

VERAZ

VERMUT TIME

Gather at our Veraz terrace and relish in the Catalan aperitivo tradition of 'vermut' nibbling on tasteful regional appetizers and sipping custom-made vermouth from Tarragona.

Daily from 12 to 4 pm.

10 EUR

LOCALLY-PRODUCED VERMOUTH

DONZELL ROJO VERAZ RED VERMOUTH
Padró i Família x The Barcelona EDITION

Donzell Rojo Veraz is a signature and limited edition for The Barcelona EDITION, a centenarian tradition aromatically expressed through balsamic and anise notes, Mediterranean herbs, slightly bitter, with hints of vanilla, cinnamon, clove, caramel and dried fruits.

ONE APPETIZER TO CHOOSE FROM

MARINATED OLIVES & HOUSE-MADE ANCHOVY GILDAS

CANTABRIAN ANCHOVY FILLETS & PAN CON TOMATE WITH ROSETA TOMATO AND OLIVE OIL

BRAVAS VERAZ WITH HOUSE SPECIAL BRAVA SAUCE AND AIOLI

Complement your experience at Veraz dining on our market menu featuring the freshest seasonal ingredients from the neighbouring Santa Caterina Market in a family-style proposal of reinvented tapas and main specials to share.

THE
BARCELONA
EDITION

VERAZ

LA HORA DEL VERMUT

Ven a nuestra terraza de Veraz y disfruta de la tradición catalana del aperitivo con vermut saboreando deliciosos aperitivos regionales y un vermut de Tarragona hecho a medida.

Cada día de 12 a 16 h

10 EUR

VERMUT DE PRODUCCIÓN LOCAL

VERMUT DONZELL ROJO VERAZ
Padró i Família x The Barcelona EDITION

Donzell Rojo Veraz es el sello de una edición limitada para The Barcelona EDITION, una tradición centenaria expresada aromáticamente en notas balsámicas, anisadas y a hierbas del Mediterráneo, ligeramente amargas y con fondos de vainilla, canela, clavo, caramelo y frutas pasificadas.

UN APERITIVO A ELEGIR ENTRE

ACEITUNAS MARINADAS Y GILDAS CASERAS DE ANCHOA Y BOQUERÓN

FILETES DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO Y PAN CON TOMATE ROSETA Y ACEITE DE OLIVA

BRAVAS VERAZ CON SALSA ESPECIAL DE LA CASA Y ALIOLI

Complementa tu experiencia en Veraz disfrutando de nuestra carta de cocina de mercado con los ingredientes de temporada más frescos del vecino Mercat de Santa Caterina en una propuesta de tapas reinventadas y especiales para compartir.

THE
BARCELONA
EDITION