vinetur

La Venta Barcelona recupera la escudella i carn d’olla en su menú semanal

El restaurante sirve este plato tradicional catalán cada miércoles, respetando la receta original y el espíritu de la mesa compartida

jueves 5 de febrero de 2026



La Venta, uno de los restaurantes más reconocidos de la cocina catalana en Barcelona, ha incorporado la escudella i carn d’olla como protagonista de su nuevo menú semanal. Este plato, considerado uno de los más emblemáticos del recetario tradicional catalán, se ofrece todos los miércoles, tanto al mediodía como por la noche, en formato de menú completo para mesas enteras. La propuesta busca recuperar el ritmo pausado y el carácter de cocina compartida que define la tradición de la escudella.

El menú se estructura en tres pasos, siguiendo el recetario más clásico. En primer lugar, se sirve la escudella con galets, bien caliente. Después, llegan las verduras, entre las que se incluyen col, patata, puerro y garbanzos. Finalmente, la carn d’olla se presenta aparte, compuesta por una selección de carnes: pelota en trozos, butifarra negra, panceta, pollo, jarrete de ternera, morro y oreja de cerdo. Todo el proceso respeta la receta tradicional, sin reinterpretaciones ni añadidos modernos.

Como colofón, el menú incluye una torrija de Santa Teresa como postre, manteniendo el mismo espíritu de confort y memoria que caracteriza toda la experiencia. Para acompañar la comida, se ofrecen dos vinos catalanes: Bancal del Bosc, de Vinyes Domènech (D.O. Montsant), e Il·lògic, de Sumarroca (D.O. Penedès), uno tinto y otro blanco, respectivamente.

El precio del menú es de 56€, con bebidas incluidas. La Venta ha querido que la experiencia se viva en grupo, por lo que el menú se sirve únicamente para mesas completas, reforzando la idea de la mesa como espacio de encuentro y conversación. Según Lluís Vinyes, hijo del actual propietario, "la escudella y la carne de olla no son sólo un plato, son una manera de entender la cocina y el tiempo. Servirlas sin prisas, como se ha hecho toda la vida, es una forma de volver a lo esencial y de invitar a la gente a disfrutar de la mesa como espacio de encuentro".

La Venta, situada en la Plaça del Doctor Andreu, en el Tibidabo, mantiene desde 1903 su compromiso con la cocina catalana y la gastronomía mediterránea. El restaurante, que celebró su 75.º aniversario como restaurante en 2025, sigue apostando por productos de proximidad y recetas tradicionales, bajo la dirección de Lluís Vinyes y su hijo desde 2012. El espacio conserva el encanto de una casa con historia y ofrece vistas privilegiadas sobre Barcelona, invitando a disfrutar de la buena mesa y la conversación

en un ambiente acogedor.

Para más información y reservas, se puede consultar la web www.laventarestaurant.com o contactar directamente con el restaurante.