

BAR VERAZ

BREAKFAST

BREAKFAST 7:00 - 11:30

TWO ORGANIC EGGS

Scrambled, fried, poached, boiled

7.5

SIDES

GRILLED BACON

3.5

CHICKEN SAUSAGE

3.5

SMOKED SALMON

4.5

HALF-SLICED AVOCADO

3.5

CHICKPEAS WITH OLIVE OIL & PARSLEY

3.5

TOMATO, CUCUMBER, RADISH & PARSLEY SALAD

3.5

PAN CON TOMATE

4.5

SOURDOUGH & GRAIN TOAST

2.5

All eggs are organic free range.

RARE TEA SELECTION

3.5

SPEEDY BREAKFAST

Satemwa Estate, Shire Highlands, Malawi

A black tea, blended from selected fields and harvests across the Satemwa Estate. Perfect with milk.

EARL GREY

Satemwa Estate, Malawi and Reggio Calabria, Italy

A traditional Earl Grey blended with single estate black tea and pure bergamot oil. It can be enjoyed with or without milk, or a twist of lemon zest.

OOLONG

Anxi, China

This Chinese oolong is known as the Iron Goddess of Mercy (Tie Guan Yin). Each time you infuse the leaves different subtleties are revealed.

GREEN WHOLE LEAF

Fuding, Fujian Province, China

An exquisite Chinese green tea that is meticulously hand-crafted. Clean, bright and remarkably delicate.

GENMAICHA

Shizuoka, Japan

Top grade sencha with organic, Japanese brown rice. This sencha is remarkably complex and deep. Rich, verdant notes with a deep comforting aroma of popcorn.

JASMINE SILVER TOP

Fuding, Fujian Province, China

A delicate white tea crafted entirely from spring buds. Once the preserve of only the Chinese Imperial family. A deep and heady aroma with a light and gentle flavor.

COLD PRESSED JUICES & SMOOTHIES

ORANGE 5
GRAPEFRUIT 5
APPLE 5
APPLE, KALE, GINGER, CELERY & LEMON 6
MANGO, PINEAPPLE & MELON 6
BEETROOT, RED FRUITS, APPLE & BANANA 6

COFFEE

ESPRESSO 2
DOUBLE ESPRESSO
CORTADO 2.2
LATTE 2.5
CAPPUCCINO 2.5
MACCHIATO 2.5
AMERICANO 2
DECAF 2

FRENCH PRESS 3
ICED COFFEE 2.7
ICED TEA 3.5
HOT CHOCOLATE 3.5

MONDARIZ STILL WATER
330ML 2.75
750ML 4.5
MONDARIZ SPARKLING WATER
330ML 2.75
750ML 4.5

VERAZ CLASSICS

SHAKSHUKA
Baked eggs in spiced tomato sauce with Swiss chard & crumbled feta
12.5

PATATAS CON JAMON
Fried potatoes & Iberian ham topped with 2 fried eggs
14

CREAMY WILD MUSHROOM OMELETTE
With scamorza & topped with summer truffle
12.5

VEGETABLE TORTILLA
Spanish style with potato, tomato, eggplant, peppers & onion
9.5

GRILLED SANDWICHES

CROISSANT
Cooked Iberian ham, fontina cheese & a touch of mustard
6

AIRY CATALAN CRYSTAL BREAD:
With avocado, tomato, scrambled eggs, arugula & sour cream
With grilled bacon, Brie, fresh figs & arugula
8.5

PITA
With hot smoked salmon, capers crème fraiche & spinach
9

All prices are in Euro and include VAT.

For dietary requirements and food allergies, please ask one of our team members for assistance.

BOWLS

HORCHATA CHIA PUDDING

Honey roasted house made granola & berries

8.5

DAILY SMOOTHIE BOWL

Honey roasted house made granola & fresh fruits

8.5

OATMEAL

Cinnamon baked apples, almonds & raisins

8.5

WHIPPED YOGURT

Honey roasted house made granola, fresh fruits & maple syrup

7.5

SEASONAL FRUIT BOWL

Chef's selection from the local market

6.5

SWEET & PASTRIES

BANANA & CHOCOLATE CHIP WAFFLE

Espresso mascarpone & freshly sliced banana

10.5

NUTS & SEEDS PANCAKES

Topped with strawberries, blueberries & coconut cream

10.5

BAKERY BREAD BASKET

Butter & marmalade

5.5

HAND ROLLED CROISSANT

3.5

PAIN AU CHOCOLAT

3.5

CAKE OF THE DAY

Ask your waiter

4.5

Housemade granola: honey roasted oats, almonds, hazelnuts, pumpkin seeds, sunflower seeds, coconut & raisins

BAR VERAZ

DESAYUNO

DESAYUNO 7:00 - 11:30

HUEVOS ORGÁNICOS AL GUSTO (2U)
Revueltos, fritos, pochados, hervidos

7.5

GUARNICIONES

BACON A LA PLANCHA

3.5

SALCHICHA DE POLLO

3.5

SALMÓN AHUMADO

4.5

MEDIO AGUACATE

3.5

GARBANZOS CON ACEITE DE OLIVA Y PEREJIL

3.5

ENSALADA CON TOMATE, PEPINO, RÁBANO Y PEREJIL

3.5

PAN CON TOMATE

4.5

PAN DE MASA MADRE Y PAN DE SEMILLAS

2.5

Todos los huevos son de rango libre orgánico.

SELECCIÓN RARE TEA

3.5

SPEEDY BREAKFAST

Satemwa Estate, Shire Highlands, Malawi

Un té negro creado de la mezcla de cosechas de campos seleccionados en el estado de Satemwa. Perfecto con leche.

EARL GREY

Satemwa Estate, Malawi y Reggio Calabria, Italia

Un tradicional Earl Grey mezclado con té negro de una sola finca y aceite puro de bergamota. Se puede disfrutar con o sin leche, o con un toque de ralladura de limón.

OOLONG

Anxi, China

Este Oolong chino se conoce como la diosa del hierro de la misericordia (Guan TIE Yin). Cada vez que infusas sus hojas, se revelan diferentes sutilezas.

GREEN WHOLE LEAF

Fuding, Fujian Province, China

Un exquisito té verde chino que es meticulosamente elaborado a mano. Limpio, brillante y notablemente delicado.

GENMAICHA

Shizuoka, Japan

Sencha de grado superior con el arroz marrón orgánico, Japonés. Este Sencha es notablemente complejo y profundo. Notas ricas y verdes con un profundo aroma reconfortante de las palomitas de maíz.

JASMINE SILVER TOP

Fuding, Fujian Province, China

Un delicado té blanco elaborado íntegramente a partir de cogollos de primavera. Una vez la reserva de sólo la familia imperial China. Aroma profundo y embriagador con un sabor ligero y suave.

BATIDOS Y ZUMOS PRENSADOS EN FRIO

NARANJA 5
POMELO 5
MANZANA 5
MANZANA, KALE, JENGIBRE, APIO Y LIMÓN 6
MANGO, PIÑA Y MELÓN 6
REMOLACHA, FRUTOS ROJOS, MANZANA Y PLÁTANO 6

CAFÉ

ESPRESSO 2
DOBLE ESPRESSO 2.7
CORTADO 2.2
LATTE 2.5
CAPPUCINO 2.5
MACCHIATO 2.5
AMERICANO 2
DESCAFEINADO 2

FRENCH PRESS 3
CAFÉ FRÍO 2.7
TÉ FRÍO 3.5
CHOCOLATE CALIENTE 3.5

AGUA MONDARIZ
330ML 2.75
750ML 4.5
AGUA CON GAS MONDARIZ
330ML 2.75
750ML 4.5

CLÁSICOS VERAZ

SHAKSHUKA
Huevos al horno en salsa de tomate especiado con acelga y queso feta
12.5

PATATAS CON JAMÓN
Patatas fritas y jamón ibérico con 2 huevos fritos
14

OMELETTE CREMOSO DE SETAS SILVESTRES
Con scamorza y trufa de verano
12.5

TORTILLA DE VEGETALES
Tortilla española con patatas, tomate, berenjena, pimiento y cebolla
9.5

SÁNDWICHES A LA PLANCHA

CROISSANT
Jamón ibérico cocido, queso fontina y un toque de mostaza
6

PAN DE CRISTAL:
Con aguacate, tomate, huevos revueltos, rúcula y crème fraîche
Con bacon a la plancha, queso Brie, higos frescos y rúcula
8.5

PITA
Con salmón ahumado, crème fraîche de alcaparras y espinacas
9

Todos los precios son en euros e incluyen IVA.

Para requisitos dietéticos y alergias alimenticias, pida ayuda a uno de los miembros de nuestro equipo.

BOWLS

PUDDING DE CHÍA CON HORCHATA

Granola casera y frutos rojos

8.5

SMOOTHIE BOWL DEL DÍA

Granola casera y fruta fresca

8.5

AVENA

Manzana horneada con canela, almendras y pasas

8.5

YOGURT

Con granola casera, fruta fresca y sirope de maple

7.5

FRUTA DE TEMPORADA

Selección del chef del mercado local

6.5

DULCES Y PASTELES

WAFFLE DE PLÁTANO CON PEPITAS DE CHOCOLATE

Mascarpone de café & plátano fresco

10.5

PANCAKES DE NUECES Y SEMILLAS

Con fresas, arándanos y crema de coco

10.5

CESTA DE PAN

Mantequilla y mermelada

5.5

CROISSANT ARTESANAL

3.5

PAIN AU CHOCOLAT

3.5

PASTEL DEL DÍA

Pregunte a su camarero

4.5

Granola casera: avena caramelizada con miel, almendras, avellanas, semillas de calabaza, semillas de girasol, coco y pasas.