

“ME GUSTA QUE ME HAGA ESTA PREGUNTA”

El cocinero Jordi Vilà, propietario del **Va de Cuina** y Premio Nacional de Gastronomía, ha encontrado la mejor manera de explicar las claves de la cocina de nuestro establecimiento: entrevistarse a sí mismo ;)

-¿Qué le llevó a abrir una tienda de comida para llevar como el **Va de Cuina**?

-Me gusta que me haga esta pregunta.

-Me imagino...

-Mire, creo que el **Va de Cuina** sigue mi camino de ligar la alta gastronomía con la cocina del día a día. Preparar comida para llevar nos permite llegar a las casas de la gente. Estar más cerca de ellos.

-Con el restaurante alkimia están en lo más alto de la alta gastronomía, con el restaurante alkostat han adaptado la propuesta a una cocina del día a día y con el restaurante vivanda han seguido la misma línea, con una carta sencilla y sabrosa de restaurante de barrio...

-Veo que lo ha entendido muy bien...

-Gracias. ¿Qué tiene de especial el **Va de Cuina**? ¿Por qué deberíamos comprar aquí?

-Tenemos una propuesta culinaria con tres grandes valores (valores que se debe reconocer que no se encuentran en todos los establecimientos de comida para llevar como el nuestro). Nuestras elaboraciones han de ser excelentes, sencillas y saludables.

-Desarrolle un poco más el tema, señor Vilà...

-Por ejemplo, al cocinar una samfaina, uno de los platos más humildes de la cocina catalana, lo hacemos con el mejor producto del mercado y lo cocinamos con la misma atención que el plato gastronómico más sofisticado.

-Le falta hablar de la idea de saludable...

-No me pasa ni una... Nosotros cocinamos de la misma manera que se ha hecho siempre. No hemos inventado nada nuevo. Proponemos una forma de alimentarnos casi ancestral y,



“NUESTRAS ELABORACIONES HAN DE SER EXCELENTES, SENCILLAS Y SALUDABLES.”

más allá de un buen producto, no le ponemos aditivos artificiales que potencien el gusto, por ejemplo, o que alteren de algún modo la naturalidad de nuestra propuesta.

-¿Alimentar a los tuyos como se ha hecho siempre?

-Y como harías para ti y para la gente que quieres.

-Suena muy bien...

-Independientemente de si le gusta alimentarse cada día con macarrones de tres asados o con ensalada de mozzarella y tomates cherry, hay cosas con las que no se puede negociar...

-Continúe, por favor...

-Quiero decir que su dieta, es cosa suya; pero nosotros

hemos de garantizar que una persona pueda comer cada día de su vida del **Va de Cuina** y por eso lo que elaboramos debe ser saludable, en un arco que ha de ser de 360º. Para la gente y también para el planeta.

-¿Este es su compromiso?

-Desde hace mucho años, toda la cocina que elaboramos con los diferentes equipos con los que trabajo es así. Ahora se ha puesto de moda, lo llaman sostenibilidad, pero es una manera de entender la gastronomía que algunos hemos defendido desde el primer día. Los humanos al final somos un eslabón más de un ecosistema que necesita Salud en mayúsculas.

-¿Es más barato comer mal?

-Seguro, en un primer momento, seguro. Pero si le sumamos las facturas de los médicos que un día u otro llegarán por culpa de la mala alimentación y de los malos hábitos... tendríamos que sentarnos a hacer números.

-También es verdad que en una pequeña tienda de comida para llevar es más fácil controlar este tema...

-El uso de los aditivos artificiales y de los procesos industriales se justifica para conservar propuestas propias de la globalización... La del **Va de Cuina** es una cocina artesanal, de proximidad, fresca. Para la gente del barrio de Sarrià, de Barcelona y de algunas tiendas de Catalunya (en Sitges, Girona, Vic...).

-¿Su batalla está en las caducidades?

-Exacto. Como nuestra cocina es fresca, trabajamos con mucho rigor las caducidades.

-¿Cómo lo hacen?

-Producto de primera, cocinar como se ha hecho siempre, higiene y controles. En los últimos meses, por ejemplo, hemos incrementado la caducidad de algunas de nuestras propuestas porque los cocineros hemos decidido que siguen estando muy buenos y el laboratorio (hacemos pruebas con los laboratorios Echevarne) ha certificado que siguen siendo igual de saludables.

-¿Alguna cosa para acabar?

-Que tu alimento sea tu medicina.

-Esto ya lo dijo Hipócrates...

-Me ha pillado...

-Es que...

-**Va de Cuina**... ¿una cocina dentro de una tienda o una tienda dentro de una cocina? Como prefiera.

-No se le puede dejar solo, Vilà...

-Ya ve. ;)

^
a

#5

VA DE CUINA

HORARIO: DE LUN A SÁB DE 11H A 21H. DOMINGOS Y FESTIVOS DE 11H A 15H.

MAJOR DE SARRIÀ, 130

VADECUINA.COM

HOLA@VADECUINA.COM

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 hasta en seis meses porque así podemos evitar los aditivos artificiales y potenciar la autenticidad de todos los productos con los que están cocinadas. Y no las encontrareis 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... ..	14,10€
Rillette de pollo	12€
Rillette de pollo en escabeche	12,50€
Olivada	3,90€
Olivada de berenjena	6,90€
Caponata siciliana	8,50€
Samfaina	7,90€
Pimiento muy escalivado	7,90€
Escalivada con un punto de trufa	14,90€
Romesco	3,90€
Cebolla confitada	7,90€
Salsa pesto	6,90€
Salsa de tomate	4,60€
Salsa de tomate picante	6,20€
Sofrito del Empordà	8,20€
Boloñesa	7,10€
Boloñesa vegetal	8,50€
Boloñesa picante	8,50€
Salsa de campaña	8,20€
Queso con salmón ahumado	9,60€
Tomate de lágrima	6,90€

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.

Ensaladilla Zumaia (100g).....	2,80€
Brandada de bacalao con judía (100g)	3,10€
Salmón ahumado (100g).....	9€
Salmón al hibiscus (100g).....	9€
Salmón con hierbas y mostaza (100g).....	9€
Tortilla de patatas.....	6,50€
Ensaladilla alkostat.....	13,50€
Croqueta de pollo.....	2€
Croqueta de ternera.....	2€
Croqueta de jamón.....	2€
Croqueta de espinacas.....	1,80€
Rosbif (100g)	6,90€
Anchoas.....	2,10€/u
Rape al horno a la Donostiarra (encargo).....	19,50€/u
Lubina al horno a la Donostiarra (encargo).....	24,50€
Cordero Xisqueta con patatas (encargo).....	19€
Arroz del Empordà (encargo).....	16€
Arroz de pollo y verduras (encargo).....	13€
Arroz de pescado del día (encargo).....	22€
Arroz caldoso de bogavante (encargo)	35€

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 ;)

Fricandó (100g)	3,30€
Rabo de buey al vino tinto (100g)	2,76€
Macarrones alkostat	7,20€
Canelón del alkimia.....	9,90€
Callos ilustrados (individual/doble).....	11,20€/19,90€
Alitas al ajillo (100g).....	2,20€
Cap i pota (individual/doble).....	9,70€/19,40€

Albóndigas con sepia (individual /doble).....	13,70€/24,60€
Albóndigas con tomate y pasta.....	8,70€
Hummus (100g).....	2,30€
Pollo al curry rojo con arroz (100g).....	2,50€
Hamburguesa VA (carne de vaca, lechuga, tomate, pepino, queso y panecillo de briox).....	8,70€
Steak tartar.....	15€
Ensalada caprese con mozzarella.....	6,80€
Ensalada de burrata con berenjena escalivada.....	7,00€
Esqueixada de bacalao (100g)	2,90€
Vichyssoise.....	4€
Gazpacho.....	5,50€
Gazpacho de remolacha.....	4€
Gazpacho de cerezas.....	5,50€
Salmorejo.....	6,30€
Ajoblanco.....	8,10€
Caldo de pollo.....	8,60€
Fumet de pescado.....	9,50€
Caldo vegetal.....	4,30€
Lentejas del abuelo.....	6,20€
Ensalada de tomate y bonito	8,10€
Ensalada de verano con mango tomate y jalapeño.....	7,60€

POSTRES DULCES

Elaboramos muchos de los postres en el VA DE CUINA y para completar nuestra oferta también contamos con la ayuda del equipo de pastelería del restaurante alkimia -Jordi Vilà y de algunos de los productores que más nos gustan.

Tiramisú	5€
Tiramisú de pistachos	6,70€
Tiramisú de naranja y chocolate.....	6,50€
Tiramisú de gianduja y fresas.....	6,50€
Rocas de chocolate.....	5,20€
Pastel de queso.....	8,20€

LA COCINA POR ENCARGO

936_055_715

Nuestra cocina por encargo está dirigida por **Jordi Vilà** y al frente, en el día a día, encontramos al Jefe de cocina **Alexandre Freitas**.

Recordad que si queréis que os cocinemos para el fin de semana, para el trabajo o para alguna ocasión especial nos podéis llamar a la tienda. **Al 936 055 715**.

Tenemos una lista habitual de platos por encargo pero si tenéis algún deseo especial también lo podemos hacer ;)

CUINA, CUINA I MÉS CUINA!!!

Va

VA DE CUINA



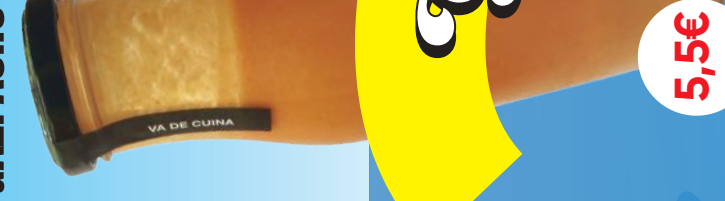
AJOBLANCO

8,10€



SALMOREJO

6,30€



GAZPACHO

5,5€



GAZPACHO DE CEREZAS

5,5€



GAZPACHO DE REMOLACHA

4€



Gazpacho



SALSA DE TOMATE

4,60€



SALSA BOLONESA

7,10€



ESCALIVADA CON TRUFA

14,90€



CODORNICES EN ESCABECHE

14,10€



CAPONATA SICILIANA

9,60€



CAP I POTÀ

9,70€



ALBÓNDIGAS CON SEPIA

13,70€



RILLETTE DE POLLO

12€



SAMFAINA

7,90€

Clásicos



Las mejores BASES

9,50€

4,30€

8,60€



PIMIENTO ESCALIVADO

7,90€

CREMA DE SALMÓN AHUMADO Y QUESO

9,60€



PEPINOS AGRÍCOLAS

3,90€



ROMESCO

3,90€



OLIVADA

3,90€



SALSA PESTO

6,90€



SOFRITO DEL EMPORDA

8,20€



NUESTRAS SARDINAS

9,60€



SARDINAS EN ESCABECHE

8,60€

SARDINAS EN ESCABECHE PICANTE

SARDINAS EN ESCABECHE CITRICO



CEBOLLA CONFITADA

7,90€

CROQUETA DE ESPINACAS

1,80€

CROQUETA DE TERNERA

2€



SUPER CROQUETAS

2€

CROQUETA DE POLLO

2€

CROQUETA DE JAMON

2€