

ÁLVARO SALAZAR

X

VERAZ

Veraz presenta una experiencia gastronómica de autor en colaboración con el chef Álvaro Salazar, alma del restaurante VORO en Mallorca, galardonado con dos estrellas por la Guía Michelin y tres soles por la Guía Repsol.

Sumérjase en un universo de sabores cuidadosamente orquestado a través de un menú degustación de cinco tiempos que recorre la trayectoria culinaria del reconocido chef. Un viaje culinario inspirado en la riqueza gastronómica del país, el respeto por el entorno y las raíces mediterráneas y andaluzas, interpretadas desde una mirada creativa y contemporánea.

THE
BARCELONA
EDITION

@AlvaroSalazarChef @EDITIONBarcelona #AlvaroSalazarxVeraz

ÁLVARO SALAZAR

X

VERAZ

MENÚ DEGUSTACIÓN DE 5 TIEMPOS

AMUSE-BOUCHE

Atún³ 2021

(SG | SL | SFS)

acompañado de una cerveza INEDIT
hecha con malta y trigo con especias

PRIMER TIEMPO

Ensalada avinagrada de gamba al palo cortado 2017

(SG | SL | SFS)

SEGUNDO TIEMPO

Raviolis de cerdo ibérico con toffee emulsionado de setas 2024

(SFS)

TERCER TIEMPO

Caldereta de salmonete 2019

(SG | SL | SFS)

CUARTO TIEMPO

Pieza de ternera a la parrilla glaseada con remolacha y hojas 2018

(SG | SFS)

QUINTO TIEMPO

Torrija con vainilla y mantequilla noisette 2023

(SFS)

PETIT FOUR

Chocolate, haba tonka y leche quemada 2025

(SG | SFS)

MARIDAJE

Vino blanco Terras Gaudas I Terras Gaudas I D.O. Rías Baixas
Vino blanco Turons de la Pleta I Raimat I D.O. Costers del Segre
Vino rosado Sierra Cantabria Rosado I Sierra Cantabria I D.O. Rioja
Vino tinto P.S.I Pingus I Dominio de Pingus I D.O. Ribera del Duero
Cava Ars Collecta Blanc de Noirs I Codorníu I D.O. Cava

68 EUR / PERSONA

103 EUR / PERSONA CON MARIDAJE

INEDIT
Damm

@AlvaroSalazarChef @EDITIONBarcelona #AlvaroSalazarxVeraz

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