

TAPAS TO START

MEDITERRANEAN MARINATED OLIVES Olive oil, aromatic herbs and citrus	3.5
HOUSE-MADE CANTABRIAN ANCHOVY GILDA	3
HOUSE-MADE MEDITERRANEAN WHITE ANCHOVY GILDA	3
GILLARDEAU OYSTER NO.3 AU NATUREL	5
CATALAN CHEESES SELECTION Seasonal house-made fruit chutney	14
PURE ACORN-FED IBERIAN HAM (3oz)	16
PAN CON TOMATE Folgueroles bread, roseta tomato and olive oil	3.5
ANCHOVY TOAST Roseta tomato and olive oil	3
BRAVAS VERAZ Crispy potatoes, house special brava sauce and aioli	6
OCTOPUS RAGU CROQUETTE Roasted tomato and garlic mayonnaise and La Vera paprika oil	5

SANDWICHES

BOCADILLO DE CALAMARES Fried calamari and black garlic aioli On brioche bread	14
SMOKED PASTRAMI SANDWICH Veal pastrami, pecorino cheese and pickles	14

BAR VERAZ

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

FROM THE SEA

PESCADITO FRITO Fried anchovies, tartar sauce and fresh lemon	12
MUSSELS CASSEROLE Saffron sauce	14
CURED SALMON & ROASTEED BEETROOTS Fennel, dill and yogurt dressing	15

FROM THE ORCHARD

AUTUMN SALAD Sweet potato, pomegranate, lettuce, escarole, blood orange and toasted nuts vinaigrette	14
ROASTED CAULIFLOWER Celeriac purée and pine nuts, apricots and raisin vinaigrette	12
SUNDRIED TOMATO HUMMUS PITA BREAD Provolone cheese, pesto and arugula	12

OUR BUTCHER'S SELECTION

ORGANIC BEEF SKIRT STEAK FROM GIRONA (7oz) From our butcher at Mercat de Santa Caterina Crispy potatoes and padron peppers	18
---	----

HEALTHY KITCHEN by

Xavier Pellicer

The awarded Catalan chef balances the pleasure of ingestion with the well-being of digestion, taking inspiration from biodynamics through 4 elements: flower, root, fruit and leaf. A selection of ecological, biodynamic and natural wines by Xavier Pellicer accompany his organic, healthy proposal.

ORGANIC ARTICHOKE CREAM FROM EL PRAT,
ALMOND FOAM, MELANOSPORUM TRUFFLE
12

CELERIAC & POTATO MILLEFEUILLE
MELANOSPORUM TRUFFLE
12

PICKLED VEGETABLES, GRAPES,
SPINACH CREAM, SPROUTS
14

PRESSED CABBAGE, DRIED TOMATOES,
CAPERS, LEMON CONFIT, ROASTED
ONION JUICE
14

LIRONDO CLARETE | Rosé | Cantalapedra | 23
D'OLIVARDOTS | Red | Empordà | 73
LA DIFERENTA | White | Pla de Bages | 29
SON LLEBRE | Red | Mallorca | 36

SWEET ENDING

OUR CHEESECAKE Seasonal fruit	7
GINGER-INFUSED MELON Lemon sorbet	7

TAPEO PARA EMPEZAR

ACEITUNAS MEDITERRÁNEAS MARINADAS 3.5
Aceite de oliva, hierbas aromáticas y cítricos

GILDA CASERA DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO 3

GILDA CASERA DE BOQUERÓN DEL MEDITERRÁNEO 3

OSTRA GILLARDEAU Nº3 AL NATURAL 5

TABLA DE QUESOS CATALANES 14
Chutney casero de fruta de temporada

JAMÓN IBÉRICO PURO DE BELLOTA (90gr) 16

PAN CON TOMATE 3.5
Coca de Folgueroles, tomate roseta y aceite de oliva

TOSTADA DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO 3
Tomate roseta y aceite de oliva

BRAVAS VERAZ 6
Patatas crujientes, salsa brava de la casa y alioli

CROQUETA DE RAGÚ DE PULPO 5
Mayonesa de tomates y ajos asados y aceite de pimentón de La Vera

ENTRE PANES

BOCADILLO DE CALAMARES 14
Calamares fritos y alioli de ajo negro
En pan brioche

BIKINI DE PASTRAMI AHUMADO 14
Pastrami de ternera, queso pecorino y pepinillos encurtidos

BAR VERAZ

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

DEL MAR

PESCADITO FRITO 12
Boquerones fritos, salsa tártara y limón fresco

CAZUELITA DE MEJILLONES 14
Escabeche de azafrán

SALMÓN CURADO Y REMOLACHAS ASADAS 15
Hinojo, eneldo y aliño de yogur

DE LA HUERTA

ENSALADA DE OTOÑO 14
Boniato, granada, cogollos, escarola, vinagreta de naranja sanguina y frutos secos tostados

COLIFLOR ASADA 12
Puré de apionabo y vinagreta de piñones, albaricoques y pasas

PITA DE HUMMUS DE TOMATES SECOS 12
Queso provolone, pesto y rúcula

SELECCIÓN DEL CARNICERO

ENTRAÑA DE TERNERA ECOLÓGICA DE GIRONA (200gr) 18
De nuestro carnicero del Mercat de Santa Caterina
Patatas crujientes y pimientos del padrón

HEALTHY KITCHEN por

Xavier Pellicer

El galardonado chef Catalán balancea el placer de la ingestión con el bienestar de la digestión, inspirándose en la biodinámica a partir de 4 elementos: flor, raíz, fruta y hoja. Una selección de vinos ecológicos, biodinámicos y naturales por Xavier Pellicer acompañan su propuesta orgánica y saludable.

CREMA DE ALCACHOFA ORGÁNICA DEL PRAT, ESPUMA DE ALMENDRA, TRUFA MELANOSPORUM 12

MILHOJAS DE APIO NABO Y PATATA, TRUFA MELANOSPORUM 12

VERDURAS ENCURTIDAS, UVAS, CREMA DE ESPINACAS, MINI BROTES 14

PRENSADO DE COL, TOMATES SECOS, ALCAPARRAS, LIMÓN CONFITADO, JUGO DE CEBOLLA ASADA 14

LIRONDO CLARETE | Rosado | Cantalapiedra | 23
D'OLIVARDOTS | Tinto | Empordà | 73
LA DIFERENTA | Blanco | Pla de Bages | 29
SON LLEBRE | Tinto | Mallorca | 36

DULCE FINAL

NUESTRA TARTA DE QUESO 7
Fruta de temporada

MELÓN INFUSIONADO EN JENGIBRE 7
Sorbete de limón

TAPES PER A COMENÇAR

OLIVES MEDITERRÀNIES MARINADES Oli d'oliva, herbes aromàtiques i cítrics	3.5
GILDA CASOLANA D'ANXOVA DEL CANTÀBRIC	3
GILDA CASOLANA DE SEITÓ DEL MEDITERRANI	3
OSTRA GILLARDEAU N°3 AL NATURAL	5
TAULA DE FORMATGES CATALANS Chutney casolà de fruita de temporada	14
PERNIL IBÈRIC PUR DE GLA (90gr)	16
PA AMB TOMÀQUET Coca de Folgueroles, tomàquet roseta i oli d'oliva verge	3.5
TORRADA D'ANXOVA DEL CANTÀBRIC Tomàquet roseta i oli d'oliva	3
BRAVES VERAZ Patates cruixents, salsa brava de la casa i allioli	6
CROQUETA DE RAGÚ DE POP Maionesa de tomàquets i alls rostits i oli de pebre vermell de La Vera	5

ENTRE PA I PA

ENTREPÀ DE CALAMARS Calamars fregits i allioli d'all negre En pa brioix	14
BIKINI DE PASTRAMI FUMAT Pastrami de vedella, formatge pecorino i cogombrets adobats	14

BAR VERAZ

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

DEL MAR

PESCADITO FRITO Seitons fregits, salsa tàrtara i llimona fresca	12
CASSOLA DE MUSCLOS Escabetx de safrà	14
SALMÓ CURAT I REMOLATXES ROSTIDES Fonoll, anet i amaniment de iogurt	15

DE L'HORT

AMANIDA DE TARDOR Moniato, magrana, cabdells, escarola, vinagreta de taronja sanguina i fruits secs torrats	14
COLIFLOR ROSTIDA Puré de celerí i vinagreta de pinyons, albercocs i panses	12
PITA D'HUMMUS DE TOMÀQUETS SECS Formatge provolone, pesto i ruca	12

SELECCIÓ DEL CARNICER

ENTRANYA DE VEDELLA ECOLÒGICA DE GIRONA (200gr) Del nostre carnisser del Mercat de Santa Caterina Patates cruixents i pebrots del padró	18
--	----

HEALTHY KITCHEN per

Xavier Pellicer

El guardonat xef Català balanceja el plaer de la ingestió amb el benestar de la digestió, inspirant-se en la biodinàmica a partir de 4 elements: flor, arrel, fruita i fulla. Una selecció de vins ecològics, biodinàmics i naturals per Xavier Pellicer acompanyen la seva proposta orgànica i saludable.

CREMA DE CARXOFA ORGÀNICA DEL PRAT,
ESCUMA D'AMETLLA, TÒFONA MELANOSPORUM
12

MILFULLS DE CELERÍ I PATATA,
TÒFONA MELANOSPORUM
12

VERDURES ENCURTIDES, RAÏM,
CREMA D'ESPINACS, MINI BROTS
14

PREMSAT DE COL, TOMÀQUETS SECS,
TÀPERES, LLIMONA CONFITADA,
SUC DE CEBA ROSTIDA
14

LIRONDO CLARETE | Rosat | Cantalapedra | 23
D'OLIVARDOTS | Negre | Empordà | 73
LA DIFERENTA | Blanc | Pla de Bages | 29
SON LLEBRE | Negre | Mallorca | 36

DOLÇ FINAL

EL NOSTRE PASTÍS DE FORMATGE Fruita de temporada	7
MELÓ INFUSIONAT EN GINGEBRE Sorbet de llimona	7