

VERAZ

BREAKFAST | DESAYUNO | ESMORZAR

BAKERY

BAKERY BREAD BASKET

Butter and marmalades

8

HAND ROLLED CROISSANT

4

PAIN AU CHOCOLAT

4

VERAZ CLASSICS

AVOCADO TOAST

Avocado, two soft boiled eggs, zataar and tender leaves on sourdough bread

12

VEGAN TOAST

Peanut spread, avocado, cherry tomatoes and pistachio dukkah on sourdough bread

12

EGGS BENEDICT

Avocado, two soft boiled eggs and hollandaise sauce on sourdough bread

With cooked ham 15

With smoked salmon 16

SHAKSHUKA

Baked eggs, spiced tomato sauce, eggplant, chickpeas and feta cheese with sourdough bread

14

VEGAN SHAKSHUKA

Spiced tomato sauce, tofu, eggplant and chickpeas with sourdough bread

13

PATATAS CON JAMÓN

Fried potatoes and DO Guijuelo Iberian ham topped with two fried eggs

16

TWO LOCALLY-SOURCED ORGANIC EGGS

Scrambled, fried, poached, boiled or omelette

8

Add 3 ingredients to your omelette

Onion, pepper, spinach, cooked ham, cheese, tomato

4

SIDES

BACON 4
CHICKEN SAUSAGE 4
SMOKED SALMON 6
IBERIAN HAM 6
HALF-SLICED AVOCADO 4
PAN CON TOMATE 4
SOURDOUGH TOASTS 3
GREEK SALAD 6
VEGAN GREEK SALAD 6
MARINATED TOFU 4

BOWLS & FRUIT

VEGAN COCONUT CHIA PUDDING
Pineapple, strawberries, sliced coconut and maple syrup
9

PLANT-BASED OATMEAL
Banana, blueberries, cinnamon and toasted almonds
9

GREEK YOGURT
House made granola, maple syrup and fresh fruit
9

SEASONAL FRUIT
Chef's selection 9
Red berries 11

SMOOTHIE OF THE DAY 7

SWEETS

WAFFLES
Banana, peanut cream, granola and maple syrup
12

PANCAKES
Coconut whipped cream, maple syrup and fresh berries
12

SANDWICHES

DO Guijuelo Iberian ham in tomato-rubbed coca bread 9

Cooked ham and melted cheese in puff pastry bread 8

Sun-dried tomatoes, vegan arugula pesto and vegan cheddar cheese in coca bread 8

COLD PRESSED JUICES

ORANGE 7

GRAPEFRUIT 7

GREEN 8

Spinach, apple, ginger, celery and lime

YELLOW 8

Mango and passion fruit

RED 8

Beetroot, apple, carrot, pomegranate,
ginger and lemon

WATER

Locally sourced

VERI STILL 0.5L 6

PIRINEA SPARKLING 0.5L 6

VICHY CATALÁN 0.25L 6

SPECIALTY COFFEE

BY ESPERANZA CAFÉ

Sustainably certified, 100% organic and fair trade

ESPRESSO 5

DOUBLE ESPRESSO 7

CORTADO 5

LATTE 7

CAPPUCCINO 7

MACCHIATO 5

AMERICANO 5

FLAT WHITE 7

FRENCH PRESS 7

HOT CHOCOLATE 7

LOOSE LEAF TEA

BY RONNEFELDT

7

ENGLISH BREAKFAST

A gentle Ceylon tea with the unmistakable sparkling and lively flavour of the island

EARL GREY

A delicate flowery autumn plucking blended with the refreshing citrus aroma of bergamot

GREEN LEAF

A delicate flowery green tea from the Indian highlands

FANCY SENCHA

A premium large-leafed Sencha from China, refined tartness with a breath of sweetness

JASMINE GOLD

Delicate jasmine blossoms diffuse their gentle fragrance over a Chinese summer green tea

MASALA CHAI

India at its best. A strong Assam and exotic spices, everything a good Chai needs

ORIGINAL ROOIBOS

The national beverage of South Africa: the full-bodied aromatic herbal infusion from this red bush

PURE CAMOMILE

An aromatic infusion with whole camomile blossoms to accentuate its typical and tartly flowery touch

PEPPERMINT

A delicious herbal infusion with fresh coolness of menthol

All prices are in Euros and include VAT.

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

PANADERÍA

CESTA DE PANADERÍA

Mantequilla y mermeladas

8

CROISSANT

4

NAPOLITANA DE CHOCOLATE

4

CLÁSICOS VERAZ

TOSTADA DE AGUACATE

Aguacate, dos huevos a baja temperatura, zataar y hojas tiernas sobre pan de masa madre

12

TOSTADA VEGANA

Crema de cacahuete, aguacate, tomates cherry y dukkah de pistacho sobre pan de masa madre

12

HUEVOS BENEDICT

Aguacate, dos huevos a baja temperatura y salsa holandesa sobre pan de masa madre

Con lacón 15

Con salmón ahumado 16

SHAKSHUKA

Huevos horneados, salsa de tomate especiada, berenjena, garbanzos y queso feta con pan de masa madre

14

SHAKSHUKA VEGANA

Salsa de tomate especiada, tofu, berenjena y garbanzos con pan de masa madre

13

PATATAS CON JAMÓN

Patatas fritas, jamón ibérico DO Guijuelo y huevos fritos

16

HUEVOS ORGÁNICOS DE ORIGEN LOCAL

Revueltos, fritos, a baja temperatura, hervidos o tortilla francesa

8

Añade 3 ingredientes a tu tortilla francesa

Cebolla, pimiento, espinacas, lacón, queso, tomate

4

GUARNICIONES

BACON 4
SALCHICHA DE POLLO 4
SALMÓN AHUMADO 6
JAMÓN IBÉRICO 6
MEDIO AGUACATE A LÁMINAS 4
PAN CON TOMATE 4
TOSTADAS DE PAN DE MASA MADRE 3
ENSALADA GRIEGA 6
ENSALADA GRIEGA VEGANA 6
TOFU MARINADO 4

BOWLS Y FRUTA

PUDDING VEGANO DE CHÍA Y COCO
Piña, fresas, coco en láminas y sirope de arce
9

AVENA VEGETAL
Plátano, arándanos, canela y almendras tostadas
9

YOGUR GRIEGO
Granola casera, fruta fresca y sirope de arce
9

FRUTA DE TEMPORADA
Selección del Chef 9
Frutos rojos 11

SMOOTHIE DEL DÍA 7

DULCES

GOFRES
Plátano, crema de cacahuete, granola y sirope de arce
12

PANCAKES
Crema montada de coco, sirope de arce y frutos rojos
12

BOCADILLOS

- Jamón ibérico DO Guijuelo en pan de coca con tomate 9
- Jamón cocido y queso fundido en pan de molde hojaldrado 8
- Tomates secos, pesto vegano de rúcula y queso vegano en pan de coca 8

ZUMOS NATURALES

- NARANJA 7
- POMELO 7

- VERDE 8
- Espinacas, manzana, jengibre, apio y lima

- AMARILLO 8
- Mango y fruta de la pasión

- ROJO 8
- Remolacha, manzana, zanahoria, granada, jengibre y limón

AGUAS

De origen local

- VERI 0.5L 6
- PIRINEA CON GAS 0.5L 6
- VICHY CATALÁN 0.25L 6

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

ESPERANZA CAFÉ

Certificación sostenible, 100% orgánico y de comercio justo

- ESPRESSO 5
- ESPRESSO DOBLE 7
- CORTADO 5
- LATTE 7
- CAPPUCCINO 7
- MACCHIATO 5
- AMERICANO 5
- FLAT WHITE 7
- FRENCH PRESS 7
- CHOCOLATE CALIENTE 7

TÉ EN HOJAS

RONNEFELDT

7

ENGLISH BREAKFAST

Un té negro con cuerpo y volumen, textura brillante y sabor gentil, proveniente del este de la isla de Ceilán

EARL GREY

Té negro Darjeeling que trae el aroma del otoño a los sentidos, mezclado con el toque cítrico de la bergamota

GREEN LEAF

Té verde floral y delicado cultivado cuidadosamente en jardines de las zonas altas de la India

FANCY SENCHA

Té verde de largas hojas Sencha proveniente de China, que mantiene una acidez dulce y refinada

JASMINE GOLD

Delicadas flores de jazmín infusionan su delicada fragancia en un té verde de verano proveniente de China

MASALA CHAI

India en estado puro. Un fuerte Assam con especias exóticas, todo lo que un buen Chai necesita

ORIGINAL ROOIBOS

La bebida nacional de Sudáfrica. Una infusión herbal con cuerpo proveniente de este arbusto rojo

PURE CAMOMILE

Una aromática infusión con flores de manzanilla enteras que acentúan su sabor

PEPPERMINT

Una deliciosa infusión herbal con la frescura del mentol

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.

BRIOXERIA

CISTELLA DE PASTISSERIA

Mantega i melmelades

8

CROISSANT

4

NAPOLITANA DE XOCOLATA

4

CLÀSSICS VERAZ

TORRADA D'ALVOCAT

Alvocat, dos ous a baixa temperatura, zataar i fulles tendres sobre pa de massa mare

12

TORRADA VEGANA

Crema de cacahuet, alvocat, tomàquets cherry i dukkah de festuc sobre pa de massa mare

12

OUS BENEDICT

Alvocat, dos ous a baixa temperatura i salsa holandesa sobre pa de massa mare

Amb lacón 15

Amb salmó fumat 16

SHAKSHUKA

Ous al forn, salsa de tomàquet especiada, albergínia, cigrons i formatge feta amb pa de massa mare

14

SHAKSHUKA VEGANA

Salsa de tomàquet especiada, tofu, albergínia i cigrons amb pa de massa mare

13

PATATES AMB PERNIL

Patates fregides, pernil ibèric DO Guijuelo i ous ferrats

16

OUS ORGÀNICS D'ORIGEN LOCAL

Remenats, fregits, a baixa temperatura, bullits o truita francesa

8

Afegeix 3 ingredients a la teva truita francesa

Ceba, pebrot, espinacs, lacón, formatge, tomàquet

4

GUARNICIONS

BACÓ 4
SALSITXA DE POLLASTRE 4
SALMÓ FUMAT 6
PERNIL IBÈRIC 6
MIG ALVOCAT A LÀMINES 4
PA AMB TOMÀQUET 4
TORRADES DE PA DE MASSA MARE 3
AMANIDA GREGA 6
AMANIDA GREGA VEGANA 6
TOFU MARINAT 4

BOWLS I FRUITA

PUDDING VEGÀ DE XIA I COCO
Pinya, maduixes, coco a làmines i xarop d'auró
9

CIVADA VEGETAL
Plàtan, nabius, canyella i ametlles torrades
9

IOGURT GREC
Granola casolana, xarop d'auró i fruita fresca
9

FRUITA DE TEMPORADA
Selecció del Xef 9
Fruits vermells 11

SMOOTHIE DEL DIA 7

DOLÇOS

GOFRES
Plàtan, crema de cacahuet, granola i xarop d'auró
12

PANCAKES
Crema muntada de coco, xarop d'auró i fruits vermells
12

ENTREPANS

- Pernil ibèric DO Guijuelo en pa de coca amb tomàquet 9
- Pernil cuit i formatge fos en pa de motlle de full 8
- Tomàquets secs, pesto vegà de ruca i formatge vegà en pa de coca 8

SUCS PREMSATS EN FRED

- TARONJA 7
- ARANJA 7

- VERD 8
- Espinacs, poma, gingebre, api i llima

- GROC 8
- Mango i fruita de la passió

- VERMELL 8
- Remolatxa, poma, pastanaga, magrana, gingebre i llimona

AIGÜES

D'origen local

- VERI 0.5L 6
- PIRINEA AMB GAS 0.5L 6
- VICHY CATALÀ 0.25L 6

CAFÈ D'ESPECIALITAT

ESPERANZA CAFÉ

Certificació sostenible, 100% orgànic i de comerç just

- ESPRESSO 5
- ESPRESSO DOBLE 7
- TALLAT 5
- LATTE 7
- CAPPUCCINO 7
- MACCHIATO 5
- AMERICÀ 5
- FLAT WHITE 7
- FRENCH PRESS 7
- XOCOLATA CALENTA 7

TE EN FULLES

RONNEFELDT

7

ENGLISH BREAKFAST

Un te negre amb cos i volum, textura brillant i sabor gentil, provinent de l'est de l'Illa de Ceilan

EARL GREY

Te negre Darjeeling que porta l'aroma de la tardor als sentits, barrejat amb el toc cítric de la bergamota

GREEN LEAF

Te verd floral i delicat conreat amb molta cura en jardins de les zones altes de l'Índia

FANCY SENCHA

Te verd de llargues fulles Sencha provinent de la Xina, que manté una acidesa dolça i refinada

JASMINE GOLD

Delicades flors de gessamí infusionen la seva delicada fragància en un te verd d'estiu provinent de la Xina

MASALA CHAI

Índia en estat pur. Un fort Assam amb espècies exòtiques, tot el que un bon Chai necessita

ORIGINAL ROOIBOS

La beguda nacional de Sud-àfrica. Una infusió herbal amb cos provinent d'aquest arbust vermell

PURE CAMOMILE

Una aromàtica infusió amb flors de camamilla senceres que accentuen el seu sabor

PEPPERMINT

Una deliciosa infusió herbal amb la frescor del mentol

Tots els preus són en Euros i inclouen IVA.

Per a requisits dietètics i al·lèrgies alimentàries, demani ajuda al nostre equip.

