VIA
RESTAURANT
Nicolau Roger

PROPOSTES

MENÚS D'EMPRESA

2026

RECONEIXEMENTS

MICHELIN 2026

guía repsol *2026*

MACARFI

Carrer de la Riera 25 · 08500 Vic · Catalunya

616 474 441 · via@viarestaurant.cat · @viarestaurantvic · viarestaurant.cat

MENÚ NÚM. 1

PER COMPARTIR

PER COMPARTIR

Croquetes casolanes de dues varietats

Musclos de Bouchot

Pasta de full amb tàrtar de tomàquet i sardina fumada

Gambes llagostineres a l'allet

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Espatlla de xai a baixa temperatura durant 24 hores

Cuixa d'ànec Collverd confitada amb reducció de ratafia i fruits secs

Llom de bacallà d'Islàndia confitat amb samfaina

POSTRES

Mousse de xocolata 70%

BODEGA

Vi negre D.O. Penedès

Vi blanc D.O. Penedès

Cafès, aigues minerals i pa de massa mare del Pastador

65 €

IVA INCLÒS

MENÚ NÚM. 2

SERVEI INDIVIDUAL

PER COMENÇAR

Croqueta de pernil de gla 100% ibèric

Tàrtar de salmó

Navalla amb maionesa cítrica

Foie micuit fet a casa

Anguila fumada

Mini caneló de peix i marisc

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Melós de vedella a l'estil del VIA

Filet de turbot amb fruits secs

POSTRES

Mousse de llimona amb tequila reposado

BODEGA

Vi negre D.O. Monestir de Sant Sebastià dels Gorgs

Vi blanc D.O. Empordà Joncària

Copa de cava Juvé & Camps Cinta Púrpura

Cafès, aigues minerals i pa de massa mare del Pastador

85 €

IVA INCLÒS

MENÚ NÚM. 3

MENÚ DEGUSTACIÓ · SERVEI INDIVIDUAL

LA PROPOSTA

Crema de peix i marisc

Carpaccio de vieira amb caviar Calvisius

Tàrtar de tonyina Balfegó

Croqueta de pernil de gla 100% ibèric

Carxofa confitada amb foie i tòfona

Gamba vermella

Mini caneló de melós de vedella

Dauets de filet de wagyu A5 amb ceps i cansalada confitada

Arròs de temporada

POSTRES

Les postres del nostre xef

BODEGA

Vi negre D.O. Conca de Barberà Abadia de Poblet

Vi blanc D.O. Penedès Therasia

Copa de cava Juvé & Camps Reserva de la Família

Cafès, aigues minerals i pa de massa mare del Pastador

130 €

IVA INCLÒS

ESPAIS I CAPACITATS

SALES PER A CELEBRACIONS I ESDEVENIMENTS D'EMPRESA

SALA VIRTUTS



SALA ESTRADO



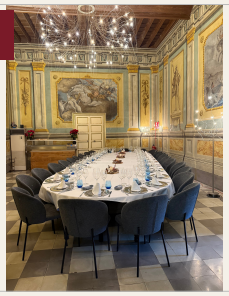
MENJADOR



PRIVAT



OBIDI



CAPACITATS MÀXIMES

VIRTUDS	ESTRADO	OBIDI	PRIVAT	MENJADOR
20	28	22	10	50

Virtuds i Estrado: muntatge segons la proposta · Privat: sense estovalles · Menjador: amb estovalles

CONDICIONS DEL SERVEI

INFORMACIÓ PER A LA RESERVA

AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES

Cal informar prèviament de qualsevol al·lèrgia o intolerància alimentària.

ELECCIÓ DELS PLATS PRINCIPALS

En els menús amb principal a escollir, cal comunicar les opcions seleccionades amb un mínim de 8 dies d'antelació.

RESERVA I PAGA I SENYAL

Per confirmar la reserva cal abonar una paga i senyal del 20% de l'import previst.

ANUL·LACIONS DE COMENSALS

Les anul·lacions s'han de comunicar amb un mínim de 24 hores d'antelació. En cas contrari, els menús es cobraran íntegrament.

BEGUDES INCLOSES

La previsió de vi i cava es calcula a raó d'una ampolla per cada 3 persones.

BEGUDES I CONSUMICIONS EXTRES

Les cerveses, els refrescos i qualsevol altra beguda es facturaran a part.

MENÚS A MIDA

Totes les propostes es poden adaptar a les necessitats i preferències de cada empresa.

Carrer de la Riera 25 · 08500 Vic · 616 474 441 · via@viarestaurant.cat · @viarestaurantvic · viarestaurant.cat