

BAR VERAZ

DINNER | CENA | SOPAR

HONEST, PRODUCT-DRIVEN
MARKET CUISINE.
FRESH, LOCALLY-SOURCED
SEASONAL INGREDIENTS.

COCINA DE MERCADO HONESTA
Y ENFOCADA EN EL PRODUCTO.
INGREDIENTES FRESCOS
DE AQUÍ Y DE TEMPORADA.

CUINA DE MERCAT HONESTA I
ENFOCADA EN EL PRODUCTE.
INGREDIENTS FRESCOS D'AQUÍ I
DE TEMPORADA.

TAPAS TO SHARE

A taste of our culinary traditions, family-style

MEDITERRANEAN MARINATED OLIVES

On virgin olive oil, aromatic herbs and citrus

3.5

GILLARDEAU OYSTER NO.3 AU NATUREL

From Marennes-Oléron

5

CATALAN CHEESES SELECTION

Four types of artisan cheese with seasonal house-made fruit chutney

14

IBERIAN HAM 3oz

Pure acorn-fed Iberian ham

16

BRAVAS VERAZ

Crispy potatoes, house special brava sauce and aioli

6

OCTOPUS RAGU CROQUETTE

With roasted tomato and garlic mayonnaise and La Vera paprika oil

5

PAN CON TOMATE

Folgueroles bread, roseta tomato and virgin olive oil

3.5

BAKER'S BREAD BASKET

With smoked butter

4

TO START

AUTUMN SALAD

Sweet potato, pomegranate, lettuce, escarole with blood orange and toasted nuts vinaigrette

14

MUSSELS CASSEROLE

With saffron sauce

14

TRUFFLED STEAK TARTAR

With cured egg yolk

18

MAITAKE MUSHROOM

Oven grilled, with celeriac purée and pine nut praliné

14

ARTICHOKES FROM EL PRAT

Oven grilled, comté cheese sauce and black truffle

16

ROASTED IBERIAN PORK BELLY
With carrot purée, fermented carrots
and kale leaves
19

SEARED OCTOPUS
With house-made romesco sauce and ratte potatoes
23

TO FOLLOW
Charcoal oven grilled main dishes

MARKET FISH
Sustainably certified fish of the day with
roasted vegetables
Market price, please ask your server

FREE-RANGE COCKEREL CHICKEN
With seasonal mushrooms
23

60 DAYS DRY-AGED BEEF RIB-EYE (11oz)
Selected by our butcher from the Mercat
de Santa Caterina, with crispy potatoes
35

AGED BEEF TENDERLOIN (7oz)
Selected by our butcher from the Mercat
de Santa Caterina, with roasted cabbage and
apricots and raisins vinaigrette
32

SIDES
Roasted vegetables
Lettuce and onion salad
Crispy potatoes
Roasted cabbage and apricots and raisins vinaigrette
Seasonal mushrooms
5

DESSERTS

AUTUMN LANDSCAPE
Roasted sweet potato, citrus sorbet and
spices bread
8

CARAMELIZED PUFF PASTRY ARLETTE
With vanilla cream and Guanaja 70% chocolate
ice cream
8

HOMEMADE PANETTONE (to share)
With chocolate, hazelnut praliné and
tonka bean chantilly
12

All prices are in Euros and include VAT.
For dietary requirements and food allergies,
please ask one of our team members.

PARA PICAR

ACEITUNAS MEDITERRÁNEAS MARINADAS

En aceite de oliva virgen, hierbas aromáticas y cítricos

3.5

OSTRA GILLARDEAU NO.3 AL NATURAL

De Marennes-Oléron

5

TABLA DE QUESOS CATALANES

Cuatro tipos de queso artesano con chutney casero de fruta de temporada

14

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO 90gr

Jamón ibérico puro de bellota

16

BRAVAS VERAZ

Patatas crujientes, salsa brava especial de la casa y alioli

6

CROQUETA DE RAGÚ DE PULPO

Con mayonesa de tomates y ajos asados y aceite de pimentón de La Vera

5

PAN CON TOMATE

Coca de Folgueroles con tomate roseta y aceite de oliva

3.5

CESTA DE PANADERÍA

Selección de diferentes tipos de pan con mantequilla ahumada

4

PARA EMPEZAR

ENSALADA DE OTOÑO

Boniato, granada, cogollos, escarola con vinagreta de naranja sanguina y frutos secos tostados

14

CAZUELITA DE MEJILLONES

En escabeche de azafrán

14

TARTAR TRUFADO DE TERNERA

Con yema curada

18

MAITAKE AL HORNO DE BRASA

Con puré de apionabo y praliné de piñones

14

ALCACHOFAS DEL PRAT AL HORNO DE BRASA

Con salsa de queso comté y trufa negra

16

PANCETA DE CERDO IBÉRICO

Con puré de zanahoria, zanahorias fermentadas y hojas de kale

19

PULPO A LA PLANCHA

Con salsa romesco hecha en casa y patatas ratte

23

PARA CONTINUAR

Platos principales hechos al horno de brasa

PESCADO DE LONJA

Pescado del día con verduras asadas, de certificación sostenible

Precio S/M, por favor pregunta a tu camarero

PICANTÓN DE CORRAL

Con setas de temporada

23

ENTRECOT DE TERNERA MADURADO 60 DÍAS (300gr)

Seleccionado por nuestro carnicero del Mercat de Santa Caterina, con patatas crujientes

35

SOLOMILLO DE TERNERA REPOSADO (200gr)

Seleccionado por nuestro carnicero del Mercat de Santa Caterina, con col rustida y vinagreta de albaricoque y pasas

32

GUARNICIONES

Verduras asadas

Ensalada de cogollos y cebolla

Patatas crujientes

Col rustida y vinagreta de albaricoque y pasas

Setas de temporada

5

DULCES

PAISAJE DE OTOÑO

Boniato horneado, sorbete de cítricos y pan de especias

8

ARLETTE DE HOJALDRE CARMELIZADO

Con crema de vainilla y helado de chocolate

Guanaja 70%

8

PANETTONE HECHO EN CASA (para compartir)

Con chocolate, praliné de avellanas y chantilly de haba tonka

12

Todos los precios son en Euros e incluyen IVA. Para requisitos dietéticos y alergias alimentarias, pida ayuda a los miembros de nuestro equipo.

PER A PICAR

OLIVES MEDITERRÀNIES MARINADES

En oli d'oliva verge, herbes aromàtiques i cítrics

3.5

OSTRA GILLARDEAU NO.3 AL NATURAL

De Marennes-Oléron

5

TAULA DE FORMATGES CATALANS

Quatre tipus de formatge artesà amb chutney casolà de fruita de temporada

14

TAULA DE PERNIL IBÈRIC 90gr

Pernil ibèric pur de gla

16

BRAVES VERAZ

Patates cruixents, salsa brava especial de la casa i allioli

6

CROQUETA DE RAGÚ DE POP

Amb maionesa de tomàquets i alls rostits i oli de pebre vermell de La Vera

5

PA AMB TOMÀQUET

Coca de Folgueroles amb tomàquet roseta i oli d'oliva

3.5

CISTELLA DE PA

Selecció de diferents tipus de pa amb mantega fumada

4

PER A COMENÇAR

AMANIDA DE TARDOR

Moniato, magrana, cabdells, escarola amb vinagreta de taronja sanguina i nous torrades

14

CASSOLA DE MUSCLOS

En escabetx de safrà

14

TARTAR TRUFAT DE VEDELLA

Amb rovell d'ou curat

18

GÍRGOLA DE CASTANYER AL FORN DE BRASA

Amb puré de celerí i praliné de pinyons

14

CARXOFES DEL PRAT AL FORN DE BRASA

Amb salsa de formatge comté i trufa negra

16

CANSALADA DE PORC IBÈRIC

Amb puré de pastanaga, pastanagues fermentades i fulles de kale

19

POP A LA PLANXA

Amb salsa romesco feta a casa i patates ratte

23

PER A CONTINUAR

Plats principals cuinats al nostre forn de brasa

PEIX DE LLOTJA

Peix del dia amb verdures rostides, de certificació sostenible

Preu S/M, si us plau pregunta al teu cambrer

POLLASTRÓ DE CORRAL

Amb bolets de temporada

23

ENTRECOT DE VEDELLA MADURAT 60 DIES (300gr)

Seleccionat pel nostre carnisser del Mercat de Santa Caterina, amb patates cruixents

35

RELLOM DE VEDELLA REPOSAT (200gr)

Seleccionat pel nostre carnisser del Mercat de Santa Caterina, amb col rostida i vinagreta d'albercoc i panses

32

GUARNICIONS

Verdures rostides

Amanida de cabdells i ceba

Patates cruixents

Col rostida i vinagreta d'albercoc i panses

Bolets de temporada

5

POSTRES

PAISATGE DE TARDOR

Moniato al forn, sorbet de cítrics i pa d'espècies

8

ARLETTE DE PASTA DE FULL CAMEL·LITZADA

Amb crema de vainilla i gelat de xocolata

Guanaja 70%

8

PANETTONE FET A CASA (per a compartir)

Amb xocolata, praliné d'avellanes i chantilly de fava tonka

12

Tots els preus són en Euros i inclouen IVA.

Per a requisits dietètics i al·lèrgies alimentàries, demana ajuda a un dels membres del nostre equip.

