



El lote se puede ampliar con cava, barquillos, jamón u otros productos navideños que tenemos en la despensa del VA DE CUINA. Llamadnos a la tienda y nos ponemos de acuerdo :)

EL LOTE QUE NO HAS REGALADO NUNCA
Este es uno de los lotes que estamos preparando para Navidad. Está pensado para empresas que quieren sorprender a su personal y a sus familias con un lote que no has regalado nunca ;)

Major de Sarrià 130
Barcelona
Tel. 938 055 715
vadecuina.com

VA DE CUINA

Los callos ilustrados Siempre cocinados a fuego lento... es un clásico de la cocina castellana que elaboramos con tripa, chorizo, cabeza de cerdo, pimentón dulce y picante, tomate, ajo, cebolla, garbanzos, hierbas, azafrán...

La terrina de pollo, fole y pistachos. El nombre de la propuesta desvela el producto. :) Pollo, fole y pistachos para uno de los grandes pasteles de carne de nuestro repertorio más tradicional.

El romesco Va. Es la columna vertebral de la cocina catalana y el vertebra de la llegada del hijo del barrio antes de la llegada de la nora. En el Va lo pintamos de Tarragona. Jate, nora, del Serrallo de la ajo, tomate, nora, preparamos con ajo, tomate, aceite, avellana y almendra.

El caldo de escudella No existe una sopa más antigua (que esté documentada) en toda Europa. El franciscano Francisco d'Elximenis va la citó en el siglo XIV. En aquella época, los catalanes la comíamos cada día. En el Va de Cuina la preparamos con garbanzos, patata, cebolla, nabo, chirivía, puerro, zanahoria, ajo, cerdo, ternera, pollo y pilota.

La supreme de salmón ahumado en casa con hojas de pino, sarmiento y tomillo, y lo maceramos todo con hierbas y mostaza.

Las sardinas en escabeche tradicional. Sardinas del mediterráneo en escabeche de cebolla, ajo, aceite de oliva virgen extra, vinagre, hierbas, limón y naranja.

Nuestra samfaina La samfaina es una de las cuatro grandes salsas que estructuran el universo de la cocina catalana. También es típicamente mediterránea. Aunque con nombres distintos y variantes diferentes. Está emparentada con la ratatouille provenzal, el mullador valenciano o la alboronía mallorquina.

VA DE CUINA

Las sardinas en escabeche picante. A las sardinas tradicionales les añadimos pimiento rojo dulce y picante...

VA DE CUINA

COMIDA PARA LLEVAR

Major de Sarrià, 130 T. 936 055 715 Email: hola@vadecuina.com
Horario: Lun a Sáb de 11h a 21h. Dom y festivos de 11h a 15h.

vadecuina.com

A PUNTO PARA COMER

Estas propuestas que os presentamos son las que cocinamos siempre, pero también nos gusta añadir otras (por sorpresa) según los productos de temporada :)

Macarrones 7,20 €
Super canelón del alkimia (2 raciones) 14,00 €
Super 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) 2,25 €
Alitas al ajillo (100 g) 2,20 €
Pulpo a la gallega 13,90 €
Esqueixada de bacalao (100 g) 2,90 €
Ensalada caprese con mozzarella 6,80 €
Ensalada de burrata con berenjena a la llama 7,00 €
Albóndigas con tomate y spaghetti 8,70 €
Carrilleras de ternera y parmentier de patata 12,50 €
Vichyssoise 4,00 €
Crema india 4,00 €
Caldo de pollo 8,60 €
Caldo vegetal 4,30 €
Fumet de pescado 9,50 €
Crema de verduras 4,00 €
Crema de calabaza 4,90 €
Crema Pistou 4,00 €

CONSERVAS FRES-CAS

La nuestra es una cocina artesanal, y unos de los productos con los que trabajamos son nuestras conservas. Conservas frescas, pensadas para consumir en tres semanas porque así podemos evitar conservantes y potenciar la autenticidad de todos los productos con los que están cocinadas. Y no las encontraréis en ningún otro lugar :)

Pepinos agridulces 3,90 €
Sardinas en escabeche 8,60 €
Sardinas en escabeche cítrico 9,60 €
Sardinas en escabeche picante 9,60 €
Codornices en escabeche con trompetas de la muerte 14,10 €
Samfaina 7,90 €
Caponata siciliana 8,50 €
Salsa de tomate 4,90 €
Salsa de tomate picante 6,20 €
Salsa boloñesa 7,10 €
Salsa boloñesa vegetal 8,90 €
Salsa pesto 6,90 €
Escalivada con un punto de trufa (469 g) 14,90 €
Pimiento muy escalibado (180 g) 6,70 €
Rillettes de pollo 12,00 €
Cebolla confitada 7,90 €
Romesco 3,90 €
Olivada 3,90 €

LA COCINA EN DIRECTO

Nuestra cocina se pone en marcha casi cada día del año. Y, casi cada día del año, proponemos platos diferentes para llevar. Siempre tenemos sorpresas. A su vez, al tener la cocina dentro de la tienda (o la tienda dentro de la cocina), os podemos preparar algunas de nuestras propuestas en directo, a la minute, para que os las llevéis 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 judía (100 g) 3,10 €
Salmón ahumado en casa (100 g) 9,00 €
Tortilla de patatas (con o 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 pollo 13,00 € (pp)
Espalda de Cordero Xisqueta con patatas 19,00 €
Colita de rape a la Donostiarra 16,50 €

DULCES Y POSTRES

Para hacer nuestros dulces contamos con el incomparable arte de la pastelería del restaurante alkimia, Aya Higuchi. Para nuestros postres, algunos los preparamos en el Va de Cuina y otros los traemos 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 €
Crema de mascarpone 5,60 €
Panna cotta 5,60 €
Yogurt de menta 4,80 €
Yogurt de naranja y vainilla 5,70 €
Bresca de mil de mil flores 7,60 €
Membrillo ecológico Capell 3,70 €
Roscottone hecho con aceite de oliva 26,00 €
Tabletas 70 % con mandarina y regaliz 14,00 €
Mermelada de higos negros 6,60 €
Crema de pistachos 9,70 €

NUESTRA DESPENSA

En el **VA DE CUINA** ponemos nuestra despensa a vuestro servicio. Ofrecemos una cuidada selección de vinos y productos de aquí y de más lejos con los que nos gusta cocinar. También encontraréis una selección de lácteos (quesos, yogures, leche...) carnes, embutidos y verduras, tés y cafés de mucha calidad. Así como, de la mano de Xevi Ramon de Triticum (panadero de quinta generación) diferentes tipos de panes.

JORDI VILÀ
Y
ALEXANDRE FREITAS
EN

1- Obra de teatro cómica,
generalmente breve y
de carácter satírico
2- Todo aquello que
ponemos en el canelón

LA FARSA DEL CANELÓN

Una historia de Navidad

UNA PRODUCCIÓN DE VA DE CUINA 2021



Una mañana de otoño en el barrio de Sarrià, en Barcelona. Dentro de una tienda, una cocina (o dentro de una cocina, una tienda)...



Buenos días, Alex.
Buenos días, jefe.



Todo me parece genial, pero... ¿y el ingrediente secreto? El ingrediente que no puede faltar en todo lo que hacemos...
¿¿¿Cómo???



No lo recuerda...



Ahhh... aquello que dijiste en la tele...
¿Cuál es tu ingrediente secreto?



El cariño, exacto, el cariño. ;)



Hoy tocan canelones, ¿eh?
¿Está todo listo?
Están a punto de salir del horno...
¡Tienen que quedar bien para la fotonovela! ;)



Se han quemado la piel de los pollos para quitarles todos los pelos.
Se ha lavado toda la carne para quitarle la sangre y las impurezas.



Y se ha preparado la bandeja con ajo, cebolla, tomates, tomillo y canela. Y todo en el horno bien salpimentado a 180 grados.



Ahh... Y el toque final con un poco de coñac y vino rancio.



Jajaja... Venga, acabemos ya estos fantásticos canelones.



Varillas y mezclar... y, después, hervimos la pasta.



Rellenamos los canelones con la farsa.



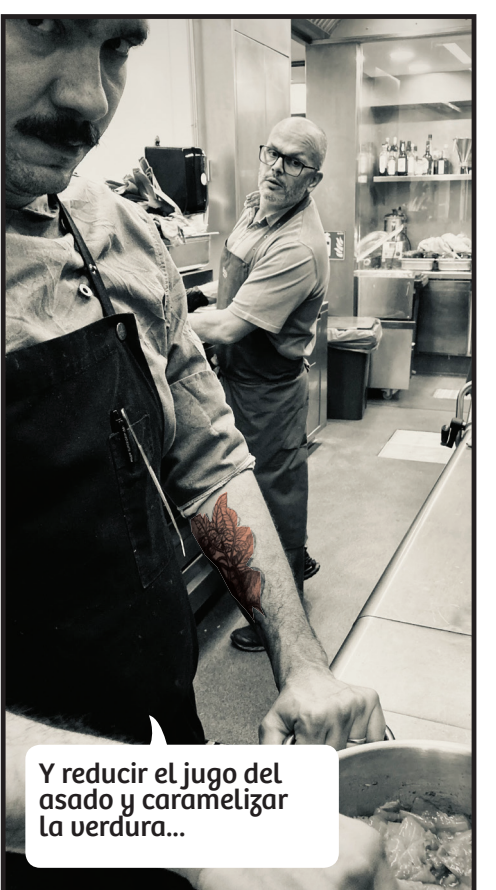
Y distribuimos los canelones en bandejas con queso, mantequilla y la bechamel. Y listo: al horno, 8 minutos a 180 grados...



Alexandre, no me seas rancio... ¡¡¡que son los canelones de Navidad!!!
Era broma, jajajaja.



Ahora ya podemos empezar a deshuesar la carne...



Y reducir el jugo del asado y caramelizar la verdura...



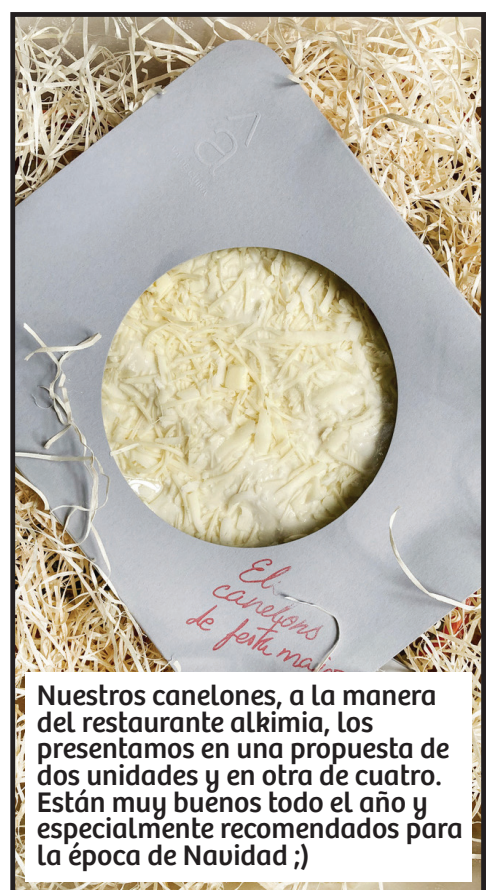
Y todo a la trituradora para completar la farsa!!!



Quina oloreta!!!



Han quedado riquísimos...
Pues en la Ruscalleda no los preparábamos así...
Claro, los hacíais al revés. ;)



Nuestros canelones, a la manera del restaurante alkimia, los presentamos en una propuesta de dos unidades y en otra de cuatro. Están muy buenos todo el año y especialmente recomendados para la época de Navidad ;)

SI ESCANEAS EL CÓDIGO QR PODRÁS VER LA ENTREVISTA DE JORDI VILÀ EN EL PROGRAMA ARTÍC DE BETEVÉ