

VERAZ

CARTA

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

PARA EMPEZAR

OSTRA REGAL N°2

Al natural

6

JAMÓN IBÉRICO PURO DE BELLOTA (80gr)

Jamón DO Guijuelo cortado a mano

28

PAN CON TOMATE

Coca de Folgueroles, tomate roseta
y aceite de oliva

4

ENSALADA DE MERCADO

Hojas verdes, espárragos, tomate, cebolla
y rábano

12

Añade burrata Caseificio Artigiana Pugliese

7

MINI ZANAHORIAS Y SETAS DE TEMPORADA

Mini zanahorias, setas encurtidas, tierra de
trompetas de la muerte y hojas amargas

16

MAITAKE AL HORNO DE BRASA

Crema de ceps y piñones tostados

20

TARTAR DE TERNERA SOBRE TOSTAS DE
PAN DE COCA

Yema curada y brotes

20

Añade trufa melanosporum (según disponibilidad)

7

GNOCCHI CON CALABAZA

Gnocchi de patata con salsa cremosa de calabaza,
semillas tostadas, calabaza asada y aceite de salvia

22

PARA CONTINUAR

Platos principales hechos al horno de brasa

RODABALLO (200 gr)

Pescado del día de certificación sostenible,
acompañado de salsa tártara

28

PESCADO DEL DÍA DE LONJA (200 gr)

Pescado del día de certificación sostenible
acompañado de limón

22

GAMBAS ROJAS

Acompañadas de alioli

24

POLLO DE CORRAL ECOLÓGICO

Relleno de espinacas y piñones
acompañado con jugo de alitas de pollo

24

LOMO BAJO DE TERNERA (200 gr)

De nuestro carnicero del Mercat de Santa
Caterina acompañado de salsa criolla

28

SOLOMILLO DE TERNERA (200 gr)

De nuestro carnicero del Mercat de Santa
Caterina acompañado de salsa demi-glace

30

ENTRECOT DE TERNERA (500 gr)

Angus Premium Argentino
acompañado de chimichurri casero

60

ARROZ DE GAMBAS ROJAS

Gambas rojas de Roses acompañado de alioli
(Para 2 personas)

65

GUARNICIONES

Arroz basmati

Verduras asadas

Patatas crujientes

Mix de setas de temporada

Pimientos de Padrón

Ensalada de hojas verdes y tomates cherry

7

DULCES

NUESTRA TARTA DE QUESO

Tarta de queso con aromas de limón y canela acompañada con fresas y almíbar de Pedro Ximénez

8

BABA CON HELADO DE LECHE DE OVEJA

Babá en sirope de miel de naranja y jengibre, acompañado de naranjas frescas y helado de leche de oveja

8

PERAS CON SORBETE DE FRAMBUESA Y REMOLACHA

Peras impregnadas en zumo de remolacha y flor de hibisco, con una tierra de especias, acompañado de sorbete de remolacha y frambuesa

8

BROWNIE DE CHOCOLATE 70%

Acompañado de cremoso de chocolate negro, chocolate blanco y haba tonka

8

