

VERAZ

BOTTOMLESS CAVA WEEKEND BRUNCH

2 dishes of your choice
Specialty coffee Esperanza Café
Free-flow mimosas & cava

35 EUR



LOCALLY-SOURCED EGGS

EGGS BENEDICT WITH SALMON

Soft boiled organic eggs, smoked salmon, sliced avocado and saffron hollandaise sauce on sourdough bread

EGGS BENEDICT WITH COOKED HAM

Soft boiled organic eggs, cooked ham, sliced avocado, saffron hollandaise sauce on sourdough bread

PATATAS CON JAMÓN

Crispy potatoes, DO Guijuelo Iberian ham, fried eggs and Espelette pepper

VEGAN POTATOES & MUSHROOMS

Potatoes, sautéed mushrooms, vegan cheese and Espelette pepper

SOURDOUGH BREAD TOASTS

AVOCADO TOAST

Avocado, two soft boiled eggs, zataar and tender leaves

VEGAN TOAST

Sun-dried tomatoes hummus, avocado, vegan feta cheese and pistachio dukkah

SANDWICHES

PULLED BEEF BRIOCHE

Brioche bread sandwich with pulled tender beef, provolone cheese, tomato, lettuce, chives mayo and crispy potatoes or green leaves salad

VEGAN PITA

Pita bread with plant-based chicken, red onion, tomato, pickled cucumber, vegan mayo and crispy potatoes or green leaves salad

CHEESEBURGER

Brioche bread with locally-sourced organic beef, cheddar cheese, caramelized onions, tomato, lettuce, truffled mayo and crispy potatoes or green leaves salad

VEGAN BURGER

Coca bread with plant-based burger, pickled red onions, lettuce, vegan mayo and crispy potatoes or green leaves salad

Free-flow mimosas and cava for a maximum of 2h.

SPECIALS

SAVORY BASIL WAFFLE

Burrata Caseificio Artigiana, tomato, arugula and pesto

SHAKSHUKA

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

VEGAN SHAKSHUKA

Spiced tomato sauce, tofu eggplant and chickpeas with sourdough bread

CATALAN-STYLE PASTA DEL CARDENAL

Short pasta, special Iberian pork cut and grilled parmesan cheese cream

VEGAN PASTA

Short pasta, eggplant, vegan arugula pesto and sun-dried tomatoes

SWEETS

FRENCH TOAST

Vanilla ice cream

BANANA WAFFLE

Peanut cream, sliced banana, granola and maple syrup

CAKE OF THE DAY BY OUR PASTRY CHEF

Ask for today's house-made cake

SEASONAL FRUIT

Home made sorbet

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

VERAZ

BRUNCH DE FIN DE SEMANA CON CAVA ILIMITADO

2 platos a elegir
Café de especialidad Esperanza Café
Mimosas y cava ilimitado

35 EUR



HUEVOS DE ORIGEN LOCAL

HUEVOS BENEDICT CON SALMÓN

Huevos orgánicos a baja temperatura, salmón ahumado, aguacate en láminas y salsa holandesa de azafrán sobre pan de masa madre

HUEVOS BENEDICT CON LACÓN

Huevos orgánicos a baja temperatura, lacón, aguacate en láminas y salsa holandesa de azafrán sobre pan de masa madre

PATATAS CON JAMÓN

Patatas rotas, jamón ibérico DO Guijuelo, huevos fritos y pimienta de Espelette

PATATAS CON SETAS VEGANAS

Patatas rotas, setas salteadas, queso vegano y pimienta de Espelette

TOSTADAS DE PAN DE MASA MADRE

TOSTADA DE AGUACATE

Aguacate, dos huevos a baja temperatura, zataar y hojas tiernas

TOSTADA VEGANA

Hummus de tomates secos, aguacate, queso feta vegano y dukkah de pistacho

SANDWICHES

BRIOCHE DE TERNERA

Sandwich de pan brioche con meloso de ternera, queso provolone, tomate, lechuga mayonesa de cebollino y patatas crujientes o ensalada de hojas verdes

PITA VEGANO

Pan pita con pollo vegetal, cebolla roja, tomate, pepinillo encurtido, mayonesa vegana y patatas crujientes o ensalada de hojas verdes

HAMBURGUESA CON QUESO

Pan brioche con ternera ecológica de origen local, queso cheddar, cebolla caramelizada, tomate, lechuga, mayonesa trufada y patatas crujientes o ensalada de hojas verdes

HAMBURGUESA VEGANA

Pan de coca con hamburguesa de soja, cebolla morada encurtida, tomate, lechuga, mayonesa vegana y patatas crujientes o ensalada de hojas verdes

Cava y mimosas ilimitadas durante un máximo de 2h.

ESPECIALES

GOFRE SALADO DE ALBAHACA

Burrata Caseificio Artigiana, tomate, rúcula y pesto

SHAKSHUKA

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

SHAKSHUKA VEGANA

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

PASTA DEL CARDENAL

Pasta corta, secreto de cerdo ibérico y crema de queso parmesano gratinado

PASTA VEGANA

Pasta corta, berenjena, pesto vegano de rúcula y tomates secos

DULCES

FRENCH TOAST

Helado de vainilla

GOFRE DE PLÁTANO

Crema de cacahuete, plátano, granola y sirope de arce

TARTA DEL DÍA

Preparada cada día por nuestro Chef Pastelero

FRUTA DE TEMPORADA

Sorbete casero

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