

“M'AGRADA QUE EM FACI AQUESTA PREGUNTA”

El cuiner Jordi Vilà, propietari del **Va de Cuina** i Premi Nacional de Gastronomia, ha trobat la millor manera d'explicar les claus de la cuina del nostre establiment: entrevistar-se a ell mateix ;)

-¿Què li va portar a obrir una botiga de menjar per emportar com el **Va de Cuina**?

-M'agrada que em faci aquesta pregunta.
-Ho suposo...
-Miri, crec que el **Va de Cuina** segueix amb el meu camí de relligar l'alta gastronomia amb la cuina del dia a dia. Fer menjar per emportar ens permet arribar a les cases de la gent. Estar-hi encara més a prop.

-Amb el restaurant alkimia sou al top de l'alta gastronomia, amb el restaurant alkatat heu adaptat la proposta a una cuina del dia a dia, i amb el restaurant vivanda heu seguit la mateixa línia, amb una carta senzilla i saborosa de restaurant de barri...

-Veig que ho ha entès molt bé...

-Gràcies ¿Què te d'especial el **Va de Cuina**? ¿Perquè hi hauríem de comprar?

-Tenim una proposta culinària amb tres grans valors (valors que s'ha de reconèixer que no es troben a tots els establiments de menjar per emportar com el nostre). Fem una cuina que ha de ser excel·lent, senzilla i saludable.

-Desenvolupi una mica més el tema senyor Vilà...

-Per exemple, quan cuinem una samfaina, un dels plats més humils de la cuina catalana, ho fem amb el millor producte del mercat i el cuinem amb la mateixa atenció que el plat gastronòmic més sofisticat.

-Li falta parlar de la idea de saludable...

-No me'n passa ni una... Nosaltres cuinem, lluny de inventar res, de la mateixa manera que s'ha fet sempre. Proposem una forma de alimentar-nos gairebé ancestral i, més enllà del bon



“FEM UNA CUINA QUE HA DE SER EXCEL·LENT, SENZILLA I SALUDABLE.”

producte, no hi posem additius artificials que en potenciïn el gust, per exemple, o que alterin de cap manera la naturalitat de la nostra proposta.

-¿Alimentar els teus com s'ha fet sempre?

-I com ho faries per tu i la gent que t'estimes.

-Sona molt bé...

-Independentment de si li agrada alimentar-se cada dia de macarrons de tres rostits o d'amanida amb mozzarella i tomàquets cirerols, hi ha coses amb les que no es pot negociar...

-Segueixi, si us plau...

-Vull dir que la seva dieta, només és cosa seva; però

-¿Es més barat menjar malament?

Segur, de primeres segur. Però si hi suma les factures dels metges que un dia o altre arriben per culpa de la mala alimentació i dels mals hàbits... hauríem d'asseure'ns a fer números.

-També és veritat que en una petita botiga de menjar per emportar és més fàcil cuidar de tot aquest tema...

-L'ús dels additius artificials i els processos industrials es justifiquen per a conservar propostes pròpies de la globalització... La del **Va de Cuina** és una cuina artesanal, de proximitat, fresca. Per a la gent del barri de Sarrià, de Barcelona i d'algunes botigues d'arreu de Catalunya (a Sitges, a Girona, a Vic...).

-¿La vostra batalla es troba en les caducitats?

Exacte. Com la nostra és una cuina fresca treballem amb molt de rigor les caducitats.

-¿Com ho feu?

Producte de primera, cuinar com s'ha fet sempre, higiene i controls. Ens els últims mesos, per exemple, hem augmentat la caducitat d'alguna de les nostres propostes fins als sis mesos perquè els cuiners hem decidit que segueix estant molt bona i el laboratori (fem proves als laboratoris Echevarne) ens ha certificat que segueixen sent igual de saludables.

-¿Alguna cosa per acabar?

-Que el teu aliment sigui la teva medicina.

-Això ja ho va dir Hipòcrates...

-M'ha enganxat...

-Es que...

-**Va de Cuina**... ¿una cuina dins d'una botiga o una botiga dins d'una cuina? Com vostè prefereixi.

-No se'l pot deixar sol, Vilà...

-Tu diràs. ;)

À
a

#5

VA DE CUINA

HORARI: DE DL A DS D'11H A 21H. DG I FESTIUS D'11H A 15H.

Jordi Vilà

MAJOR DE SARRIÀ, 130

VADECUINA.COM

HOLA@VADECUINA.COM

CONSERVES FRESQUES

La nostra és una cuina artesanal, i un dels productes amb què treballem són les nostres conserves. Conserves fresques, pensades per consumir fins en sis mesos. Així podem evitar els additius artificials 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 cítric.....	9,60€
Sardines en escabetx picant.....	9,60€
Guatilles en escabetx.....	14,10€
Rillette de pollastre.....	12€
Rillette de pollastre en escabetx.....	12,50€
Olivada.....	3,90€
Olivada d'albergínia.....	6,90€
Caponata siciliana.....	8,50€
Samfaina.....	7,90€
Pebrot molt escalivat.....	7,90€
Escalivada amb un punt de tófona.....	14,90€
Romesco.....	3,90€
Ceba confitada.....	7,90€
Salsa pesto.....	6,90€
Salsa de tomàquet.....	4,60€
Salsa de tomàquet picant.....	6,20€
Sofregit de l'Empordà.....	8,20€
Bolonyesa.....	7,10€
Bolonyesa picant.....	8,50€
Bolonyesa vegetal.....	8,50€
Salsa de campanya.....	8,20€
Formatge amb salmó fumat.....	9,60€
Tomàquet de llàgrima.....	6,90€

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, à la minute, per a que us les endugueu acabades de fer.

Ensaladilla Zumaia (100g).....	2,80€
Brandada de bacallà amb mongeta (100g).....	3,10€
Salmó fumat a casa (100g).....	9€
Salmó cítric (100g).....	9€
Salmó amb herbes i mostassa (100g).....	9€
Truita de patates.....	6,50€
Ensaladilla alkatat.....	13,50€
Croqueta de pollastre.....	2€
Croqueta de vedella.....	2€
Croqueta de pernil.....	2€
Croqueta d'espínacs.....	1,80€
Anxoves.....	2,10€/u
Rosbif (100g).....	6,90€
Rap al forn a la Donostiarra (encàrrec).....	19,50€
Llbarro al forn a la Donostiarra (encàrrec).....	24,50€
Xai Xisqueta amb patates (encàrrec).....	19€
Arròs de l'Empordà (encàrrec).....	16€
Arròs de pollastre i verdures (encàrrec).....	13€
Arròs de peix del dia (encàrrec).....	22€
Arròs caldós de llamàntol (encàrrec).....	35€

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 ;)

Fricandó (100g).....	3,30€
Cua de bou al vi negre (100g).....	2,76€
Macarrons alkatat.....	7,20€
Caneló de l'Alkimia.....	9,90€
Callos il·lustrats (individual/doble).....	11,20€/19,90€
Cap i pota (individual/doble).....	9,70€/19,40€

Mandonguilles amb sípia (individual/doble).....	13,70€/24,60€
Mandonguilles amb tomàquet i pasta.....	8,70€
Aletes a l'allet (100g).....	2,20€
Pollastre al mole català amb arròs (100g).....	2,50€
Humus (100g).....	2,30€
Hamburguesa VA (carn de vaca, enciam, tomàquet, cogombre, formatge i panet briox).....	8,70€
Steak tartar.....	15€
Amanida capresse amb mozzarella.....	6,80€
Amanida de burrata amb albergínia a la flama.....	7,00€
Esqueixada de bacallà (100g).....	2,90€
Vichyssoise.....	4€
Gaspatxo.....	5,50€
Gaspatxo de remolatxa.....	4€
Gaspatxo de cireres.....	5,50€
Salmorejo.....	6,30€
Ajoblanco.....	8,10€
Caldo de pollastre.....	8,60€
Caldo vegetal.....	4,30€
Fumet de peix.....	9,50€
Llenties de l'avi.....	6,20€
Amanida de tomàquet i bonítol.....	8,10€
Amanida d'estiu amb tomàquet, mango, jalapeño.....	7,60€

POSTRES DOLÇOS

Elaborem molts dels postres al VA DE CUINA, i per a completar la nostra oferta també comptem amb l'ajut de l'equip de pastisseria del restaurant alkimia – Jordi Vilà i d'alguns dels productors que més ens agraden.

Tiramisú.....	5€
Tiramisú de festucs.....	6,70€
Tiramisú de giandua i maduixes.....	6,50€
Tiramisú de taronja i xocolata.....	6,50€
Pastís de formatge.....	8,20€
Roques de xocolata.....	5,20€

LA CUINA PER ENCÀRREC

936_055_715

La nostra cuina per encàrrec està dirigida per **Jordi Vilà** i al capdavant, en el dia a dia hi trobareu el cap de cuina **Alexandre Freitas**.

Recordeu que si voleu que us cuinem per al cap de setmana, per a la feina o per a alguna ocasió especial només cal que ens truqueu a la botiga. **Al 936 055 715**.

Tenim una llista habitual de plats per encàrrec però si teniu algun desig especial, també us el cuinem. ;)

CUINA, CUINA I MÉS CUINA!!!

A

VA DE CUINA



AJOBLANCO

8,10€



SALMOREJO

6,30€



GASPATXO

5,5€



GASPATXO DE CIRERES

5,5€



GASPATXO DE REMOLATXA

4€

Gaspatxos



CALLOS IL·LUSTRATS

11,20€



MANDONGUILLES AMB SIPIA

13,70€

Classics



9,70€



ESCALIVADA AMB TOFONA

14,90€



GUATLLES EN ESCABETS

14,10€



SALSA DE TOMAQUET

4,60€



SALSA BOLONYESA

7,10€

ESCALIVADA AMB TOFONA

14,90€

GUATLLES EN ESCABETS

14,10€



SALSA DE TOMAQUET

4,60€



SALSA BOLONYESA

7,10€

ESCALIVADA AMB TOFONA

14,90€

GUATLLES EN ESCABETS

14,10€



Les millors BASES

4,30€



FUMET DE PEIX CALDO VEGETAL CALDO DE POLLASTRE

9,50€

8,60€



RILLETTE DE POLLASTRE

7,90€

12€

SAMFAINA

8,5€

CAPONATA SICILIANA



7,90€

9,60€

9,60€

9,60€

CREMA DE SALMÓ FUMAT I FORMATGE

PEBROT ESCALIVAT

CROQUETA D'ESPINACS

1,80€

CROQUETA DE VEBELLA

2€

2€

2€

CROQUETA DE POLLASTRE

CROQUETA DE PERNIL

6,90€



OLIVADA

3,90€



ROMESCO

3,90€



COGOMBRES AGREDOLÇOS

3,90€



SOFREGIT DE L'EMPORDÀ

8,20€



SALSA PESTO

6,90€

OLIVADA

3,90€



ROMESCO

3,90€



COGOMBRES AGREDOLÇOS

3,90€



SARDINES EN ESCABETS

LES NOSTRES SARDINES



LES NOSTRES SARDINES

SARDINES EN ESCABETS

8,60€



SARDINES EN ESCABETS

LES NOSTRES SARDINES

SARDINES EN ESCABETS PICANT

9,60€



SARDINES EN ESCABETS CITRIC

LES NOSTRES SARDINES

SARDINES EN ESCABETS CITRIC

9,60€



CEBA CONFITADA

7,90€