

BRUNCH DE DOMINGO

VERAZ

SANDWICHES & TOAST

BAGEL DE SALMON AHUMADO (SFS)

Bagel de salmón ahumado de certificación sostenible, crema de queso con cebollino y hojas de rúcula

PASTRAMI SANDWICH (SFS)

Sándwich de pastrami, mostaza, pepinillos, rúcula y láminas de queso parmesano en pan de coca de Folgueroles

PITA DE FALAFEL (V | SL | SFS)

Pan de pita con falafel casero, cebolla roja, tomate, pepinillo encurtido y mayonesa vegana

HAMBURGUESA CON QUESO (SFS)

Pan brioche con ternera ecológica de origen local, queso cheddar, cebolla caramelizada, tomate, lechuga y mayonesa trufada

HAMBURGUESA VEGANA (V | SL | SFS)

Pan de coca con hamburguesa de soja, cebolla morada encurtida, tomate, lechuga y mayonesa vegana

TOSTADA DE CALABACÍN (V | SL | SFS)

Tostada de calabacín, tofu, ralladura de limón y pesto vegano

(SL) Sin Lactosa, (SG) Sin Glutén, (SFS) Sin Frutos Secos, (V) Vegano
Para requisitos dietéticos y alergias alimentarias, pide ayuda a nuestro equipo.
Todos los precios son en Euros e incluyen IVA.

BRUNCH DE DOMINGO CON CAVA ILIMITADO

Vermut Padró i Família de bienvenida
2 platos a elegir

Cava y mimosas ilimitados por un máximo de 2h
Café de especialidad Hidden Coffee,
de certificación sostenible y de origen local

42 EUR

HUEVOS DE ORIGEN LOCAL

HUEVOS BENEDICT (SL | SFS)

Huevos orgánicos a baja temperatura, aguacate en láminas y salsa holandesa de azafrán sobre pan de masa madre. Escoger con bacon, lacón o salmón ahumado de certificación sostenible

TOSTADA DE AGUACATE (SL | SFS)

Tostada de aguacate, dos huevos orgánicos a baja temperatura, zaatar y hojas tiernas

PATATAS CON JAMÓN (SG | SL | SFS)

Patatas rotas, jamón ibérico DO Guijuelo, huevos orgánicos fritos y pimienta de Espelette

HUEVOS TURCOS (SG | SFS)

Huevos orgánicos a baja temperatura, crema agria de espinaca, hierbas frescas y aceite de pimentón y cayena

ESPECIALES VERAZ

SHAKSHUKA VEGANA (V | SL | SFS)

Salsa de tomate especiada, portobello, berenjena y garbanzos con pan de masa madre

POKE BOWL DE QUINOA (V | SL | SFS)

Bowl de quinoa, edamame, tomate cherry, aguacate, cebolla morada y salmón ahumado de certificación sostenible con vinagreta de sesamo

BURRATA CON ANCHOAS DEL CANTÁBRICO (SFS)

Burratina Caseificio Artigiana Pugliese, anchoas del cantábrico, aceite de albahaca y tostadas crujientes

DULCES

FRENCH TOAST

French toast con helado de vainilla

GOFRE DE PLÁTANO

Gofres, crema de cacahuete, plátano, granola y sirope de arce

CROISSANT CARAMELIZADO (SFS)

Croissant caramelizado con crema de coco y frutos rojos

BOWL DE AÇAÍ (V | SL | SG | SFS)

Bowl de açaí con fruta de temporada

