

LES COLS
CHEF MARTINA PUIGVERT

x

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

del gallinero al plato;
huevo fresco del día evocando el canelón,
pasta fresca, carne de asado, nuez moscada, trufa

texturas y colores;
mosaico de tubérculos,
cítricos

de raza Duroc;
costilla de cerdo,
pimienta roja, alioli de membrillo, menta

dulce y cremoso;
boniato, calabaza y su caramelo
cabello de ángel

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

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

de nuestra huerta;
calabaza,
aceite de aceituna negra

del gallinero al plato;
huevo fresco del día evocando el canelón,
pasta fresca, carne de asado, nuez moscada, trufa

texturas y colores;
mosaico de tubérculos,
cítricos

de raza Duroc;
costilla de cerdo,
pimienta roja, alioli de membrillo, menta

de diferentes maneras;
nueces,
verde, tierna, helada, macerada

dulce y cremoso;
boniato, calabaza y su caramelo
cabello de ángel

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