vinetur

# La Venta renueva su carta de verano con cinco platos de temporada hasta septiembre

El restaurante barcelonés incorpora nuevas recetas sin retirar sus clásicos de cocina catalana

jueves 23 de julio de 2026



La Venta, uno de los restaurantes históricos de Barcelona, ha renovado su carta de verano con cinco nuevas propuestas de temporada que estarán disponibles hasta septiembre. El establecimiento, situado en el Tibidabo, incorpora un empedrat con

Bacalao de Islandia, higos con stracciatella y anchoas, tataki de ternera con salsa de alcaparras, atún flambeado y pollo a la brasa con cítricos.

Desde el restaurante explican que estas incorporaciones buscan adaptar la oferta a los meses más cálidos del año sin apartarse de la cocina catalana que define la casa. Las nuevas recetas se servirán tanto en sus terrazas como en sus salones y convivirán con algunos de los platos más reconocibles de su carta habitual.

La Venta señala que la selección pone el foco en el producto de temporada y en sabores asociados al verano. Entre los platos que se mantienen figuran la esqueixada, la escalivada y la longaniza de Lleida a la brasa con judías del ganxet, referencias que forman parte del recetario habitual del restaurante.

La nueva propuesta arranca con el empedrat con Bacalao de Islandia, que el establecimiento presenta como una reinterpretación de uno de los platos más representativos de la cocina catalana de verano. La casa subraya además el peso del bacalao dentro de su propio recetario y de la tradición culinaria del territorio.

A esa incorporación se añaden los higos con stracciatella y anchoas, una combinación que reúne fruta de temporada, queso y un punto salino. La Venta completa la oferta estival con un tataki de ternera con salsa de alcaparras, un atún flambeado y un pollo a la brasa con cítricos, una receta que enlaza con una de las especialidades más reconocibles del restaurante, la cocina a la brasa.

Según indican desde la casa, la intención es ofrecer platos pensados para compartir y para encajar en comidas y cenas de verano. El restaurante enmarca esta renovación dentro de una carta más amplia que incluye entrantes tradicionales, arroces, pescados y carnes a la brasa.

La Venta recuerda que mantiene una trayectoria de más de 75 años como restaurante y más de 120 años desde su fundación como casa de comidas en 1903. En 2025 celebró su 75.º aniversario como restaurante.

El establecimiento está ubicado en la Plaça del Doctor Andreu, s/n, en Barcelona, a los pies de la sierra de Collserola. Desde 2012, Lluís Vinyes y su hijo, también llamado Luís, están al frente del proyecto, según informa el propio restaurante.

La dirección de La Venta sostiene que esta actualización de la carta responde a su voluntad de ajustar la oferta a cada estación sin alterar la identidad de la casa. Su propuesta se apoya, según la información facilitada por el restaurante, en productos de proximidad, recetas de raíz catalana y mediterránea y una cocina centrada en el respeto al producto.