

# brasas de VERAZ

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

## ENTRANTES

Al horno de brasa

COLIFLOR (V | SG | SL)

Vinagreta de pasas y piñones

QUESO SAINT-MARCELLIN

Tostas de Coca de Folgueroles

SETAS DE OTOÑO (SG | SL | SFS)

Huevo a baja temperatura y guanciale

PERAS AL HORNO DE BRASA CON QUESO AZUL (SG)

Nueces pecanas caramelizadas con hojas verdes

## GUARNICIONES

VERDURAS AL HORNO DE BRASA (V | SG | SL | SFS)

PATATAS CRUJIENTES (V | SG | SL | SFS)

PIMIENTOS DE PADRÓN (V | SG | SL | SFS)

ENSALADA DE HOJAS VERDES Y  
TOMATES CHERRY (V | SG | SL | SFS)

COGOLLO A LA BRASA CON ALIÑO CÉSAR Y  
PARMESANO REGGIANO (SG | SFS)

PARMENTIER TRUFADA (SG | SFS)

(V) Vegano | (SG) Sin Gluten  
(SL) Sin Lactosa | (SFS) Sin Frutos Secos

## PRINCIPALES

Al horno de brasa

RODABALLO CON SALSA DE CAVA, 200 GR (SG | SFS) 34

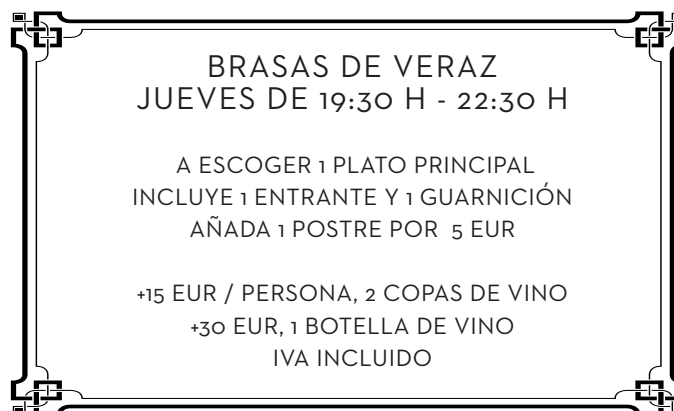
PULPO GALLEGO CON ALIOLI DE PIMENTÓN  
DE LA VERA (SG | SL | SFS) 32

MAGRET DE PATO CON SALSA DE RATAFIA (SG | SFS) 30

SECRETO IBÉRICO CON CHUTNEY CASERO,  
200 GR (SG | SL | SFS) 28

SOLOMILLO DE TERNERA, 200 GR 36  
CON DEMI-GLACE (SG | SL | SFS)

LOMO ALTO MADURADO (40 DÍAS), 500 GR, 68  
CON CHIMICHURRI (SG | SL | SFS) | PARA 2 PERSONAS



@EDITIONBarcelona #BarcelonaEDITION

## POSTRES

Añada 1 postre por 5 EUR

TARTA TATÍN DE PLÁTANO CANARIO

Helado de yogur y avellanas

BRIOCHE HORNEADO A LA BRASA (SFS)

Helado de vainilla de Madagascar

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE GUANAJA 70% (SG | SFS)

## VINOS

Añada 2 copas de vino por 15 EUR o  
1 botella por 30 EUR

### BLANCOS

LA CHARLA

Vinos del Paseante | DO Rueda | Verdejo

MIRANDA D'ESPIELLS

Juvé i Camps | DO Penedès | Chardonnay

### TINTOS

TERRAZAS DE LOS ANDES

Terrazas de los Andes | Mendoza | Malbec

LA MONTESA

Bodegas Palacios Remondo | DO La Rioja | Garnacha