

TAPAS TO START

MEDITERRANEAN MARINATED OLIVES Olive oil, aromatic herbs and citrus	4
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	16
PURE ACORN-FED IBERIAN HAM (3oz) Hand sliced DO Guijuelo ham	24
PAN CON TOMATE Folgueroles bread, roseta tomato and olive oil	4
COCA BREAD WITH SMOKED BUTTER	4
CANTABRIAN ANCHOVY FILLETS	5
BRAVAS VERAZ Crispy potatoes, house special brava sauce and aioli	6
SPANISH OMELETTE WITH POTATO	12
SPANISH OMELETTE WITH POTATO & MAJORCAN SAUSAGE	14

FROM THE VERMOUTH BAR

Red Vermouth Donzell by Padró & Co. x VERAZ	6
White Vermouth Padró & Co. Reserva	8
Red Vermouth Padró & Co. Clásico	8
Fino Fernando de Castilla	9
Manzanilla La Guita	9
Palo Cortado Poley 25 Años	9

VERAZ

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

SANDWICHES

BOCADILLO DE CALAMARES Fried calamari and black garlic aioli on brioche bread	14
IBERIAN HAM & PROVOLONE SANDWICH On sliced bread	14
THREE CHEESES SANDWICH Provolone, cheddar and gruyère on sliced bread	12
VEAL GRILLED SANDWICH Beef tenderloin, mojo verde and melted cheese on coca bread	12

FROM THE ORCHARD

SEASONAL TOMATOES SALAD Tomatoes, basil leaves and vinaigrette	14
MARKET SALAD Green leaves, asparagus, tomato, onion and radish Add Burrata Caseificio Artigiana Pugliese	12 +7
TRADICIONAL GAZPACHO Tomatoes, cucumber, onion, pepper, crispy breadcrumbs and olive oil	12
GAZPACHO WITH PRAWNS Prawns, tomatoes, cucumber, onion, pepper, crispy breadcrumbs and olive oil	16

FROM THE SEA

PESCAÍTO FRITO Fried anchovies and fresh lemon	12
MUSSELS IN WHITE WINE CASSEROLE La Vera paprika vinaigrette	14
MARKET FISH Sustainably certified fish of the day Roasted vegetables	22

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
---	----

SWEET ENDING

OUR CHEESECAKE Seasonal fruit	7
GINGER INFUSED MELON Lemon sherbet	7
HOME-MADE FILLED BRIOCHE Hazelnut cream	7

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

TAPEO PARA EMPEZAR

ACEITUNAS MEDITERRÁNEAS MARINADAS Aceite de oliva, hierbas aromáticas y cítricos	4
GILDA CASERA DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO	3
GILDA CASERA DE BOQUERÓN DEL MEDITERRÁNEO	3
OSTRA GILLARDEAU Nº3 AL NATURAL	5
TABLA DE QUESOS CATALANES Chutney casero de fruta de temporada	16
JAMÓN IBÉRICO PURO DE BELLOTA (80gr) Jamón DO Guijuelo cortado a mano	24
PAN CON TOMATE Coca de Folgueroles, tomate roseta y aceite de oliva	4
PAN DE COCA CON MANTEQUILLA AHUMADA	4
FILETES DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO	5
BRAVAS VERAZ Patatas crujientes, salsa brava de la casa y alioli	6
TORTILLA DE PATATAS	12
TORTILLA DE PATATAS Y SOBRASADA	14

DE LA VERMUTERÍA

Vermut Donzell by Padró & Co. Rojo x VERAZ	6
Vermut Padró & Co. Blanco Reserva	8
Vermut Padró & Co. Rojo Clásico	8
Fino Fernando de Castilla	9
Manzanilla La Guita	9
Palo Cortado Poley 25 Años	9

VERAZ

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

ENTRE PANES

BOCADILLO DE CALAMARES Calamares fritos y alioli de ajo negro en pan brioche	14
BIKINI DE JAMÓN IBÉRICO Y PROVOLONE En pan de molde	14
BIKINI DE TRES QUESOS Provolone, cheddar y gruyère en pan de molde	12
PEPITO DE TERNERA Solomillo de ternera, mojo verde y queso fundido en pan de coca	12

DE LA HUERTA

ENSALADA DE TOMATES DE TEMPORADA Tomates, hojas de albahaca y vinagreta	14
ENSALADA DE MERCADO Hojas verdes, espárragos, tomate, cebolla y rábano Añade Burrata Caseificio Artigiana Pugliese	12 +7
GAZPACHO TRADICIONAL Tomates, pepino, cebolla, pimiento y migas crujientes	12
GAZPACHO CON LANGOSTINOS Langostinos, tomates, pepino, cebolla, pimiento y migas crujientes	16

DEL MAR

PESCAÍTO FRITO Boquerones fritos y limón fresco	12
CAZUELITA DE MEJILLONES AL VINO BLANCO Vinagreta de pimentón de La Vera	14
PESCADO DE LONJA Pescado del día y de certificación sostenible Verduras asadas	22

SELECCIÓN DEL CARNICERO

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

DULCE FINAL

NUESTRA TARTA DE QUESO Fruta de temporada	7
MELÓN INFUSIONADO EN JENGIBRE Sorbete de limón	7
BRIOCHE CASERO RELLENO Crema de avellanas	7

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

TAPES PER A COMENÇAR

OLIVES MEDITERRÀNIES MARINADES Oli d'oliva, herbes aromàtiques i cítrics	4
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	16
PERNIL IBÈRIC PUR DE GLA (8ogr) Pernil DO Guijuelo tallat a mà	24
PA AMB TOMÀQUET Coca de Folgueroles, tomàquet roseta i oli d'oliva	4
PA DE COCA AMB MANTEGA FUMADA	4
FILETS D'ANXOVA DEL CANTÀBRIC	5
BRAVES VERAZ Patates cruixents, salsa brava de la casa i allioli	6
TRUITA DE PATATES	12
TRUITA DE PATATES I SOBRASSADA	14

DE LA VERMUTERIA

Vermut Donzell by Padró & Co. Rojo x VERAZ	6
Vermut Padró & Co. Blanc Reserva	8
Vermut Padró & Co. Rojo Clásico	8
Fino Fernando de Castilla	9
Manzanilla La Guita	9
Palo Cortado Poley 25 Años	9

VERAZ

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

ENTRE PA I PA

ENTREPÀ DE CALAMARS Calamars fregits i allioli d'all negre En pa de briox	14
BIKINI DE PERNIL IBÈRIC I PROVOLONE En pa de motlle	14
BIKINI DE TRES FORMATGES Provolone, cheddar i gruyère en pa de motlle	12
PEPITO DE VEDELLA Rellom de vedella, mojo verd i formatge fos en pa de coca	12

DE L'HORT

AMANIDA DE TOMÀQUETS DE TEMPORADA Tomàquets, fulles d'alfàbrega i vinagreta	14
AMANIDA DE MERCAT Fulles verdes, espàrrecs, tomàquet, ceba i rave Afegeix Burrata Caseificio Artigiana Pugliese	12 +7
GASPATXO TRADICIONAL Tomàquet, cogombre, ceba, pebrot i molles cruixents	12
GASPATXO AMB LLAGOSTINS Llagostins, tomàquet, cogombre, ceba, pebrot i molles cruixents	16

DEL MAR

PESCAÍTO FRITO Seitons fregits i llimona fresca	12
CASSOLETA DE MUSCLOS AL VI BLANC Vinagreta de pebre vermell de La Vera	14
PEIX DE LLOTJA Peix del dia i de certificació sostenible Verdures rostides	22

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
--	----

DOLÇ FINAL

EL NOSTRE PASTÍS DE FORMATGE Fruita de temporada	7
MELÓ INFUSIONAT EN GINGEBRE Sorbet de llimona	7
BRIOIX CASOLÀ FARCIT Crema d'avellanes	7

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.