

VERAZ

DINNER | CENA | SOPAR

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

TAPAS TO SHARE

A taste of our culinary traditions, family-style

MEDITERRANEAN MARINATED OLIVES

Olive oil, aromatic herbs and citrus

4

BRAVAS VERAZ

Crispy potatoes, house-made brava sauce and aioli

6

CANTABRIAN ANCHOVY FILLETS

5

GILLARDEAU OYSTER NO.3 AU NATUREL

5

GILLARDEAU OYSTER NO.3 CHARCOAL OVEN GRILLED

Crispy breadcrumbs, herbs and parmesan cheese

6

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

TO START

SEASONAL TOMATOES SALAD

Locally-sourced tomatoes, basil leaves and vinaigrette

14

MARKET SALAD

Green leaves, asparagus, tomato, onion and radish

12

Add Burrata Caseificio Artigiana Pugliese

7

MUSSELS IN WHITE WINE CASSEROLE

La Vera paprika vinaigrette

14

TRADITIONAL 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

TRUFFLED STEAK TARTAR

Cured egg yolk

18

OVEN GRILLED ASPARAGUS

Lemon and parmesan cheese

14

OVEN GRILLED PORTOBELLO

Escarole salad and cherry tomatoes

16

SWEET POTATO STUFFED PASTA

Blue cheese sauce and sautéed bimi

23

TO FOLLOW

Charcoal oven grilled main dishes

MARKET FISH

Sustainably certified fish of the day

Roasted vegetables

36

FREE-RANGE COCKEREL CHICKEN

Catalan style baked vegetables

25

60 DAYS DRY-AGED BEEF RIB-EYE (11oz)

From our butcher at Mercat de Santa Caterina

Crispy potatoes

35

BBQ PORK RIBS

Lettuce hearts and onion salad

28

SIDES

Roasted vegetables | Catalan style baked
vegetables | Crispy potatoes | Seasonal tomatoes
salad | Lettuce hearts and onion salad

6

DESSERTS

VERAZ RICE PUDDING

Cinnamon biscuit praliné, citrus gel and preserved lemon

7

PEACH PIE

Almond frangipane, fresh peach and vanilla ice cream

8

CHOCOLATE TEXTURES

Chocolate biscuit, cream and ice cream

8

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

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

PARA PICAR

ACEITUNAS MEDITERRÁNEAS MARINADAS

Aceite de oliva, hierbas aromáticas y cítricos

4

BRAVAS VERAZ

Patatas crujientes, salsa brava de la casa y alioli

6

FILETES DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO

5

OSTRA GILLARDEAU N°3 AL NATURAL

5

OSTRA GILLARDEAU N°3

GRATINADA AL HORNO DE BRASA

Migas crujientes, hierbas y queso parmesano

6

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

PARA EMPEZAR

ENSALADA DE TOMATES DE TEMPORADA

Tomates de proximidad, hojas de albahaca y vinagreta

14

ENSALADA DE MERCADO

Hojas verdes, espárragos, tomate, cebolla y rábano

12

Añade Burrata Caseificio Artigiana Pugliese

7

CAZUELITA DE MEJILLONES AL VINO BLANCO

Vinagreta de pimentón de La Vera

14

GAZPACHO TRADICIONAL

Tomates, pepino, cebolla, pimiento y migas crujientes

12

GAZPACHO CON LANGOSTINOS

Langostinos, tomates, pepino, cebolla, pimiento y migas crujientes

16

TARTAR TRUFADO DE TERNERA

Yema curada

18

ESPÁRRAGOS AL HORNO DE BRASA

Limón y queso parmesano

14

PORTOBELLO AL HORNO DE BRASA

Ensalada de escarola y tomates cherry

16

PASTA RELLENA DE BONIATO

Salsa de queso azul y bimi salteado

23

PARA CONTINUAR

Platos principales hechos al horno de brasa

PESCADO DE LONJA

Pescado del día y de certificación sostenible

Verduras asadas

36

PICANTÓN DE CORRAL

Verduras escalivadas

25

ENTRECOT DE TERNERA MADURADO 60 DÍAS (300gr)

De nuestro carnicero del Mercat de Santa Caterina

Patatas crujientes

35

COSTILLAS DE CERDO BBQ

Ensalada de cogollos y cebolla

28

GUARNICIONES

Verduras asadas | Verduras escalivadas

Patatas crujientes | Ensalada de tomates de
temporada | Ensalada de cogollos y cebolla

6

DULCES

ARROZ CON LECHE VERAZ

Praliné de galleta de canela, gel cítrico y limón en conserva

7

TARTA DE MELOCOTÓN

Frangipane de almendra, melocotón fresco y helado de vainilla

8

TEXTURAS DE CHOCOLATE

Galleta, crema y helado de chocolate

8

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

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

PER A PICAR

OLIVES MEDITERRÀNIES MARINADES

Oli d'oliva, herbes aromàtiques i cítrics

4

BRAVES VERAZ

Patates cruixents, salsa brava de la casa i allioli

6

FILETS D'ANXOVA DEL CANTÀBRIC

5

OSTRA GILLARDEAU N°3 AL NATURAL

5

OSTRA GILLARDEAU N°3

GRATINADA AL FORN DE BRASA

Molles cruixents, herbes i formatge parmesà

6

TAULA DE FORMATGES CATALANS

Chutney casolà de fruita de temporada

16

PERNIL IBÈRIC PUR DE GLA (80gr)

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

PER A COMENÇAR

AMANIDA DE TOMÀQUETS DE TEMPORADA

Tomàquets de proximitat, fulles d'alfàbrega i vinagreta

14

AMANIDA DE MERCAT

Fulles verdes, espàrrecs, tomàquet, ceba i rave

12

Afegeix Burrata Caseificio Artigiana Pugliese

7

CASSOLETA DE MUSCLOS AL VI BLANC

Vinagreta de pebre vermell de La Vera

14

GASPATXO TRADICIONAL

Tomàquet, cogombre, ceba, pebrot i molles cruixents

12

GASPATXO AMB LLAGOSTINS

Llagostins, tomàquet, cogombre, ceba, pebrot i molles cruixents

16

TARTAR TRUFAT DE VEDELLA

Rovell d'ou curat

18

ESPÀRRECS AL FORN DE BRASA

Lemon and parmesan cheese

14

PORTOBELLO AL FORN DE BRASA

Amanida d'escarola i cirerols

16

PASTA FARCIDA DE MONIATO

Salsa de formatge blau i bimi saltejat

23

PER A CONTINUAR

Plats principals cuinats al nostre forn de brasa

PEIX DE LLOTJA

Peix del dia i de certificació sostenible

Verdures rostides

36

POLLASTRÓ DE CORRAL

Verdures escalivades

25

ENTRECOT DE VEDELLA MADURAT 60 DIES

(300gr)

Del nostre carnisser del Mercat de Santa Caterina

Patates cruixents

35

COSTELLES DE PORC BBQ

Amanida de cabdells i ceba

28

GUARNICIONS

Verdures rostides | Verdures escalivades

Patates cruixents | Amanida de tomàquets de

temporada | Amanida de cabdells i ceba

6

POSTRES

ARRÒS AMB LLET VERAZ

Praliné de galeta de canyella, gel cítric i llimona en conserva

7

PASTÍS DE PRÉSSEC

Frangipane d'ametlla, préssec fresc i gelat de vainilla

8

TEXTURES DE XOCOLATA

Galeta, crema i gelat de xocolata

8

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.

