va de cuina
Comida para llevar

Major de Sarrià, 130
936 055 715
hola@vadecuina.com
Horario: L a S de 11h a 21h.
D y festivos de 11h a 15h.

vadecuina.com

LA COCINA EN DIRECTO

Nuestra cocina se pone en marcha casi todos los días del año. Y, casi todos los días del año, proponemos distintos platos para llevar. Siempre tenemos sorpresas. Además, al tener la cocina dentro de la tienda (o la tienda dentro de la cocina), os podemos preparar algunas de nuestras propuestas en directo, à la minute, para que os las podáis llevar recién hechas.

Croqueta de jamón **2 €/u**
Croqueta de ternera **2 €/u**
Croqueta de espinacas **1,80 €/u**
Ensaladilla Zumaia (100 g) **2,80 €**
Ensaladilla al Kostat (100 g) **3,80 €**
Anchoa del Cantábrico "000" **2,10 €/u**
Anchoa de Cadaqués **2,80 €/u**
Gilda **1,80 €/u**
Santo matrimonio **1,80 €/u**
Brandada de bacalao con alubias (100 g) **3,10 €**
Salmón ahumado en casa (100 g) **7,00 €**
Tortilla de patatas (con y sin cebolla) **6,50 €**
Bacalao con samfaina (100 g) **3,50 €**
Caracoles a la gormanda **9 €**
Piquillos rellenos de brandada (100 g) **3,10 €**
Rosbif (100 g) **6,90 €**
Rosbif ahumado (100 g) **7,50 €**
Salpicón (100 g) **4,80 €**
Atún al gusto (100 g) **5,50 €**
Arroz del Empordà **16,00 € (pp)**
Arroz de corral **13,00 € (pp)**
Paletilla de cordero Xisqueta con patatas **19,00 €**
Cola de rape a la donostiarra **16,00 €**

PASTA Y ARROZ

La pasta y el arroz son clásicos de la cocina y unos de los productos más antiguos en la gastronomía de todo el mundo. Los que ofrecemos a la venta son los mismos que utilizamos para elaborar las propuestas de nuestra propia cocina.

Pasta Benedetto Cavalieri (spaghettoni, penne, anellini, gramigna y rigatoni) **5,50 €**
Pasta Paolo Petrilli (festoni, linguine, penne) **5,80 €**
Pasta de huevo Campofilonese (lasaña, pappardelle, linguine nero di sepia, fettuccine) **5,80 €**
Arroz Acquarello 500 g **9,50 €**
Arroz Acquarello 1 kg **14,70 €**
Arroz del Estany de Pals 1 kg **5,30 €**

ESPECIAS Y CONDIMENTOS

El toque final en los platos con el condimento, o el realzado del sabor y de la intención con las especias... Estos pequeños detalles son también una de las claves de la buena cocina ;)

Agua ahumada **8,40 €**
Condimento Puro **18,30 €**
Steak & bbq (molinillo) **4,90 €**
Spicy chilli (molinillo) **4,90 €**
Curry madrás (India) **5,20 €**
Pimienta para ostras (Francia) **6,40 €**
Zathar (Líbano) **4,40 €**
Curry verde (Tailandia) **5,70 €**
Royal tandoori (India) **9,40 €**
Royal curry (India) **9,90 €**
Ras el hanout (Marruecos) **6,20 €**
5 especias chinas (China) **9,10 €**
Miscelánea mediterránea (Grecia) **9,00 €**
Canela en polvo (Sri Lanka) **8,30 €**
Canela en rama (Sri Lanka) **9,00 €**
Pimienta negra en grano Parameswaran's (India) **9,00 €**
Pimienta blanca en grano Parameswaran's (India) **18,10 €**
Pimienta negra Parameswaran's en polvo (India) **10,50 €**
Pimienta negra (molinillo) **5,10 €**
Pimienta Voatsiperifery (Madagascar) **8,20 €**
Pimienta blanca de Penja (Camerún) **7,40 €**
Pimienta negra de Malabar (India) **5,50 €**
Pimienta negra de Jamaica **46,70 €**
Pimienta negra de Sichuan **20,70 €**
Pimentón de la Vera (dulce, picante y agridulce) **2,60 €**
Pimentón La Barca (dulce, picante y agridulce) **2,90 €**
Pimentón de Hungría **7,70 €**
Pimienta roja de Espelette (Francia) **7,90 €**
Azafrán 1000 mg (Cachemira) **12,20 €**
Sal de Guérande **5,20 €**
Diamante de sal del Himalaya **9,70 €**
Diamante de sal azul de Persia **16,80 €**
Sal rosa del Himalaya (molinillo) **4,60 €**
Sal del Atlántico (molinillo) **4,60 €**
Sal fina de Guérande **2,90 €**
Flor de sal de Guérande **8,70 €**

CONSERVAS VEGETALES

Prácticas, cómodas de guardar y saludables. Las conservas vegetales que no elaboramos nosotros mismos –de momento– las encargamos a productores de gran calidad y confianza.

Aceitunas de Kalamata **8,90 €**
Mezcla de aceitunas **8,00 €**
Bruschetta de aceitunas **12,40 €**
Relish de aceitunas e higos **15,70 €**
Aceitunas gordal sin hueso **5,50 €**
Aceitunas yeyé **4,20 €**
Aceitunas mojo picón **4,20 €**
Aceitunas arbequinas **4,10 €**
Aceituna empeltre muerta **4,00 €**
Garbanzos María Jesús **3,20 €**
Lentejas María Jesús **2,50 €**
Espárragos blancos María Jesús **6,60 €**
Puerro en conserva La Churta **9,60 €**
Pimiento del piquillo La Soltera **10,40 €**
Pimiento del piquillo María Jesús **3,50 €**
Habitas La Soltera **10,00 €**
Habitas María Jesús **10,00 €**
Corazones de alcachofa **7,90 €**
Tomate cherry deshidratado De Carlo **9,60 €**
Piparra La Soltera **6,90 €**
Piparra La Guipuzcoana **5,10 €**

SALSAS

A veces son el mejor acompañamiento de un plato y en Va de Cuina procuramos que su calidad sea idéntica al esmero que prestamos a nuestra cocina.

Ketchup Wilkin & Sons **5,00 €**
Salsa de mango picante **5,00 €**
Salsa BBQ Wilkin & Sons **5,00 €**
Ketchup BBQ ahumado **9,50 €**
Ketchup Bloody Mary **7,20 €**
Ketchup de ajo negro **11,10 €**
Pepinillo encurtido **9,00 €**
Mayonesa Armanti **2,80 €**
Wholegrain mustard Wilkin & Sons **4,60 €**
Mostaza de Dijon 250 g **7,40 €**
Mostaza en grano 250 g **7,90 €**
Mostaza de Dijon 210 g **2,90 €**
Mostaza de Dijon 105 g **2,10 €**
Mostaza de especias tostadas **2,80 €**
Mostaza de Dijon ahumada **8,70 €**
Mostaza ahumada con miel **8,70 €**
Mostaza con trufa **14,90 €**

BEBIDAS

Agua, cerveza o nuestra pequeña selección de vinos blancos, rosados y tintos son básicos para redondear nuestra propuesta gastronómica ;)

Agua Icelandic glacial (con y sin gas) **4,00 €**
Moritz 7 **1,70 €**
Recaredo Subtil **32,00 €**
Esprit **44,00 €**
Crilasys **9,00 €**
Tayaimgut **18,00 €**
Taleia **28,00 €**
Nosso **11,00 €**
Atalier **15,00 €**
Alcor **17,00 €**
Vespres **15,00 €**
Oller del Mas **15,00 €**
Viña Tondonia Reserva **29,00 €**
Margaux **60,00 €**

TES Y CAFÉS

Esta es nuestra selección de tés y cafés que nos ayuda a completar la propuesta de comida para llevar de Va de Cuina.

Earl grey luxus (té negro) **9,00 €**
Japón (sencha y matcha) **9,50 €**
Indian chai (té negro) **9,00 €**
Caléxico (té negro y chocolate picante) **9,00 €**
Sakura (té verde) **9,00 €**
Jengibre y limón **9,00 €**
Equilibrio (rooibos) **9,00 €**
Manhattan **9,00 €**

SNACKS

Para enriquecer nuestras propuestas para picotear ofrecemos snacks elaborados por nosotros, así como de otras referencias que nos gustan y que utilizamos en nuestra cocina.

Tostaditas Va **1,90 €**
Pan Guittiatu **2,20 €**
Palitos Bibanesi de aceite de oliva **3,50 €**
Palitos Bibanesi de Kamut **8,70 €**
Chips de patata cocquer's **2,70 €**
Bolitas de wasabi **3,10 €**
Galletas de arroz tex-mex **2,90 €**
Fruit d'or (nueces de macadamia con soja) **10,90 €**
Nueces con miso **8,70 €**

NUESTRA COCINA POR ENCARGO

Nuestra cocina por encargo está dirigida por **Jordi Vilà**, copropietario de Va de Cuina, chef del restaurante **alkimia y Premio Nacional de Gastronomía 2021.** Jordi Vilà es también copropietario del restaurante al Kostat, del restaurante Vivanda de Sarrià y de la pizzería Mucho. Al frente de nuestra cocina, a diario, hallaréis a **Alexandre Freitas**, que trabajó durante ocho años junto a Jordi Vilà en el restaurante alkimia, y también en el antiguo Sant Pau de Carme Ruscalleda.

*

Si queréis que os preparemos una comida para el fin de semana, para el trabajo o para una ocasión especial, solo es necesario que nos llaméis al

936 055 715

CONSERVAS DEL MAR

Un clásico de nuestra gastronomía. Nuestro excelente surtido hace alarde de marcas de aquí y de allí, de gran confianza y calidad.

Caviar Amur Beluga 250 g **234,00 €**
Caviar Amur Beluga 100 g **94,00 €**
Caviar Amur Beluga 50 g **47,00 €**
Caviar Imperial 100 g **161,20 €**
Caviar Imperial 50 g **100,00 €**
Caviar Osetra "00" 100 g **172,00 €**
Caviar Osetra "00" 50 g **108,00 €**
Botarga tradicional (100 g) **19,60 €**
Botarga ahumada (100 g) **29,40 €**
Anguila ahumada (100 g) **12,24 €**
Boquerones en vinagre **6,10 €**
Anchoa Nardín 50 g **4,20 €**
Anchoa Nardín 100 g **8,10 €**
Anchoa selección Nardín 100 g **10,60 €**
Anchoa selección Nardín 250 g **2,90 €**
Ventresca de bonito Nardín 295 g **20,70 €**
Bonito del norte en aceite de oliva 115 g **3,20 €**
Bonito del norte en aceite de oliva 240 g **7,40 €**
Bonito del norte en aceite de oliva 430 g **13,00 €**
Conservas Los Peperetes
Almejas al natural **34,70 €**
Berberechos al natural **21,00 €**
Navajas al natural **18,90 €**
Cangrejo de las nieves **20,50 €**
Mejillones en escabeche **11,60 €**
Sardinas en escabeche **10,80 €**
Sardinas en aceite de oliva **10,80 €**
Sardinas en aceite picante **10,80 €**
Conservas Daporta
Chipirones en aceite de oliva **5,70 €**
Sardinas en aceite de oliva **4,10 €**
Almejas al natural **21,70 €**
Berberechos al natural **15,80 €**
Navajas al natural **8,50 €**
Mejillones en escabeche **4,70 €**
Salmón Va: cítrico, con hierbas y mostaza o al hibiscus (100 g) **9 €**

CONSERVAS FRESCAS

Nuestra cocina es artesanal y uno de los productos con los que más trabajamos son nuestras conservas. Son conservas frescas, pensadas para ser consumidas en tres semanas porque así podemos evitar los conservantes y potenciar la autenticidad de todos los productos con los que están preparadas. Y no las encontraréis en ningún otro lugar ;)

Pepinillos agridulces **3,90 €**
Sardinas en escabeche **8,60 €**
Sardinas en escabeche picante **9,60 €**
Sardinas en escabeche cítrico **9,60 €**
Codornices en escabeche con trompetas de la muerte **14,10 €**
Samfaina **7,90 €**
Caponata siciliana **8,50 €**
Salsa de tomate **4,60 €**
Salsa de tomate picante **6,20 €**
Salsa de tomate picante **6,20 €**
Salsa boloñesa **7,10 €**
Salsa boloñesa vegetal **8,50 €**
Salsa pesto **6,90 €**
Escalivada con un punto de trufa (460 g) **14,90 €**
Pimiento muy escalivado (180 g) **6,70 €**
Rillette de pollo **12,00 €**
Cebolla confitada **7,90 €**
Romesco **3,70 €**
Olivada **3,90 €**
Sofrito del Empordà **8,20 €**

CARNES Y EMBUTIDOS

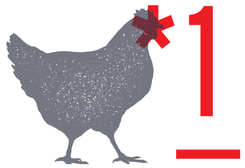
La carne y embutidos que ofrecemos provienen de nuestros productores de confianza y todos son de gran calidad: Cal Rovira, Maldonado...

Butifarra de Cal Rovira (100 g) **1,37 €**
Hamburguesa de vaca **3,90 €**
Ribeye black angus (100 g) **7,40 €**
McVA (hamburguesa de vaca, lechuga, tomate, pepino, queso y panecillo de brioche) **8,70 €**
Steak tartar con mantequilla Café París **15,00 €**
Butifarra de perol y negra de Cal Rovira (100 g) **2,34 €**
Tarrina de torcaz (100 g) **4,50 €**
Tarrina de pollo en escabeche (100 g) **4,30 €**
Tarrina de liebre (100 g) **4,50 €**
Paté de la abuela (100 g) **3,30 €**
Paté en croûte de liebre, pato o ibérico (100 g) **4,10 €**
Foie de canard **7,50 €**
Rillette pur cannard **4,50 €**
Salchichón reserva Cal Rovira (100 g) **4,87 €**
Salchichón de bellota Maldonado **7,50 €**
Fuet de Cal Rovira (100 g) **2,41 €**
Mini secallonitas Cal Tomàs **5,60 €**
Sobrasada de bellota Maldonado **7,50 €**
Sobrasada de Cal Rovira (100 g) **1,95 €**
Chorizo normal y picante Cal Tomás (100 g) **2,35 €**
Chorizo de bellota Maldonado **7,50 €**
Jamón ibérico de bellota (100 g) **21,60 €**
Paleta reserva Joselito (70 g) **11,10 €**
Caña de lomo Joselito (70 g) **8,70 €**

DULCES Y POSTRES

Para elaborar nuestros dulces contamos con el arte inestimable de la pastelera del restaurante alkimia, Aya Higuchi. Algunos de los postres los elaboramos en Va de Cuina, otros los adquirimos de los productores que más nos gustan.

Tiramisú **5,00 €**
Tiramisú de pistachos **6,70 €**
Tiramisú de gianduja y fresa **6,50 €**
Tiramisú de naranja **6,50€**
Pastel de queso **4,50 €**
Cremoso de mascarpone **5,60 €**
Panna cotta **5,60 €**
Yogur de menta **4,80 €**
Yogur de naranja y vainilla **5,70 €**
Bresca de miel de mil flores **5,50 €**
Membrillo ecológico Capell **3,70 €**
Roscottone hecho con aceite de oliva **26,00 €**
Tabletas de chocolate de Casa Cacao
Tableta con leche de vaca 52 % Colombia **8,90 €**
Tableta con leche de oveja 50 % Rep. Dominicana **8,90 €**
Tableta con leche de cabra 55 % Ecuador **10,20 €**
Tableta 70 % Venezuela **8,50 €**
Tableta 100 % India **10,50 €**
Tableta 73 % México **12,50 €**
Tableta 70 % con café de Etiopía **12,00 €**
Tableta 70 % con mandarina y regaliz **14,00 €**
Mermelada de higos negros **6,60 €**
Mermelada de melocotón blanco **6,60 €**
Mermelada de naranja sanguina **6,60 €**
Crema de pistachos **9,70 €**
Crema de limón **6,90 €**
Crema de gianduia **6,90 €**



LISTO PARA COMER

Dentro de nuestras neveras encontraréis platos que pueden conservarse en frío durante días y, después, ya en casa, solo es necesario agregar un poco de calor en el horno, la cazuela o la sartén.

Fricandó con trompetas (100 g) **3,80 €**
Rabo de buey al vino tinto (100 g) **2,76 €**
Macarrones de tres asados (100 g) **2,10 €**
Súper canelón del alkimia (2 raciones) **14,00 €**
Súper canelón del alkimia (4 raciones) **23,50 €**
Callos ilustrados **11,20 € / 19,90 €**
Cap i pota **9,70 € / 19,40 €**
Albóndigas con sepia **13,70 € /24,60 €**
Hummus (100 g) **2,10 €**
Pollo al curry rojo con arroz (100 g) **2,50 €**
Alitas al ajillo (100 g) **2,20 €**
Pulpo a la gallega **13,30 €**
Esqueixada de bacalao (100 g) **2,90 €**
Ensalada capresse con mozzarella **6,80 €**
Ensalada de burrata con berenjena a la llama **7,00 €**
Albóndigas con tomate y spaghettoni **8,70 €**
Carrillera de ternera y parmentier de patata **12,50 €**
Vichyssoise **4,00 €**
Crema india **4,00 €**
Gazpacho, gazpacho de cerezas y gazpacho de remolacha **4€/ 5.50 € / 4€**
Salmorejo **6,30 €**
Caldo de pollo **8,60 €**
Caldo vegetal **4,30 €**
Fumet de pescado **9,50 €**

QUESOS Y LÁCTEOS

La selección de quesos y lácteos de Va de Cuina se fundamenta en la calidad de los productos y la diversidad de sabores que queremos ofrecer.

Parmesano de 120 meses (100 g) **17,84 €**
Parmesano de 60 meses (100 g) **7,24 €**
Parmesano de 48 meses (100 g) **5,95 €**
Parmesano de 26 meses (100 g) **4,18 €**
Queso fresco **5,70 €**
Queso para untar **4,10 €**
Queso para untar y salmón ahumado Va **9,60 €**
Recuit de drap (requesón) **2,90 €**
Mozzarella de búfala **5,10 €**
Burrata **3,20 €**
Stracciatella affumicata **5,60 €**
Selección de quesos de pastor
Leche fresca **2,10 €**
Mantequilla Échiré doux **7,70 €**
Mantequilla Échiré demi-sel **7,70 €**
Mantequilla con trufa blanca **19,20 €**

*

va de cuina
Comida para llevar

Major de Sarrià, 130
936 055 715
hola@vadecuina.com
Horario: L a S de 11h a 21h.
D y festivos de 11h a 15h.

vadecuina.com

ACEITE Y VINAGRE

Las referencias de aceite y vinagre que os ofrecemos son de gran calidad y todas las hemos utilizado en numerosas ocasiones para elaborar nuestras propuestas gastronómicas. ;)

Olirium Argudell (Girona) **20,30 €**
Aceite de oliva Sant Felip (Menorca) **21,50 €**
Aceite Mallafrè Eco (Priorat) **11,90 €**
Aceite Les Trilles (Lleida) **7,60 €**
Aceite Oro Bailén (Jaén) **12,50 €**
Aceite Furgentini (Italia) **28,60 €**
Aceite Diezdedos Empeltre (Teruel) **11,40 €**
Aceite Diezdedos Corbella (Teruel) **11,40 €**
Aceite Diezdedos Pago (Teruel) **25,00 €**
Aceite de oliva virgen extra (Jaén) **4,00 €**
Aceite Clos de la Torre (Girona) **12,30 €**
Aceite Deortegas (Murcia) **14,90 €**
Aceite Luque ecológico (Córdoba) **9,40 €**
Aceite de pistachos (Francia) **72,50 €**
Aceite de nueces (Francia) **22,90 €**
Aceite de sésamo tostado (Francia) **18,90 €**
Aceite de oliva con bicho (Tarragona) **5,50 €**
Aceite de oliva con limón (Tarragona) **5,50 €**
Aceite de nueces (Francia) **7,10 €**
Aceite de pistachos (Francia) **10,30 €**
Aceite de sésamo (Francia) **5,80 €**
Aceite de avellanas (Francia) **7,20 €**
Aceite para wok Thai (Francia) **6,90 €**
Vinagre Forum Chardonnay (Tarragona) **12,60 €**
Vinagre Forum Merlot (Tarragona) **6,30 €**
Vinagre Forum Cabernet Sauvignon (Tarragona) **9,70 €**
Vinagre Forum Flavius (Tarragona) **22,50 €**
Vinagre Único PX 25 años (Andalucía) **14,50 €**
Vinagre Único PX 50 años (Andalucía) **35,80 €**
Aceto Soprafino Degli Estensi (Italia) **35,10 €**
Aceto Lodovico Campari (Italia) **61,20 €**
Aceto Balsamico del Duca (Italia) **3,50 €**
Vinagre de vino al PX (Córdoba) **5,60 €**
Vinagre balsámico de fino (Córdoba) **5,60 €**
Vinagre de almez (Girona) **5,50 €**
Vinagre de Oloroso 10 años (Córdoba) **7,50 €**

POLLO CUBISTA DEL AL KOSTAT

En la antigua Grecia, el término *mageiros* se refería tanto al oficial que se encargaba de matar a los animales que eran sacrificados, como a los que, una vez separada la parte destinada a los dioses, cocinaban el resto del animal para los hombres. Por esta razón, *mageiros* alude tanto a un sacerdote como a un cocinero. En toda la cocina se da un componente sacrificial.

Fotografía // Pollos utilizados para elaborar el Pollo cubista en dos servicios de la sala del restaurante al kostat del cocinero Jordi Vilà (Ronda de Sant Antoni, 41, principal, 08011 Barcelona)

Los antiguos griegos entendían que aquello que se sacrificaba pasaba a ser sagrado. Nosotros consideramos sagrado poner el máximo cuidado y mostrar el máximo respeto por todos los productos con los que cocinamos.