



PARA COMPARTIR

Pan de coca tostado <i>con tomate en rama y AOVE</i>	2,50 €
Mejillones de roca <i>marinados y a la brasa</i>	10,00 €
Zamburiñas a la plancha	11,60 €
Gambas de costa <i>al ajillo</i>	13,00 €
Croquetas cremosas <i>de jamón ibérico, pollo o setas (unidad)</i>	2,30 €
Patatas bravísimas	6,70 €
Pimientos de Padrón <i>con sal de escamas</i>	6,90 €
Paletilla ibérica de bellota <i>100% D.O.P Guijuelo</i>	18,50 €
Anchoas de Santoña <i>con cayena</i>	11,00 €
Tortilla melosa de patata <i>"al momento" con o sin cebolla</i>	9,90 €
Alitas de pollo <i>con salsa kimchi</i>	7,70 €
Delicias de Camembert <i>con mermelada de frutos rojos</i>	7,60 €



ENSALADAS

Ensalada de aguacate <i>espinacas, canónigos, pera, hinojo, aceitunas Kalamata y queso feta</i>	11,00 €
Burrata con tomate roto <i>rúcula, aguacate y pesto verde</i>	12,00 €
Tres tomates <i>con aguacate, remolacha, cebolla tierna y ventresca de atún</i>	11,00 €

ENTRANTES

Berenjena a la brasa <i>al estilo Via Granados</i>	9,70 €
Alcachofas del Prat a la brasa <i>(Solo en temporada)</i>	9,70 €
Espárragos trigueros a la brasa <i>con salsa Romesco</i>	9,50 €
Calçots <i>(solo en temporada)</i>	13,50 €
Parrillada de verduras <i>a la Danza del Fuego con salsa Romesco</i>	13,00 €
Escalivada montañesa <i>con anchoas y AOVE</i>	13,00 €
Gírgolas braseadas <i>con ajo y perejil</i>	8,90 €
Canelón gigante de rustido <i>gratinado de queso parmesano</i>	12,90 €
Huevos de corral estrellados <i>con jamón ibérico sobre patatas paja</i>	8,90 €

TARTAR Y CEVICHE

Ceviche verde <i>de corvina, jalapeño, pepino, aguacate y cilantro</i>	16,50 €
Brioche de ibérico <i>con cebolla encurtida, mayonesa de chipotle y demi-glass</i>	8,50 €
Tartar de salmón	15,50 €
Steak tartar <i>con escamas de foie y patatas fritas</i>	18,00 €



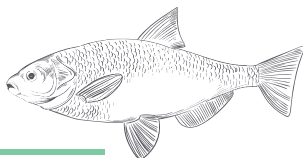
ARROCES

ACABADOS A LA BRASA

Paella marinera <i>de marisco</i>	19,00 €
Paella de verduras <i>hortalizas y aceite de trufa</i>	16,90 €
Arroz meloso de costilla ibérica	19,00 €
Arroz negro <i>con zamburiñas</i>	19,00 €
Fideuà de sepia <i>y calamar de costa</i>	18,50 €

PESCADOS

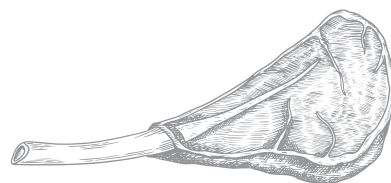
A LA BRASA



Lomo de bacalao a la brasa <i>sobre crema de espinacas frescas</i>	21,00 €
Lomo de lubina a la brasa <i>con pak choi y aceite de lima</i>	24,00 €
Calamar potera a la parrilla <i>con pak choi y aceite de lima</i>	18,00 €
Pulpo a la brasa <i>sobre patata asada y refrito de ajos</i>	19,00 €
Suprema de salmón a la brasa <i>con pak choi y salsa tártara</i>	16,90 €

PARA ACOMPAÑAR

Patatas al caliu <i>con ali oli</i>	2,10 €
Patatas fritas <i>en aceite de oliva</i>	2,20 €
Berenjenas a la brasa <i>al estilo Via Granados</i>	4,00 €
Escalivada montañesa <i>con AOVE</i>	2,20 €
Espárragos verdes a la brasa <i>con salsa romesco</i>	4,00 €
Girgolas braseadas <i>con ajo y perejil</i>	4,00 €



CARNES

A LA BRASA

Entrecot de ternera asturiana 200 gr 400 gr	17,00 € 25,00 €
Costilla de cerdo ibérico <i>braseada con salsa barbacoa</i>	18,50 €
Picaña a la brasa <i>con salsa Chimichurri</i>	17,00 €
Secreto ibérico <i>D.O.P. Guijuelo</i>	19,00 €
Hamburguesa Black Angus <i>con mermelada de beicon, cheddar, cebolla crujiente y pan brioche</i>	14,50 €
Pollo Rey <i>a la brasa</i>	13,00 €
Churrasco de ternera a la brasa <i>con chimichurri casero</i>	17,00 €
Costillas y medianas <i>de cordero de Teruel</i>	23,00 €
Solomillo de ternera <i>con escalope de foie, crujiente de patata y salsa demi-glass</i>	28,00 €

Para los más carnívoros

Costillar Angus de Ternera <i>a baja temperatura y acabado en nuestra brasa.</i> 600 g.	36,00 €
Chuletón de vaca pinta cantábrica <i>aproximadamente 1 kg</i>	58,00 €

Puedes solicitar la carta de alérgenos a nuestro equipo.
Suplemento terraza +10%

viagranados.com

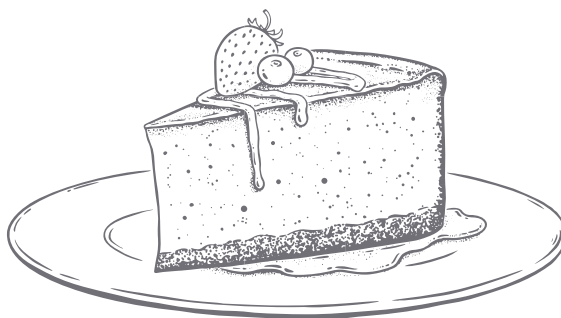


POSTRES

Nuestra tarta de queso <i>con confitura de frutos rojos</i>	6,50 €
Crema catalana quemada <i>con almendras garrapiñadas</i>	5,50 €
Torrijas de brioche caramelizada <i>con helado de café</i>	7,00 €
Chucho relleno de crema pastelera <i>a la brasa con helado de vainilla</i>	6,50 €
Paquetitos crujientes de vainilla <i>con crema inglesa</i>	7,00 €
Coulant de chocolate <i>con helado de mango</i>	6,50 €
Milhojas caramelizadas <i>con chocolate blanco y fresas</i>	7,00 €
Surtido de postres <i>al gusto del chef</i>	12,50 €

Puedes solicitar la carta de alérgenos
a nuestro equipo.
Suplemento terraza +10%

viagranados.com





COCKTAILS

Mojito

Ron, lima, menta, jarabe de azúcar, soda

9,00 €

Moscow Mule

Vodka, lima, jarabe de azúcar, ginger beer

9,50 €

Expreso Martini

Vodka, expreso, licor de café, jarabe de azúcar

10,00 €

Daiquiri

Ron blanco, lima, jarabe de azúcar

9,00 €

Piña Colada

Ron, puré de coco, zumo de piña, jarabe de azúcar

10,00 €

Margarita

Tequila, lima, triple sec, jarabe de azúcar

9,50 €

Old Fashioned

Bourbon, angostura, azúcar

11,00 €

Sex On The Beach

Vodka, licor de melocotón, zumo de piña, zumo de naranja

9,50 €



COCKTAILS de autor

Llama Roja

Gin Seven, puré de frutos del bosque, puré de mango picante, limón, menta

12,50 €

Via Ahumada

Mezcal Espadin, puré de mango picante, angostura, triple sec, limón

14,50 €

Parrilla Sour

Vodka Amudsen, sirope de té chai, puré de plátano, clara de huevo, limón

12,00 €

Granaditos (sin alcohol)

Puré de plátano, zumo de melocotón, limón, soda, granadina

8,00 €

Espíritu de Brasa

Ron moreno, sirope, avellana tostada, crema de orujo, amaretto Gozio, ginger beer

13,00 €

Palomitas (sin alcohol)

Sirope de palomita, leche, puré de coco, soda

8,50 €

