

VERAZ

BOTTOMLESS CAVA SUNDAY BRUNCH WITH LIVE MUSIC

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

Vermouth Padró i Família x The Barcelona EDITION

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.

VERAZ SPECIALS

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

GRILLED SALMON

Sustainably certified salmon, tartar sauce and seasonal vegetables

DRY-AGED STRIPLOIN BEEF STEAK (7oz)

From our butcher at Mercat de Santa Caterina
Crispy potatoes and chimichurri sauce
+10 EUR

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 DOMINGO CON CAVA ILIMITADO Y MÚSICA EN DIRECTO

2 platos a elegir

Cava y mimosas ilimitados

Café de especialidad

Vermut Padró i Família x The Barcelona EDITION

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 ilimitados durante un máximo de 2h.

ESPECIALES VERAZ

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

SALMÓN A LA PLANCHA

Pescado del día de certificación sostenible, salsa tártara y verduras de temporada

LOMO BAJO DE TERNERA MADURADO (200gr)

De nuestro carnicero del Mercat de Santa Caterina Patatas crujientes y salsa chimichurri +10 EUR

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.