

**LES COLS**  
CHEF MARTINA PUIGVERT

×

**VERAZ**

Descubre la cocina esencial y poética de Les Cols en Veraz por la galardonada Chef Joven 2024 por la Guía Michelin Martina Puigvert Puigdevall, del premiado restaurante con dos estrellas y estrella verde por la Guía Michelin y tres soles por la Guía Repsol.

Martina aporta su creativo y auténtico talento a The Barcelona EDITION con una propuesta sobria pero generosa con ingredientes no viajados de temporada.

## MENÚ DEGUSTACIÓN DE 4 TIEMPOS

aperitivos del huerto;  
espárrago verde en tempura de carbón (SG | SL)  
lechuga con mostaza silvestre (V | SG | SL | SFS)  
acompañados de una cerveza INEDIT  
hecha con malta y trigo con especias

con el aroma del sotobosque;  
royale de rebozuelos,  
terciopelo suave (SG | SFS)

del gallinero al plato;  
huevo fresco del día,  
colmenillas, espárragos silvestres (SFS)

con la intención de cerrar el círculo;  
paletilla de cordero,  
berenjena, samfaina, leche oveja, lana, tomillo, romero (SG | SFS)

inspirado en la naturaleza;  
paisaje volcánico de primavera,  
fresas, algarroba, ratafía, alforfón, flores

de la repostería vegetal;  
macarón de hinojo (SG)  
gominola de saúco y pera (V | SG | SL | SFS)

60 EUR / PERSONA

## MENÚ DEGUSTACIÓN DE 4 TIEMPOS CON MARIDAJE

Vino rosado Sierra Cantabria Rosado, Sierra Cantabria | Rioja  
Vino blanco Turons de la plata, Raimat | Costers del Segre  
Vino tinto Montecastro, Bodegas Montecastro | Ribera del Duero  
Cava Ars Collecta Blanc de Noirs Gran Reserva, Codorníu

95 EUR / PERSONA

**INEDIT**  
Damm

(V) Vegano | (SG) Sin Gluten | (SL) Sin Lactosa | (SFS) Sin Frutos Secos  
@LesCols\_finapuigdevall @EDITIONBarcelona #LesColsxVeraz

**LES COLS**  
CHEF MARTINA PUIGVERT

×

**VERAZ**

### MENÚ DEGUSTACIÓN DE 6 TIEMPOS

aperitivos del huerto;  
espárrago verde en tempura de carbón (SG | SL)  
lechuga con mostaza silvestre (V | SG | SL | SFS)  
acompañados de una cerveza INEDIT  
hecha con malta y trigo con especias

con el aroma del sotobosque;  
royale de rebozuelos,  
terciopelo suave (SG | SFS)

de la huerta;  
judías verdes,  
menta (SL | SFS)

del gallinero al plato;  
huevo fresco del día,  
colmenillas, espárragos silvestres (SFS)

con la intención de cerrar el círculo;  
paletilla de cordero,  
berenjena, samfaina, leche oveja, lana, tomillo, romero (SG | SFS)

servido como postre;  
espárrago verde y blanco,  
aceite y sal (SG | SFS)

inspirado en la naturaleza;  
paisaje volcánico de primavera,  
fresas, algarroba, ratafía, alforfón, flores

de la repostería vegetal;  
macarón de hinojo (SG)  
gominola de saúco y pera (V | SG | SL | SFS)

80 EUR / PERSONA

### MENÚ DEGUSTACIÓN DE 6 TIEMPOS CON MARIDAJE

Vino rosado Sierra Cantabria Rosado, Sierra Cantabria | Rioja  
Vino blanco El Pasante La Charla, Vinos del Pasante | Rueda  
Vino blanco Turons de la plata, Raimat | Costers del Segre  
Vino tinto Montecastro, Bodegas Montecastro | Ribera del Duero  
Cava Ars Collecta Blanc de Noirs Gran Reserva, Codorníu

125 EUR / PERSONA

**INEDIT**  
Damm

(V) Vegano | (SG) Sin Gluten | (SL) Sin Lactosa | (SFS) Sin Frutos Secos  
@LesCols\_finapuigdevall @EDITIONBarcelona #LesColsxVeraz