

^
a

VA DE CUINA



Jordi Vilà

ENERO

“Un niño me superó en sencillez...”
Diógenes, el perro

			1	2			
3	4	5	6	7	8	9	
10	11	12	13	14	15	16	
17	18	19	20	21	22	23	
24	25	26	27	28	29	30	
31							

FEBRERO

“Si cocinar fuera fácil, todas las patatas bravas estarían buenas” Albert Adrià

	1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13	
14	15	16	17	18	19	20	
21	22	23	24	25	26	27	
28							

MARZO

“Ante la duda, sé tú mismo”
Anónimo

	1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13	
14	15	16	17	18	19	20	
21	22	23	24	25	26	27	
28	29	30	31				

ABRIL

“El pedestal son los zapatos”
Joan Brossa

		1	2	3			
4	5	6	7	8	9	10	
11	12	13	14	15	16	17	
18	19	20	21	22	23	24	
25	26	27	28	29	30		

MAYO

“Si no eres feliz con lo que tienes, tampoco serás feliz con lo que te falta” Erich Fromm

							1
2	3	4	5	6	7	8	
9	10	11	12	13	14	15	
16	17	18	19	20	21	22	
23	24	25	26	27	28	29	
30	31						

JUNIO

“El azar, lo sabe el supersticioso, nunca es casual” Xuan Bello

		1	2	3	4	5	
6	7	8	9	10	11	12	
13	14	15	16	17	18	19	
20	21	22	23	24	25	26	
27	28	29	30				

JULIO

“El león es inofensivo, vigila con las gallinas... le dijo la lombriz a sus crías”
Bertrand Russell

		1	2	3			
4	5	6	7	8	9	10	
11	12	13	14	15	16	17	
18	19	20	21	22	23	24	
25	26	27	28	29	30	31	

AGOSTO

“En el mundo no escasea la inteligencia, sino la constancia” Doris Lessing

	1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14	
15	16	17	18	19	20	21	
22	23	24	25	26	27	28	
29	30	31					

SEPTIEMBRE

“Sin la ayuda de mis compañeros no habría ganado nada” Leo Messi

		1	2	3	4		
5	6	7	8	9	10	11	
12	13	14	15	16	17	18	
19	20	21	22	23	24	25	
26	27	28	29	30			

OCTUBRE

“Cada segundo es un momento único dentro del universo que ya nunca volverá” Pau Casals

			1	2			
3	4	5	6	7	8	9	
10	11	12	13	14	15	16	
17	18	19	20	21	22	23	
24	25	26	27	28	29	30	
31							

NOVIEMBRE

“Una palabra amable puede calentar el invierno más frío” Proverbio japonés

	1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13	
14	15	16	17	18	19	20	
21	22	23	24	25	26	27	
28	29	30					

DICIEMBRE

“Quiero ser un aprendiz en todo. Un aprendiz nunca termina, siempre está buscando...” Ahmad Jamal

		1	2	3	4		
5	6	7	8	9	10	11	
12	13	14	15	16	17	18	
19	20	21	22	23	24	25	
26	27	28	29	30	31		

VA DE CUINA

Jordi Vilà



COMIDA PARA LLEVAR

Major de Sarrià 130 T. 936 055 715
Lunes a Sábados de 11h a 21h. Domingos y festivos de 11h a 15h.
hola@vadecuina.com / vadecuina.com / @va_de_cuina

CONSERVAS
FRESCAS

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 €
- Sardinias en escabeche 8,60 €
- Sardinias en escabeche cítrico 9,60 €
- Sardinias 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 8,50 €
- 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 €

Con este iluminador amarillo destacamos algunas propuestas que nacen más arraigadas a la cocina catalana.

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) 3,60 €
- 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 €

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 spaghettoni 8,70 €
- Carrilleras de ternera y parmentier de patata 12,50 €
- Vichyssoise 4,00 €
- Crema índia 4,00 €
- Caldo de pollo 8,60 €
- Caldo vegetal 4,30 €
- Fumet de pescado 9,50 €
- Crema de verduras 4,00 €
- Crema de calabaza 4,00 €
- Crema Pistou 4,00 €

POSTRES Y
DULCES

Elaboramos muchos de los dulces en el VA DE CUINA, igual que los postres. También contamos con otras propuestas 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 8,20 €
- Cremoso de mascarpone 5,60 €
- Panna cotta 5,60 €
- Yogurt de menta 4,80 €
- Yogurt de naranja y vainilla 5,70 €
- Bresca de miel 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 €

TAMBIÉN COCINAMOS
POR ENCARGO

Nuestra cocina por encargo está dirigida por Jordi Vilà, propietario del Va de Cuina, chef del restaurante alkimia (mejor restaurante de Barcelona, según la guía Macarfi) y Premio Nacional de Gastronomía 2021. Al frente de nuestra cocina, en el día a día, se encuentra 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 quieres que te cocinemos para el fin de semana, para el trabajo o para alguna ocasión especial sólo es necesario que nos llames al

936 055 715

“Si cocinas dulce,
cocinas para
muchos.

Si cocinas salado,
cocinas para el
gato”



“Si cuines dolç cuines per molts. Si cuines salat s'ho menja el gat”
es uno de los dichos de cabecera de Jordi Vilà, cocinero y
propietario del **VA DE CUINA**. Una de las primeras frases que
dice a los *stagiers* que llegan a sus restaurantes, ya sea en el
vivanda, en alkostat, en la pizzeria Mucho o en alkimia. Un refrán
gastronómico que le djieron en “alguna cocinà” y que ya no ha
olvidado :)