vinetur

La Venta celebra Sant Jordi con un menú de tradición y vistas a Barcelona

El restaurante del Tibidabo servirá la propuesta el 23 de abril con reserva previa y mesas completas

martes 14 de abril de 2026



La Venta se suma a Sant Jordi con un menú especial pensado para vivir la diada desde la mesa y con Barcelona a sus pies. El restaurante, situado en la plaza del Doctor Andreu, entre el inicio de sierra Collserola y el final de la avenida Tibidabo, propone una comida que une cocina de tradición, producto bien trabajado y una ubicación singular sobre la ciudad.

El menú estará disponible el 23 de abril, con reserva previa y para mesas completas. La propuesta quiere trasladar el espíritu de Sant Jordi a la gastronomía y ofrecer una experiencia pausada, en un espacio que desde 1903 funciona como casa de comidas y que en 2025 celebró su 75.º aniversario como restaurante.

La Venta plantea un recorrido que empieza con un cóctel de bienvenida y sigue con una selección de entrantes en la que aparecen la croqueta de jamón ibérico de bellota, el salmón salvaje marinado, la escalivada de pimiento rojo y berenjena y el foie gras con mermelada de pera y nueces. El restaurante presenta estos platos como una forma de poner en valor el recetario clásico y el producto de calidad.

La parte principal del menú incluye dos elaboraciones que el restaurante sitúa como protagonistas: el huevo onsen con setas y panceta, y el magret de pato a la brasa. Después, el final dulce llega con un milhojas de crema con fresas y petit fours, en una secuencia pensada para alargar la comida sin prisas.

La propuesta gastronómica se completa con una selección de vinos y espumosos. Entre las referencias figuran Il·lògic, de Sumarroca, dentro del Penedès; Reserva de la Familia, de Juvé & Camps, en Corpinnat; y Limbeu Negre Jove, de Mas La Caçadora, dentro de los vinos de garaje. El restaurante presenta esta combinación como una forma de acompañar el menú con coherencia y sin interrupciones.

El precio del menú es de 60€ y de 69€ con bebidas incluidas. La Venta mantiene así una oferta ligada a su identidad, basada en la cocina catalana y mediterránea, el respeto por el producto y el cuidado en cada elaboración.

El restaurante está dirigido desde 2012 por Luís Vinyes y su hijo, Lluís, que mantienen al frente un proyecto que conserva el carácter de una casa con historia y vistas privilegiadas sobre Barcelona. La Venta se presenta como un lugar para disfrutar de la buena mesa, la conversación y el tiempo compartido en una de las fechas más

señaladas del calendario barcelonés.