brases de VERAZ

CUINA DE MERCAT HONESTA I ENFOCADA EN EL PRODUCTE DE TEMPORADA PREPARADA AL FORN DE BRASA PEL XEF PEDRO TASSAROLO

ENTRANTS

AMANIDA DE TOMÀQUET DE TEMPORADA
(V | SG | SL | SFS | H)

FORMATGE SAINT-MARCELLIN (SFS | H)
Torrades de Coca de Folgueroles i raïm

LES NOSTRES PATATES AL CALIU (SG | SFS)
Amb formatge parmesà i pernil

MOSTARDA DE FIGUES AMB FORMATGE BLAU
(SG | SL | H)
Nous pecanes caramel·litzades amb fulles verdes

BRASES DE VERAZ
DIJOUS DE 19:30 H - 22:00 H

A ESCOLLIR 1 ENTRANT, 1 PRINCIPAL SERVIT
AMB 1 GUARNICIÓ I 1 POSTRE

45 EUR / PERSONA, SENSE BEGUDA
+15 EUR / PERSONA, 2 COPES DE VI INCLOSES
+30 EUR, 1 AMPOLLA DE VI INCLOSA
IVA INCLÒS

@EDITIONBarcelona #BarcelonaEDITION

PRINCIPALS

Al forn de brasa

POP GALLEC AMB ALLIOLI I ROMESCO
(SL | H)

MAGRET D'ÀNEC AMB GEL DE FRUITS VERMELLS I SALSA DEMI-GLACE (SG | SL | SFS)

CANSALADA IBÈRICA AMB MELMELADA DE POMA I PEDRO XIMÉNEZ (SG | SL)

FILET DE VEDELLA, 200 GR. AMB DEMI-GLACE
(SG | SL | SFS)

LLOM ALT MADURAT, 500 GR. AMB CHIMICHURRI | PER A 2 PERSONES (SG | SL | SFS)

RODABALLO AMB PILPIL | PER A 2 PERSONES
(SG | SL | SFS | H)

GUARNICIONS

VERDURES AL FORN DE BRASA (V | SG | SL | SFS | H)

PATATES CRUIXENTS (V | SG | SL | SFS | H)

PEBROTS DE PADRÓ (V | SG | SL | SFS | H)

AMANIDA DE FULLES VERDES I TOMÀQUETS CHERRY (V | SG | SL | SFS | H)

CAPDELL A LA BRASA AMB AMANIMENT CÈSAR I PARMESÀ REGGIANO (SG | SFS | H)

POSTRES

PINYA IMPREGNADA EN XAROP D'AURÓ
Sorbet de llima i alfàbrega (V | SG | SL | SFS | H)

SUFLÉ DE XOCOLATA GUANAJA 70%
(SG | SFS | H)

VINS

BLANCS

PANSA BLANCA
Raventós | Alella | Pansa Blanca

LA CHARLA
Vinos del Paseante | Rueda | Verdejo

NEGRES

EL PISPA
Vinos del Paseante | Montsant | Garnatxa, Carinyena

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

(V) Vegà | (SG) Sense Gluten | (SL) Sense Lactosa
(SFS) Sense Fruita Seca | (H) Halal