



Major de Sarrià, 130
936 055 715
hola@vadecuina.com
Horari: Dl a Ds d'11h a 21h.
Dm i festius d'11h a 15h.
vadecuina.com

La nostra cuina es posa en marxa gairebé cada dia de l'any. I, gairebé cada dia de l'any, proposem diferents plats per emportar. Sempre tenim sorpreses. Alhora, en tenir la cuina dins la botiga (o la botiga dins la cuina), us podem preparar algunes de les nostres propostes en directe, à la minute, per a que us les endugueu acabades de fer.

Croqueta de pernil **2 €/u**
 Croqueta de vedella **2 €/u**
 Croqueta d'espinacs **1,80 €/u**
 Ensaladilla Zumaià (100 g) **2,80 €**
 Ensaladilla al Kostat (100 g) **3,80 €**
 Anxova del Cantàbric "000" **2,10 €/u**
 Anxova de Cadaqués **2,80 €/u**
 Gilda **1,80 €/u**
 Sant matrimoni **1,80 €/u**
 Brandada de bacallà amb mongeta (100 g) **3,10 €**
 Salmó fumat a casa (100 g) **7,00 €**
 Truita de patates (amb o sense cebes) **6,50 €**
 Bacallà amb samfaina (100 g) **3,50 €**
 Cargols a la gormanda **9 €**
 Piquillos farcits de brandada (100 g) **3,10 €**
 Rosbif (100 g) **6,90 €**
 Rosbif fumat (100 g) **7,50 €**
 Salpicón (100 g) **4,80 €**
 Tonyma al gust (100 g) **5,50 €**
 Arròs de l'Empordà **16,00 € (pp)**
 Arròs de corral **13,00 € (pp)**
 Espatllata de xai Xisqueta amb patates **19,00 €**
 Cueta de rap a la Donostiarra **16,00 €**

La pasta i l'arròs són clàssics i uns dels productes per cuinar més antics del món. Els que oferim a la venda nosaltres els utilitzem tots per elaborar les propostes de la nostra pròpia cuina.

Pasta Benedetto Cavalieri (spaghettoni penne, anellini, gramigna i rigatoni) **5,50 €**

Pasta Paolo Petrilli (festoni, linguine, penne) **5,80 €**

Pasta d'ou Campofilonese (lasanya, pappardelle, linguine nero di sepia, fettuccine) **5,80 €**

Arròs Acquarello (500 g) **9,50 €**

Arròs Acquarello (1 kg) **14,70 €**

Arròs de l'Estany de Pals (1 kg) **5,30 €**

Un toc final als plats amb el condiment o el realç del sabor i de la intenció d'un plat amb les espècies... Els petits detalls també són una de les claus de la bona cuina. ;)

Aigua fumada **8,40 €**
 Condiment Puro **18,30 €**
 Steak & bbq (molinet) **4,90 €**
 Spicy chilli (molinet) **4,90 €**
 Curri de madràs (Índia) **5,20 €**
 Pebre per a ostres (França) **6,40 €**
 Zathar (Líban) **4,40 €**
 Curri verd (Tailàndia) **5,70 €**
 Royal tandoori (Índia) **9,40 €**
 Royal curri (Índia) **9,90 €**
 Ras el hanout (Marroc) **6,20 €**
 5 espècies xineses (Xina) **9,10 €**
 Miscel·lània mediterrània (Grècia)
9,00 €
 Canyella en pols (Sri Lanka) **8,30 €**
 Canyella en branquilló (Sri Lanka)
9,00 €
 Pebre negre sencer Parameswaran's
 (Índia) **9,00 €**
 Pebre blanc sencer Parameswaran's
 (Índia) **18,10 €**
 Pebre negre Parameswaran's en pols
 (Índia) **10,50 €**
 Pebre negre (molinet) **5,10 €**
 Pebre Voatsiperifery (Madagascar)
8,20 €
 Pebre blanc de Penja (Camerun) **7,40 €**
 Pebre negre de Malabar (Índia) **5,50 €**
 Pebre negre de Jamaica **46,70 €**
 Pebre negre de Sichuan **20,70 €**
 Pebre vermell de la Vera (dolç, picant i
 agredolç) **2,60 €**
 Pebre vermell La Barca (dolç, picant i
 agredolç) **2,90 €**
 Pebre vermell d'Hongria **7,70 €**
 Pebre vermell Espelette (França)
7,90 €
 Safrà 1.000 mg (Cachemira) **12,20 €**
 Sal de Guérande **5,20 €**
 Diamant de sal de l'Himàlaia **9,70 €**
 Diamant de sal blava de Pèrsia **16,80 €**
 Sal rosa de l'Himàlaia (molinet) **4,60 €**
 Sal de l'Atlàntic (molinet) **4,60 €**
 Sal fina de Guérande **2,90 €**
 Flor de sal de Guérande **8,70 €**

Pràctiques, còmodes de guardar i saludables.
Les conserves vegetals que encara no elaborem
nosaltres les encarreguem a productors de gran
qualitat i confiança.

- Olives de Kalamata **8,90 €**
- Barreja d'olives **8,00 €**
- Bruschetta d'olives **12,40 €**
- Relish d'olives i figues **15,70 €**
- Olives gordal sense pinyol **5,50 €**
- Olives yeye **4,20 €**
- Olives mojo picón **4,20 €**
- Olives arbeques **4,10 €**
- Oliva empeltre morta **4,00 €**
- Cigrons Maria Jesús **3,20 €**
- Llenties Maria Jesús **2,50 €**
- Espàrrecs blancs Maria Jesús **6,60 €**
- Porro en conserva La Churta **9,60 €**
- Pebrot del Piquillo La Soltera **10,40 €**
- Pebrot del Piquillo Maria Jesús **3,50 €**
- Favetes La Soltera **10,00 €**
- Favetes Maria Jesús **10,00 €**
- Cors de carxofa **7,90 €**
- Tomàquet cirerol sec De Carlo **9,60 €**
- Bitxo piparra La Soltera **6,90 €**
- Bitxo piparra La Guipuzcoana **5,10 €**

De vegades són el millor acompanyament d'un plat i al VA de Cuina procurem que la seva qualitat sigui parella a la cura que dediquem a la nostra cuina.

- Ketchup Wilkin & Sons **5,00 €**
- Salsa de mango picant **5,00 €**
- Salsa barbacoa Wilkin & Sons **5,00 €**
- Ketchup barbacoa fumat **9,50 €**
- Ketchup Bloody Mary **7,20 €**
- Ketchup d'all negre **11,10 €**
- Cogombre envinagrat **9,00 €**
- Maionesa Armani **2,80 €**
- Wholegrain mustard Wilkin & Sons **4,60 €**
- Mostassa de Dijon (250 g) **7,40 €**
- Mostassa en grans (250 g) **7,90 €**
- Mostassa de Dijon (210 g) **2,90 €**
- Mostassa de Dijon (105 g) **2,10 €**
- Mostassa d'espècies torrades **2,80 €**
- Mostassa de Dijon fumada **8,70 €**
- Mostassa fumada amb mel **8,70 €**
- Mostassa amb tòfona **14,90 €**

Aigua, cervesa o la nostra petita selecció de vins blancs, rosats i negres són bàsics per arrodonir la nostra proposta gastronòmica. :)

Aigua Icelandic Glacial (amb o sense gas) **4,00 €**
 Moritz 7 **1,70 €**
 Recaredo Subtil **32,00 €**
 Esprit **44,00 €**
 Crilasy **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 €**

Aquesta és la nostra tria de tes i cafès que ens ajuda a completar la proposta de menjar per emportar del Va de Cuina.

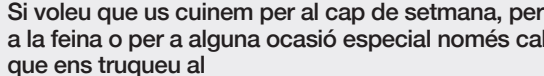
- Earl grey luxus (te negre) **9,00 €**
- Japó (sencha i matcha) **9,50 €**
- Indian chai (te negre) **9,00 €**
- Caléxico (te negre i xocolata picant) **9,00 €**
- Sakura (te verd) **9,00 €**
- Gingebre i llimona **9,00 €**
- Equilibrio (rooibos) **9,00 €**
- Manhattan **9,00 €**

Per enriquir els nostres pica-pica oferim snacks elaborats per nosaltres i d'altres referències que ens agraden i que utilitzem a la nostra cuina.

Torradeses Va **1,90 €**
Pa Guittiatu **2,20 €**
Bastonets Bibanesi d'oli d'oliva **3,50 €**
Bastonets Bibanesi de Kamut **8,70 €**
Xips de patata coquer's **2,70 €**
Boletes de wasabi **3,10 €**
Galeats d'arros tex-mex **2,90 €**
Fruit d'or (macadàmies amb soja)
10,90 €
Nous amb miso **8,70 €**



La nostra cuina per encàrrec està dirigida per **Jordi Vilà**, copropietari del Va de Cuina, xef del restaurant **alkimia i Premi Nacional de Gastronomia 2021**. Jordi Vilà també és copropietari del restaurant al Kostat, del restaurant Vivanda de Sarrià i de la pizzeria Mucho. Al capdavant de la nostra cuina, en el dia a dia, hi trobareu **Alexandre Freitas**, que va treballar durant vuit anys al costat de Jordi Vilà al restaurant alkimia i també a l'antic San Pau de Carme Rusalleda.



936 055 715

Un clàssic de la nostra gastronomia que tenim ben assortit amb marques d'aquí i d'allà de molta confiança i qualitat.

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 fumada (100 g) **29,40 €**
Anguila fumada (100 g) **12,24 €**
Seitons en vinagre **6,10 €**
Anxova Nardin (50 g) **4,20 €**
Anxova Nardin (100 g) **8,10 €**
Anxova selecció Nardin (100 g) **10,60 €**
Anxova selecció Nardin (250 g) **2,90 €**
Ventresca de bonitol Nardin (295 g)
20,70 €
Bonitol del nord en oli d'oliva (115 g)
3,20 €
Bonitol del nord en oli d'oliva (240 g)
7,40 €
Bonitol del nord en oli d'oliva (430 g)
13,00 €
Conserves Los Peperetes
Cloisses al natural **34,70 €**
Escopinyes al natural **21,00 €**
Navalles al natural **18,90 €**
Cranc de les neus **20,50 €**
Muscos en escabetch **11,60 €**
Sardines en escabetch **10,80 €**
Sardines en oli d'oliva **10,80 €**
Sardines en oli picant **10,80 €**
Conserves Daporta
Xiprions en oli d'oliva **5,70 €**
Sardines en oli d'oliva **4,10 €**
Cloisses al natural **21,70 €**
Escopinyes al natural **15,80 €**
Navalles al natural **8,50 €**
Muscos en escabetch **4,70 €**
Salmó Va: citric, amb herbes i mostassa
o al hibiscus (100 g) **9 €**

La nostra és una cuina artesanal, i un dels productes amb què treballem són les nostres conserves. Conserves fresques, pensades per consumir en tres setmanes perquè així podem evitar els conservants i potenciar l'autenticitat de tots els productes amb què estan cuinades. I no les trobareu enlloc més. :)

Cogombres agredolços **3,90 €**
Sardines en escabetx **8,60 €**
Sardines en escabetx picant **9,60 €**
Sardines en escabetx cítric **9,60 €**
Guatiles en escabetx amb trompetes de la mort **14,10 €**
Samfaina **7,90 €**
Caponata siciliana **8,50 €**
Salsa de tomàquet **4,60 €**
Salsa de tomàquet picant **6,20 €**
Salsa bolonyesa **7,10 €**
Salsa bolonyesa vegetal **8,50 €**
Salsa pesto **6,90 €**
Escalivat amb un punt de tòfona (460 g) **14,90 €**
Pebrot molt escalivat (180 g) **6,70 €**
Rillette de pollastre **12,00 €**
Ceba confitada **7,90 €**
Romesco **3,70 €**
Olivada **3,90 €**
Sofregit de l'Empordà **8,20 €**
Codonyat ecològic Capell **3,70 €**
Roscoftone fet amb oli d'oliva **26,00 €**
Rajoles de xocolata de Casa Cacao
Rajola amb llet de vaca 52 % Colòmbia **8,90 €**
Rajola amb llet d'ovella 50 % Rep. Dominicana **8,90 €**
Rajola amb llet de cabra 55 % Equador **10,20 €**
Rajola 70 % Veneçuela **8,50 €**
Rajola 100 % Índia **10,50 €**
Rajola 73 % Mèxic **12,50 €**
Rajola 70 % amb cafè d'Etiòpia **12,00 €**
Rajola 70 % amb mandarina i regalèsia **14,00 €**
Confitura de figues negres **6,60 €**
Confitura de préssec blanc **6,60 €**
Confitura de taronja sanguina **6,60 €**
Crema de festucs **9,70 €**
Crema de llimona **6,90 €**
Crema de gianduja **6,90 €**

La carn i els embotits que oferim vénen dels nostres productors de confiança i tots són d'una gran qualitat: 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, enciam, tomàquet, cogombre, formatge i pa de brioix) **8,70 €**
- Steak tartar amb mantega Café Paris **15,00 €**
- Butifarra de perol i negra de Cal Rovira (100 g) **2,34 €**
- Terrina de tudó (100 g) **4,50 €**
- Terrina de pollastre en escabetx (100 g) **4,30 €**
- Terrina de llebre (100 g) **4,50 €**
- Paté de la iaia (100 g) **3,30 €**
- Paté en cròute de llebre, ànec o ibèric (100 g) **4,10 €**
- Foie de canard **7,50 €**
- Rillettes pur canard **4,50 €**
- Llonganissa reserva Cal Rovira (100 g) **4,87 €**
- Llonganissa de glà Maldonado **7,50 €**
- Fuet de Cal Rovira (100 g) **2,41 €**
- Mini secallones Cal Tomàs **5,60 €**
- Sobrassada de glà Maldonado **7,50 €**
- Sobrassada de Cal Rovira (100 g) **1,95 €**
- Xoriço normal i picant Cal Tomàs (100 g) **2,35 €**
- Xoriço de glà Maldonado **7,50 €**
- Pernil ibèric de glà (100 g) **21,60 €**
- Paleta reserva Joselito (70 g) **11,10 €**
- Canya de llong Joselito (70 g) **8,70 €**

Per fer els nostres dolços comptem amb l'inestimable art de la pastissera del restaurant alkimia, Aya Higuchi. Pel que fa a les postres, algunes les fem al Va de Cuina i altres les portem dels productors que més ens agraden.

Tiramisú **5,00 €**
Tiramisú de festucs **6,70 €**
Tiramisú de gianduja i maduixa **6,50 €**
Tiramisú de taronja **6,50 €**

Dins les nostres neveres trobareu plats que poden conservar-se en fred durant uns dies i després, ja a casa, només cal afegir-hi un toc de calor, al forn, a la cassola o a la paella. Els elaborem tots nosaltres a la cuina i els anomenem propostes a punt per menjar.

Fricandó amb trompetes (100 g) **3,80 €**
Cua de bou al vi negre (100 g) **2,76 €**
Macarrons de tres rostits (100 g) **2,10 €**
Súper caneló de l'alkimia (2 racions) **14,00 €**
Súper caneló de l'alkimia (4 racions) **23,50 €**
Callos il·lustrats **11,20 € / 19,90 €**
Cap i pota **9,70 € / 19,40 €**
Mandonguilles amb sípia **13,70 € / 24,60 €**
Hummus (100 g) **2,10 €**
Pollastre al curri vermell amb arròs (100 g) **2,50 €**
Aletes a l'allet (100 g) **2,20 €**
Pop a la gallega **13,30 €**
Esqueixada de bacallà (100 g) **2,90 €**
Amanida capresse amb mozzarella **6,80 €**
Amanida de burrata amb albergínia a la flama **7,00 €**
Mandonguilles amb tomàquet i spaghetti-toni **8,70 €**
Galta de vedella i parmentier de patata **12,50 €**
Vichyssoise **4,00 €**
Crema índia **4,00 €**
Gaspatxo, gaspatxo de cireres i gaspatxo de remolatxa **4€/ 5,50 € / 4€**
Salmorejo **6,30 €**
Caldo de pollastre **8,60 €**
Caldo vegetal **4,30 €**
Fumet de peix **9,50 €**

La tria de formatges i làctics del Va de Cuina està feta d'acord amb la qualitat dels productes i a la diversitat de sabors que volem oferir.

- Parmesà de 120 mesos (100 g) **17,84 €**
- Parmesà de 60 mesos (100 g) **7,24 €**
- Parmesà de 48 mesos (100 g) **5,95 €**
- Parmesà de 26 mesos (100 g) **4,18 €**
- Formatge fresc **5,70 €**
- Formatge d'untar **4,10 €**
- Formatge d'untar i salmó fumat **9,60 €**
- Recuit de drap **2,90 €**
- Mozzarella de búfala **5,10 €**
- Burrata **3,20 €**
- Stracciatella affumicata **5,60 €**
- Selecció de formatges de pastor
- Llet fresca **2,10 €**
- Mantega Échiré doux **7,70 €**
- Mantega Échiré demi-sel **7,70 €**
- Mantega amb tòfona blanca **19,20 €**



Major de Sarrià, 130
936 055 715
hola@vadecuina.com
Horari: Dl a Ds d'11h a 21h.
Dm i festius d'11h a 15h.
vadecuina.com

Les referències d'oli i vinagre que us oferim són d'una gran qualitat i totes les hem utilitzat una vegada o altra per elaborar les nostres propostes gastronòmiques. ;)

Oliurium Argudell (Girona) **20,30 €**
 Oli d'oliva Sant Felip (Menorca) **21,50 €**
 Oli Mallafrè Eco (Priorat) **11,90 €**
 Oli les Trilles (Lleida) **7,60 €**
 Oli Oro Bailén (Jaén) **12,50 €**
 Oli Furgentini (Itàlia) **28,60 €**
 Oli Diezdedos Empeltre (Terol) **11,40 €**
 Oli Diezdedos Corbella (Terol) **11,40 €**
 Oli Diezdedos Pago (Terol) **25,00 €**
 Oli d'oliva verge extra (Jaén) **4,00 €**
 Oli Clos de la Torre (Girona) **12,30 €**
 Oli Deortegas (Múrcia) **14,90€**
 Oli Luque ecològic (Còrdova) **9,40 €**
 Oli de festucs (França) **72,50 €**
 Oli de nous (França) **22,90 €**
 Oli de sèsam torrat (França) **18,90 €**
 Oli d'oliva amb bitxo (Tarragona) **5,50 €**
 Oli d'oliva amb llimona (Tarragona) **5,50 €**
 Oli de nous (França) **7,10 €**
 Oli de festucs (França) **10,30 €**
 Oli de sèsam (França) **5,80 €**
 Oli d'avellanes (França) **7,20 €**
 Oli per wok Thai (França) **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 anys (Andalusia)
14,50 €
 Vinagre Único PX 50 anys (Andalusia)
35,80 €
 Aceto Soprafino Degli Estensi (Itàlia)
35,10 €
 Aceto Lodovico Campari (Itàlia) **61,20 €**
 Aceto Balsamico del Duca (Itàlia) **3,50 €**
 Vinagre de vi al PX (Còrdova) **5,60 €**
 Vinagre balsàmic de Fino (Còrdova)
5,60 €
 Vinagre de lledoner (Girona) **5,50 €**
 Vinagre de Oloroso 10 anys (Còrdova)
7,50 €
 Vinagre de gerds (França) **18,30 €**
 Vinagre de Kalamansi (França) **18,40 €**

component sacrificial. Els antics grecs entenien que allò que es sacrificava esdevenia sagrat. Per a nosaltres és sagrat posar la màxima cura i respecte en tots els productes amb els quals cuinem.

déus, cuinava la resta de l'animal per als homes. Per aquesta raó *Mageiros* es refereix tant al sacerdot com al cuiner. En tota cuina hi ha un

A l'antiga Grècia el terme *Mageiros* es destinava tant a l'oficial que s'encarregava de matar els animals que es sacrificaven com a qui, una vegada separada la part que es destinava als

