VERAZ

BRASAS DE VERAZ

COCINA DE MERCADO HONESTA Y ENFOCADA EN EL PRODUCTO DE TEMPORADA PREPARADA AL HORNO DE BRASA POR EL CHEF PEDRO TASSAROLO

PARA EMPEZAR

BONIATO AL HORNO DE BRASA
Queso feta, pera y escarola

PUERROS AL HORNO DE BRASA
Salsa romesco, avellanas tostadas y germinados

MAITAKE AL HORNO DE BRASA
Vinagreta de miel y Dijon

ALCACHOFAS DEL PRAT AL HORNO DE BRASA
Dukkah de pistacho

ENSALADA DE TOMATES DE TEMPORADA
Tomates de proximidad, hojas de albahaca
y vinagreta

BRASAS DE VERAZ
JUEVES DE 19:30 H - 22:30 H

A ESCOGER 1 ENTRANTE, 1 PRINCIPAL SERVIDO
CON 1 GUARNICIÓN Y 1 SALSA, Y 1 POSTRE

45 EUR / PERSONA, SIN BEBIDA
60 EUR / PERSONA, 2 COPAS DE VINO INCLUIDAS
75 EUR / PERSONA, 1 BOTELLA DE VINO INCLUIDA
IVA INCLUIDO

@EDITIONBarcelona #BarcelonaEDITION

PARA CONTINUAR

RODABALLO, 200 GR

GAMBAS ROJAS

PICANTÓN DE CORRAL

SOLOMILLO DE TERNERA I 200 GR
ORIGEN CATALUÑA

COLITA DE CUADRIL DE TERNERA I 200 GR
ORIGEN NEBRASKA

RIB EYE DE TERNERA PREMIUM
ORIGEN ARGENTINA I PARA 2 PERSONAS

GUARNICIONES

VERDURAS AL HORNO DE BRASA

PATATAS CRUJIENTES

PIMIENTOS DE PADRÓN

ENSALADA DE COGOLLOS, CEBOLLA
Y TOMATES CHERRY

SALSAS

ALIOLI

CHIMICHURRI

SALSA CRIOLLA ARGENTINA

DULCES

PIÑA ASADA
Helado de vainilla y caramelo salado

ARROZ CON LECHE VERAZ
Praliné de galleta de canela, gel cítrico y limón
en conserva

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE GUANAJA 70%

VINOS

BLANCOS

RAVENTÓS DE ALELLA PANSA BLANCA 2021
Raventós de Alella
DO Alella | Pansa Blanca

MIRANDA D'ESPIELLS
Juvé i Camps
DO Penedès | Chardonnay

TINTOS

EL PISPA
El Paseante
DO Montsant | Garnacha, Cariñera

MONTECASTRO 39
Montecastro Bodegas y Viñedos
DO Ribera del Duero | Tinto Fino, Merlot