta també és interessant. Els dos primers anys (1967 i 1970) és respectivament de 59,22 i 76,22 euros. Aquest producte no torna aparèixer a la carta fins a la primavera del 1983, en aquest cas amb una disminució de 33 euros (44,6 euros) i l'any següent baixa a 34,89 euros. Posteriorment es mantindrà el preu fins la primavera del 1986, i no es torna a trobar a les cartes fins a la primavera del 1988, a un preu de 44,10 euros, que es mantindrà fins a l'hivern del 1990. A partir del 94 la llagosta desapareix definitivament de la carta i és substituïda pel llobregant, amb un preu de 37 euros. L'any 1998, malgrat els quatre anys transcorreguts, hi ha una nova i important reculada a 33,84, que d'altra banda es mantindrà constant fins la tardor del 99, quan s'incrementarà lleugerament a 34,18, i l'hivern a 37,55 euros. El gener del 2000 estarà a 35,22, i es mantindrà així fins a l'hivern, en què s'incrementarà 7 cèntims (35,29). El gener del 2002 el preu de carta serà de 29,99 euros, i el preu corregit serà de 32,89. És a dir, novament per sota de la inflació i amb una pèrdua de valor adqvisitiu al voltant de 3 euros. Com va passar amb el foie, els preus van revisar-se el gener del 2003 per apujar-se lleugerament, però per situar-se amb 34,49 euros corregits novament als preus del 1999. Des de l'estiu del 2003 fins al final del 2004 es mantenen els preus. El gener del 2005 el preu s'incrementarà fins a 36,7 euros.

En relació amb els llagostins, els preus de les dues primeres cartes foren de 41,45 i 61,64 euros. L'any 77 hi ha una baixada de més de 2 euros (59,76), que a la següent carta (1980) és de 5 euros més (54,90) i que l'any 1981 baixa als 48,37. La primavera del 1983 hi ha una baixada de 7 euros (41,08), i se'n recupera un el desembre del mateix any (42,70). A la primavera del 1984 el preu ja és de 38,6 euros. No els tornem a trobar a les cartes fins al Nadal del 1985, a un preu de 35,25 euros i a la carta de hivern del 1987 assoleixen el mínim de 30,69. A la tardor del 1989 hi ha un augment significatiu i arriben als 44,10 euros. Durant uns anys cauen de la carta, i es recuperen a la de gener del 2000 amb un

preu de 31,05 euros, i a la de primavera del 2001 amb 33,38 euros. A l'inici de l'era euro el preu nominal serà de 29,15, mentre que en euros corregits serà de 31,97. Aquest preu romandrà pràcticament inalterable: baixa a 31,68 el gener del 2003, a 30,76 el gener del 2004 i a 29,9 euros el gener del 2005.

Tot seguit, el turbot esdevé un dels més interessants, ja que no segueix la mateixa tendència que els anteriors. Els dos primers anys es pot considerar un peix de preu normal (23,69 i 29,25), passa al seu preu màxim el 1977 amb 49,06 i torna a baixar els anys 1980, i 1981 a 39,97 i 35,08 respectivament. A la carta de primavera del 1983, la baixada encara és més substancial, d'uns nou euros (26,67). I més endavant, a partir d'estiu del 1984 fins al Nadal del 1985 s'inverteix la tendència, amb els següents preus: 24,05, 29,65, 30,88 i 32,30 euros. Caurà de les cartes fins l'estiu del 1989, en què retorna amb un preu de 41,83, que baixarà a 39,14 l'hivern del 1990, a 36,94 la primavera del 1991 i s'estabilitza en 37,92 fins al final del mateix any. A la carta de tardor del 1994 el turbot té un preu de 33,62 euros, que passa a 32,87 a l'hivern del 1998 i que no es torna a incrementar fins a la tardor del 1999 quan costarà 35,15 euros. Coincidint amb les festes de Nadal es torna a incrementar a 38,65 euros. Però ja el gener del 2000 baixa a 33,95. Aquest preu es mantindrà fins a l'hivern, en què pujarà alguns cèntims (34,59). El gener del 2002, l'era euro, el preu del turbot a la carta serà de 29,39 (l'equivalent a 4.890 pessetes), que era el preu vigent des de desembre del 2000. El preu en euros corregits serà de 32,24. Aquest preu romandrà estable fins a la primavera del 2003, quan passarà ser de 30 euros, que multiplicat pel factor corrector, passarà a valer realment 31,95 euros. El preu romandrà estable fins el gener del 2004, en què passarà a un preu brut de 31,15 (corregit a 31,18) i passant a 32 el febrer del 2005. En un principi el turbot és l'únic producte que a les dues primeres cartes és més barat que a l'actualitat, tot i que l'any 1977 assoleix puntualment un preu proper als 50 euros.

En relació amb el llenguado, el preu en les dues primeres cartes és, respectivament, de 18,95 i 22,98 euros. L'any 1977 s'incrementa a 31,90, mentre que el desembre del 1980 baixa a 29,76 euros i l'any següent passa a tan sols 27,67. Ja a l'hivern del 1984, tres anys després, malgrat la pèrdua de poder adquisitiu de la pesseta, el preu del llenguado continua baixant i serà de 26,96, com també passarà a l'hivern del següent any (24,79 euros). Es recuperarà provisionalment el Nadal del 1980 amb un preu de 26,21, però tornarà a baixar, la primavera del 1981, a 23,18. A l'hivern tornarà a recuperar-se amb 25,37 euros, i s'incrementa en les tres cartes següents del 1987 a 26,98, 27,22 i 27,84. L'any 1988 no només torna a abaixar-se, sinó que es manté gairebé immutable amb tendència a la baixa: 26,56, 26,79, 26,79 i 25,42. A la primavera del 1989, sorprenentment, el preu s'incrementa a 29,73, per baixar a les dues següents cartes i estabilitzar-se en 27,52 euros. A la tardor del 1991 s'incrementa a 29,22, mentre que tres anys després, l'estiu del 1994, passarà a valer 23,51 euros, i a la tardor 24,10. Hi ha un lapse de temps en què el llenguado caurà de la carta, i no el retrobarem fins a la tardor del 1999, amb un preu de 25,54 euros. A la carta d'hivern d'aquell mateix any presentarà un nou increment a 28,11, per tornar a baixar a la primavera del 2000 a 24,61. A la tardor del 2001, a punt de la definitiva adquisició de l'euro, passarà a 26,55 euros. El gener del 2002 el preu corregit serà de 25,64, i romandrà inalterable fins a la primavera del 2003, quan s'incrementarà 42 cèntims. Posteriorment no torna a aparèixer a les cartes. Una evolució assemblant a la del turbot.

Resumint, podem afirmar que el preu dels plats a les cartes del Via Veneto en els primers anys de la seva inauguració (1967-1970) era pràcticament inassolible per a una gran majoria. A partir de l'any 1977 es comença a intuir la baixada de preu en alguns productes, que es fa general i molt marcada l'any 1980. Pertoca dir als especialistes econòmics si això pot començar a reflectir el principi de la fi de la bonança econòmica dels seixanta, de l'anomenat desarrollismo o algun altre

problema polític. L'autor especula que això pot indicar també la clarividència, el bon ofici i l'extraordinària capacitat de gestió de Josep Monje, que s'adona que cal ampliar la base de clients que poden acudir al seu restaurant per assegurar-ne la pervivència. Ja és el propietari del Via Veneto i està convivint amb els darrers anys del gran èxit del restaurant de Ramon Cabau, a qui s'hauria d'atribuir l'habilitat de vendre car allò que no ho és i barat (o sense marge) allò car. Dit d'una altra manera, és el primer a socialitzar un restaurant d'alta cuina. Però probablement amb el preu d'haver de fer un gran nombre de comensals diàriament i sense assolir l'equilibri perfecte, que aconseguirà posteriorment Monje al Via Veneto, que ens consta que en el seu moment va prendre bona nota del nou mètode de Cabau.

Pel Nadal del 1981 hi ha una lleugera pujada que fa encara més evident una baixada general lineal de fins a 7 euros en els principals productes ja l'any 1983, on s'hauria de situar proper algun altre terrabastall econòmic o polític que expliqués aquest fet. A partir d'aquí, entre 1984 i 1991 hi haurà una forta contenció dels preus, que puguen i baixen lleugerament en funció de les estacions de l'any. Monje adquirirà el sistema d'apujar els preus a la carta de tardor; normalment els mantindrà a la carta del principi de l'hivern, farà una nova pujada per no perdre poder adquisitiu per les festes de Nadal i posteriorment el gener, i fins al final d'estiu, efectuarà una altra significativa baixada per tornar a començar el cycle. No disposem de les cartes de 1992 i 1993, però les que tenim del 1994 i del 1998 fins a l'any 2002, mostren el mèrit gestor de Josep Monje per continuar mantenint la contenció dels preus amb una hàbil adaptació a la pèrdua del valor adquisitiu de la pesseta, però tirant sempre a la baixa. L'arribada de l'euro a Espanya, la seva rigorosa i exemplar adaptació durant gairebé dos anys al Via Veneto, que ja hem apuntat abans, comportarà una doble pèrdua de poder adquisitiu per al restaurant. A la no pujada anyal que havien d'haver fet la tardor del 2001 s'afegeix l'augment desorbitat de la immensa majoria dels productes

de consum (que ells inicialment no repercutiran), que es produeix per la manca d'escrúpols dels responsables polítics que havien de vetllar per evitar-ho i també gràcies a la passivitat de la societat civil espanyola que, a diferència de l'alemanya o l'holandesa, deixà fer. Malgrat tot, el Via Veneto continuarà com a exemple isolat d'honradesa fins al febrer de l'any 2005, en què molt tímidament comença a apujar els preus, que fins a l'actualitat, a la tardor del 2007, estan encara per sota de la pèrdua del valor adquisitiu real acumulat.

A la pregunta de si l'alta cuina s'ha socialitzat a Catalunya, amb les dades a la mà s'ha de concloure que, al Via Veneto, sense cap mena de dubte, sí.

FITXA DEL RESTAURANT



VIA VENETO

Ganduxer 10-12
080021 Barcelona
Telèfon 93.200.72.44- 93.200.70.24
Fax 93.201.60.95
E-mail pmonje@adam.es

CABUDA

50 Comensals (sala principal)
Salons o reservats 90 comensals

SERVEI

Obert de dilluns a dissabte (excepte dissabte migdia),
Onze serveis setmanals
Vacances: de 1 al 20 d' Agost (ambdues inclosos)
Horaris: 13.15h-16.00h i de 20.15h-23.00h

Propietari	JOSEP MONJE CANUT
Director	PERE MONJE SAN
1r.Maître	JOSE J. OLIVEIRA VELONSO
2n.Maître	LUIS GONZALEZ CRESPO
Cambrer	JOAQUIN CRIADO POVEDANO
Cambrer	JOSE Mª SANCHEZ GALLARDO
Cambrer	HORTENSIO RAMOS FUENTES
Cambrer	ANDREU ESTAÑOL PUNSET
1r. Sumiller	FRANCISCO JOSE MARTINEZ
Cambrer	JAVIER VIDAL SANCHEZ
2n.Sumiller	CESAR BISTUER TREMOSA
Cambrer	HUGO ALVAREZ RODRIGUEZ
Cambrer	MIGUEL ORTEGA SANCHEZ
Cambrer	IGNACIO USSIA MONTES
Cambrer	CRISTIAN CRUZ HOYOS
Cambrer	IGNASI COMELLES BULLICH
Administració	ESTHER SANTOS GONZALEZ
Administració	RAQUEL MUÑOZ FRANCO
Administració	ANA MARIA RODRIGUEZ SERRANO
Administració	OVIDIA GALLES DE LA FUENTE
Servei d'aparcament	VICTOR ALAMINO SANCHEZ
Guardarropa	INES RODRIGUEZ GOMEZ
Bodeguer	KHURAM SHAHZAD
Manteniment	ULBIA ALICIA GAMBOA CABRERA
Manteniment	ASHIQ ALI
Manteniment	AZHAR JAVED
Xef de Cuina	CARLES TEJEDOR
2n. xef de cuina	JAIME MONJE BONETA
Xef. Patisser	JUAN JOSE PADILLA
3r.xef de cuina	IVAN CRUZ GUIRAO
Cuiner	MARC CORTADA
2n. Patisser	RAFAEL DELGADO SALVADOR
Cuiner	RICARD SOLE QUEROL
Cuiner	PAU BERENGUER MOLERA
Cuiner	PAU GASCO BEL
Cuiner	FELIX SANCHEZ HAGESTETEIN
Cuiner	ALBERT VOLTES MANILS
Cuiner	DANIEL JURGEN KAMMERER LOZAN
Cuiner	IVAN CABRAL RUIZ
Cuiner	BASTOS VENTURA DOS SANTOS LM
Cuiner	PAU PONS DE GRACIA
Cuiner	MARIA ANGELICA DELGADO SOTELO
Cuiner	CARLOS MAYER SOLIS
Manteniment	FELIX ARMANDO JAVIER JUAREZ

