



El lot es pot ampliar amb cava, neules, pernil o altres productes nadalencs que tenim al rebost del VA DE CUINA. Truqueu-nos a la botiga i ens posem d'acord :)

EL LOT QUE NO HAS REGALAT MAI

Aquest és un dels lots que estem preparant pels Nadals. Pensat per a empreses que volen sorprendre els treballadors i família amb un lot que no has regalat mai :)

El caldo d'escudella. No hi ha sopa més antiga (documentada) en tota Europa. El franciscà Francesc d'Eximenis ja en va parlar al segle XIV. En aquella època, els catalans la menjàvem cada dia. Al Va de Cuina la preparam amb cigrons, patata, ceba, rap, xirivies, porro, pilota, pasta, etc.

La suprema de salinó fumat al VA DE CUINA amb herbes i mostassa. El nostre salinó el fumem a casa amb fulles de pl. sarment i fargola i l'acabem de macerar amb herbes i mostassa.

El romesco Va. Costella principal de la cuina catalana, des d'abans de la invasió del tomàquet i del serralló, la fribada del barri d'en amb all i d'amançat. Al Va el preparam amb all, tomàquet, nyora, oli d'avel·lana i ametlla.

La terrina de pollastre, fole i festuca. El nom de la proposta juga el producte de la festa i el fole. Polastre, fole i festucs de carn dels nostres receptari més tradicional.

Les sardines en escabetx tradicional. Sardines de la mediterrània en un escabetx de ceba, all, oli d'oliva verge extra, vinagre, herbes, llimona i taronja.

La nostra samfaina. La samfaina és una de les quatre grans salses que estructuraven l'univers de la cuina catalana. També és típicament mediterrània. Amb noms diferents i variants diferents, també. S'emparenta amb la ratatouille provençal, el mullador valencià o l'alboronia mallorquina.

VA DE CUINA

MENJAR PER EMPORTAR

Major de Sarrià, 130 T. 936 055 715 Email: hola@vadecuina.com
Horari: DI a Ds d'11h a 21h. Dm i festius d'11h a 15h.

vadecuina.com

A PUNT PER MENJAR

Aquestes propostes que us presentem són les que cuinem sempre, però també ens agrada afegir-ne (per sorpresa) segons els productes de temporada :)

Macarrons de tres rostits 7,20 €
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) 2,25 €
Aletes a l'allet (100 g) 2,20 €
Pop a la gallega 13,90 €
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 8,70 €
Galta de vedella i parmentier de patata 12,50 €
Vichyssoise 4,00 €
Crema india 4,00 €
Caldo de pollastre 8,60 €
Caldo vegetal 4,30 €
Fumet de peix 9,50 €
Crema de verdures 4,00 €
Crema de Carbassa 4,90 €
Crema Pistou 4,00 €

CONSERVES FRESQUES

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 €
Guatilles en escabetx amb trompetes de la mort 14,10 €
Samfaina 7,90 €
Caponata siciliana 8,50 €
Salsa de tomàquet 4,90 €
Salsa de tomàquet picant 6,20 €
Salsa bolonyesa 7,10 €
Salsa bolonyesa vegetal 8,90 €
Salsa pesto 6,90 €
Escalivada amb un punt de tòfona (469 g) 14,90 €
Pebrot molt escalivat (180 g) 6,70 €
Rillettes de pollastre 12,00 €
Ceba confitada 7,90 €
Romesco 3,90 €
Olivada 3,90 €
Sofregit de l'Empordà 8,20 €

LA CUINA EN DIRECTE

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, a 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 Zumaia (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) 9,00 €
Truita de patates (amb o sense ceba) 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 €
Tonyina al gust (100 g) 5,50 €
Arròs de l'Empordà 16,00 € (pp)
Arròs de pollastre 13,00 € (pp)
Espatleta de xai Xisqueta amb patates 19,00 €
Cueta de rap a la Donostiarra 16,50 €

DOLÇOS I POSTRES

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 €
Pastís de formatge 4,50 €
Cremós de mascarpone 5,60 €
Panna cotta 5,60 €
logurt de menta 4,80 €
logurt de taronja i vainilla 5,70 €
Bresca de mel de mil flors 7,60 €
Codonyat ecològic Capell 3,70 €
Roscottone fet amb oli d'oliva 26,00 €
Rajola 70 % Veneçuela 8,50 €
Rajola 70 % amb mandarina i regalèssia 14,00 €
Rajola 100 % Índia 10,50 €

EL NOSTRE REBOST

Al **VA DE CUINA** posem el nostre rebost al vostre servei. Oferim una acurada selecció de vins i productes d'aquí i de més lluny amb els que ens agrada cuinar. També trobareu una tria de làctics (formatges, iogurts, llet...) carns, embotits i verdures, tes i cafès de molta qualitat. Així com, de la mà de Xevi Ramon de Triticum (flequer de cinquena generació) diferents tipus de pans.

JORDI VILÀ
I
ALEXANDRE FREITAS
A

LA FARSA
DEL CANELOÓ

Una història de Nadal

UNA PRODUCCIÓ DE VA DE CUINA 2021

Af. Comèdia burlesca
generalment en un
sol acte.

zf. Tot allò que hi
posem dins del
canelo.



Un matí de tardor al barri de Sarrià, a Barcelona. Dins d'una botiga, una cuina (o dins d'una cuina, una botiga)...



Bon dia, Alex.

Bon dia, jefe.



Tot molt bé, però... i l'ingredient secret? L'ingredient que ha de tenir tot el que fem...

Perdona???



No se'n recorda...



Ahhh... allò que vas dir a la tele...

Quin és el teu ingredient secret?



El carinyo, exacte, el carinyo. :)



Avui toquen canelons, eh?

Ho tenim tot preparat?

Està a punt de sortir del forn...

Que ha de quedar bé per a la fotonovel·la. :)



S'han rentat les carns per treure sang i impureses.

S'ha cremat la pell dels pollastres per treure-li tots els pèls.



I s'ha preparat la safata amb all, cebes, tomàquets, farigola i canyella. I tot al forn ben salpebrat a 180 graus.



Ahh... I el toc final amb una mica de conyac i vi ranci.



Vine aquí que t'abraço... hahaha.

Va, acabem aquests fantàstics canelons.



Barilles i remenar per fer la beixamel... I després bullim la pasta.



Col·loquem la farsa dins del canelons.



I distribuïm els canelons en safates amb formatge, mantega i la beixamel. I ja està: al forn, 8 minuts a 180 graus...

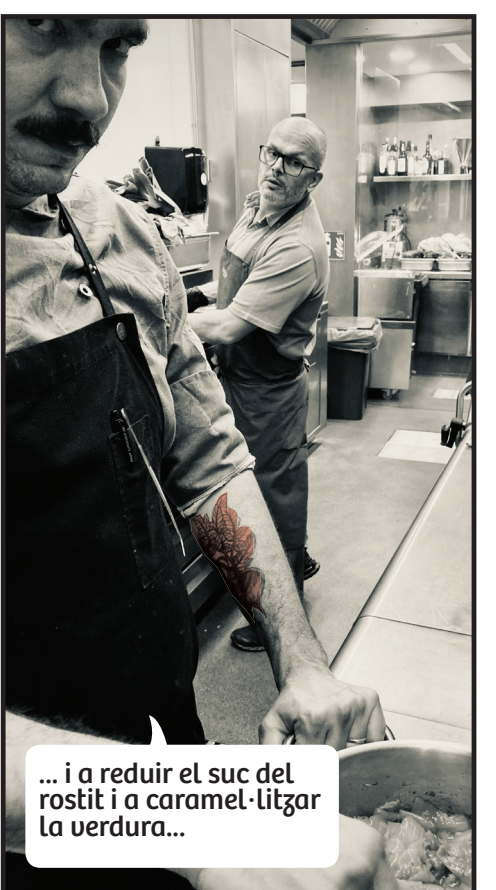


Alexandre, no em siguis ranci... que són els canelons de Nadal!!!

Era broma, hahaha.



Aleshores ja podem començar a desossar la carn...



... i a reduir el suc del rostit i a caramel·litzar la verdura...



I tot a la trituradora per completar la farsa!!!



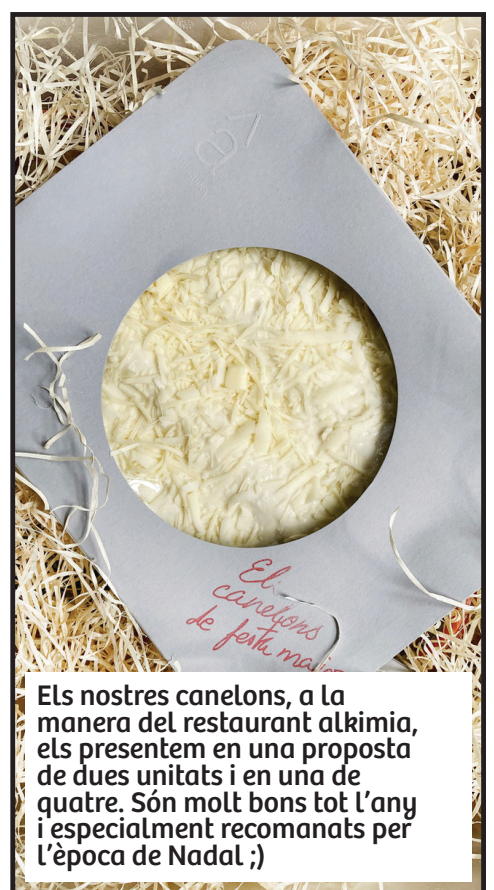
Quina oloreta!!!



Han quedat ben bons...

Doncs a la Ruscalleda no els fèiem així...

Clar, els fèieu al revés. :)



Els nostres canelons, a la manera del restaurant alkimia, els presentem en una proposta de dues unitats i en una de quatre. Són molt bons tot l'any i especialment recomanats per l'època de Nadal. :)

BON PROFIT!!!

SI SEGUEIXES AQUEST QR PODRÀS VEURE L'ENTREVISTA DE JORDI VILÀ AL PROGRAMA ÀRTIC DE BETEVE