

CAT

VIÑALS®

MESTRES CARNIS
DES DE 1906



L'ORIGEN DE LA BONA CARN



ENGLISH - ESPAÑOL

ENTRANTS

GASPATXO (TEMPORADA) 6,95 €

AMANIDA DE TOMÀQUETS DE TEMPORADA AMB CEBA DE FIGUERES 8,90 €

**CARPACCIO DE VEDELLA AMB VINAGRETA DE FESTUGS
I RATLLADURA DE TARONJA 17,50 €**

AMANIDA AMB FORMATGE DE CABRA CREMÓS I VINAGRETA DE CARQUINYOLI 10,50 €

CANELÓ DE POLLASTRE DE PAGÈS AMB BEIXAMEL TRUFADA 12,50 €

ALBERGÍNIA ROSTIDA AMB STRACCIATELLA
DE BÚFALA FUMADA I VINAGRETA DE CACAUET 12,50 €

ENDÍVIES A LA BRASA AMB TOMATINA I XIPS D'ALL 9,50 €

PER COMPARTIR

PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET 3,50 €

CROQUETES D'ESCUDELLA (1 U.) 1,75 €

PATATES BRAVES 8,50 €

OUS ESTRELLATS AMB PERNIL IBÈRIC 13,50 €

BAO DE PAPADA AMB MAIONESA DE KIMCHI (2 UD.) 10,95 €**BAO DE PAPADA AMB Salsa HOISIN (2 UD.) 10,95 €**

XORIÇO CRIOLL A LA BRASA (2 U.) 9,90 €

PEPITOS

TARTAR ROLL 14,50 €

Brioche farcit de steak tàrtar de filet
Viñals 1906 amb patates fregides.

MANXEC 12,50 €

Llonzejat de filet Viñals 1906,
formatge manxec i patates fregides.

CLÀSSIC AMB MAIONESA I PEBROTS DE PADRÓ 12,50 €

HAMBURGUESES

LA CARNISSER 15,95 €

Maionesa, ceba caramel·litzada, formatge cheddar, bacon, ou ferrat, tomàquet, enciam,
quètxup i cogombres. Acompanyada de patates fregides.

LA TÒFONA 15,95 €

Formatge manxec, bacon, shiitake saltat, salsa de tòfona, ceba cruixent, maionesa.
Acompanyada de patates fregides.

LA CABRA 15,95 €

Maionesa, tomàquet, rúcula, bacon, melmelada de fruits vermells, formatge de cabra.
Acompanyada de patates fregides.

LA PICANT 15,95 €

All i oli d'alcavat, cheddar, bacon, tomàquet, enciam, salsa de jalapeño. Acompanyada de patates fregides.

BLACK ANGUS NEBRASKA 17,95 €

Salsa barbacoa casolana, doble cheddar, bacon cruixent, ceba cruixent. Acompanyada de patates fregides.

LA DE VACA 18,95 €

Formatge cheddar, ceba caramel·litzada, salsa holandesa, ou ferrat. Acompanyada de patates fregides.

INGREDIENTS EXTRES 1,50 €

Bacon - formatge cheddar - salses - ou ferrat - ceba caramel·litzada.



VIÑALS MESTRES CARNIS
DES DE 1906

LA Cerdanya
L'ORIGEN DE
LA BONA CARN

CARN DE LA CERDANYA

FILET DE LA Cerdanya 28,00 €

Tall de filet seleccionat de vedella de la Cerdanya.
La peça més tendra.

ENTRECOT DE LA Cerdanya 24,00 €

Tall de llom sense os seleccionat de les nostres vedelles de la Cerdanya.
Textura i sabor únics.

T-BONE V1906 DE LA Cerdanya (MIN 750 G APROX) 61,00 €/KG

Tall amb os en forma de T de les nostres vedelles de la Cerdanya.
Inclou entrecot i filet.

"TXULETÓN" DE LA Cerdanya (MADURACIÓ 21 DIES) 55,00 €/KG

Tall amb os del llom de vedella de la Cerdanya madurat amb la tècnica Dry Aged*.

CARN AL TALL LA Cerdanya & CON ORIGEN

Escull el teu tall al taulell i te'l cuinem al moment amb
les nostres guarnicions i salses.

Suggeriments:

Entranya de vedella - Costelles i mitjanes de xai - Rib eye de vedella

Preu de carnisseria + 12,00 €

* La maduració dry aged és un repòs a temperatura i humitat controlada, per a aconseguir més sabor i tendresa.
IVA INCLÒS - Si vostè té algun tipus d'al·lèrgia o intolerància alimentària, si us plau, avisi als membres del personal.
Informació sobre al·lergògens disponible.

CARN AMB ORIGEN

ETRUSCO BY DARIO CECCHINI** **48,00 €/KG**

Entrecot d'agulla amb costella davantera seleccionada per Dario Cecchini, ambaixador de Viñals des de fa més de 30 anys.

ENTRECOT DE BLACK ANGUS NEBRASKA **43,00 €**

Tall de llom sense os de raça Black Angus.

**“TXULETON” DE VACA FRISONA, VIÑALS DRY AGED
(MADURACIÓ 30 DIES)** **68,00 €/KG**

Tall del llom amb os, gran sabor gràcies a la maduració Dry Aged*.

“TXULETÓN” DE VACA RUBIA GALLEGA (MADURACIÓ 45 DIES) **90,00 €/KG**

¡TRIA COM VOLS ACOMPANYAR LA TEVA ELECCIÓ!

TOTA LA SELECCIÓ DE CARNS
VE ACOMPANYADA D'UNA
GUARNICIÓ I UNA SALSA.



CARN

GUARNICIÓ

SALSA

GUARNICIÓ

- PATATES FREGIDES
- PATATES AL FORN
- VERDURES DE TEMPORADA
- PEBROTS DEL PIQUILLO
- ENCIAMETS
AMB Ceba TENDRA

SALSES

- QUÈTXUP
- MAIONESA
- MOSTASSA I MEL
- ALL I OLI DE POMA
- SALSA PICANT
- CHIMICHURRI
- ALL I OLI D'ALVOCAT

SALSES CALENTES

- PEBRE
- 4 FORMATGES
- FOIE

GUARNICIÓ EXTRA.....4,00 € SALSA EXTRA.....1,50 € SALSA CALENTA EXTRA..3,95 €

* La maduració dry aged és un repòs a temperatura i humitat controlada, per a aconseguir més sabor i tendresa. ** Segons disponibilitat IVA INCLÒS - Si vostè té algun tipus d'al·lèrgia o intolerància alimentària, si us plau, avisi als membres del personal. Informació sobre al·lèrgens disponible.

ALTRES CARNS

CABRIT ARREBOSSAT A LA MILANESA	22,50 €
COSTELLA DE VEDELLA A BAIXA TEMPERATURA, MARINADA AMB ESPÈCIES I VI BLANC	19,50 €
PLOMA IBÈRICA AMB SALSA DE CÍTRICS	20,50 €

STEAK TÀRTAR VIÑALS	22,00 €
---------------------------	---------

PEIX

BACALLÀ AMB CREMA D'ESPÀRRECS I ALL I OLI D'ALVOCAT	21,90 €
---	---------

ESPECIAL NENS

FINGERS DE POLLASTRE	9,50 €
ESCALOPA ARREBOSSADA	9,50 €
MACARRONS	9,50 €