vinetur

La Venta lanza un menú joven con precio según la edad para atraer a nuevos comensales

El restaurante barcelonés busca conectar con el público de 20 a 39 años con una propuesta pionera en España

miércoles 18 de febrero de 2026



El restaurante La Venta, situado en la Plaza del Doctor Andreu de Barcelona, ha presentado el Menú Joven 2026, una iniciativa que pretende acercar la cocina catalana de calidad a una nueva generación de comensales. La propuesta, pionera en España, consiste en ajustar el precio del menú a la edad del cliente, siempre que tenga entre 20 y 39 años. De este modo, un comensal de 25 años pagará 25 euros por el menú, mientras que uno de 32 años abonará 32 euros.

La Venta, con más de 75 años de historia como referente de la gastronomía catalana, busca así adaptarse a los nuevos hábitos de consumo y facilitar el acceso de los jóvenes a la alta cocina. El Menú Joven 2026 mantiene la esencia tradicional del restaurante e incluye algunos de sus platos más emblemáticos. Entre los entrantes para compartir destacan las croquetas artesanales de jamón ibérico de bellota (D.O. Guijuelo) y de pollo asado, la berenjena en tempura con hilo de miel y el lacón cortado fino con pimentón de La Vera, acompañado de pan con tomate.

Como plato principal, los comensales pueden elegir entre bacalao de Islandia con cremoso de remolacha y almendras o muslo de pollo deshuesado marinado con tomillo y romero, servido con puré de apio. El menú se completa con un postre clásico: la torrija de Santa Teresa.

Una de las particularidades de esta propuesta es el formato de mesa comunitaria, sin asientos asignados, que fomenta la interacción y la experiencia colectiva en torno a la gastronomía. El Menú Joven 2026 está disponible de lunes a viernes a mediodía y de lunes a sábado por la noche, siempre con reserva previa.

La Venta, fundada en 1903 como casa de comidas, ha evolucionado hasta convertirse en un espacio gastronómico de referencia en el Tibidabo. Desde 2012, el restaurante está dirigido por Luís Vinyes y su hijo Lluís, quienes han mantenido el compromiso con la cocina de proximidad y la combinación de tradición y sensibilidad contemporánea. En 2025, el establecimiento celebró su 75.º aniversario como restaurante.

Con esta nueva propuesta, La Venta refuerza su apuesta por seguir siendo un punto de encuentro para los amantes de la buena mesa, ahora también para el público más joven. Para más información y reservas, los interesados pueden consultar la web www.laventarestaurant.com.