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

ENSALADA DE TOMATE DE TEMPORADA
(V | SG | SL | SFS | H)

QUESO SAINT-MARCELLIN (SFS | H)
Tostas de Coca de Folgueroles y uvas

NUESTRAS PATATAS AL CALIU (SG | SFS)
Con queso parmesano y jamón

MOSTARDA DE HIGOS CON QUESO AZUL
(SG | SL | H)
Nueces pecanas caramelizadas y vinagreta

BRASAS DE VERAZ
JUEVES DE 19:30 H - 22:00 H

A ESCOGER 1 ENTRANTE, 1 PRINCIPAL SERVIDO
CON 1 GUARNICIÓN Y 1 POSTRE

45 EUR / PERSONA, SIN BEBIDA
+15 EUR / PERSONA, 2 COPAS DE VINO INCLUIDAS
+30 EUR, 1 BOTELLA DE VINO INCLUIDA
IVA INCLUIDO

@EDITIONBarcelona #BarcelonaEDITION

PRINCIPALES

Al horno de brasa

PULPO GALLEGO CON ALIOLI Y ROMESCO
(SL | H)

MAGRET DE PATO CON GEL DE FRUTOS ROJOS Y SALSA DEMI GLACE (SG | SL | SFS)

PANCETA IBÉRICA CON MERMELADA DE MANZANA Y PEDRO XIMÉNEZ (SG | SL)

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

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

RODABALLO EN SU PILPIL | PARA 2 PERSONAS
(SG | SL | SFS | H)

GUARNICIONES

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

PATATAS CRUJIENTES (V | SG | SL | SFS | H)

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

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

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

DULCES

PIÑA IMPREGNADA EN JARABE DE ARCE
Sorbete de lima y albahaca (V | SG | SL | SFS | H)

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE GUANAJA 70%
(SG | SFS | H)

VINOS

BLANCOS

PANSA BLANCA
Raventós | Alella | Pansa Blanca

LA CHARLA
Vinos del Paseante | Rueda | Verdejo

TINTOS

EL PISPA
Vinos del Paseante | Montsant | Garnatxa, Carinyena

PÉTALOS DEL BIERZO
Descendientes de J. Palacios | Bierzo
Mencía, Alicante Bouschet

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