

VERAZ

À LA CARTE | CARTA



HONEST, PRODUCT-DRIVEN  
MARKET CUISINE.  
FRESH, LOCALLY-SOURCED  
SEASONAL INGREDIENTS.

## TO START

GILLARDEAU OYSTER NO.3 AU NATUREL

From Marennes-Oleron

6

PURE ACORN-FED IBERIAN HAM (3oz)

Hand sliced DO Guijuelo Ham

28

PAN CON TOMATE

Folgueroles bread, roseta tomato and olive oil

4

MARKET SALAD

Green leaves, asparagus, tomato, onion  
and radish

12

Add Burrata Caseificio Artigiana Pugliese

7

TOMATO, PIPARRA AND OLIVE SALAD

Variety of tomatoes, piparra and olive oil sauce,  
shallot and basil leaves

14

Añade Burrata Caseificio Artigiana Pugliese

7

COLD MELON SOUP

Cantaloupe melon, basil, Iberian ham and lobster

19

GRILLED MAITAKE

Cauliflower purée and pistachio dukkah

18

BEEF TARTARE ON COCA BREAD TOASTS

Cured yolk and microgreens

20

STUFFED GALET PASTA WITH ROASTED  
VEGETABLES

24-month aged Parmesan cheese gratin

22

## TO FOLLOW

Charcoal oven grilled main dishes

TURBOT (200 gr)

Sustainably certified fish of the day

28

MARKET FISH (200 gr)

Sustainably certified fish of the day

20

RED PRAWNS

24

ORGANIC FREE-RANGE CHICKEN

18

BEEF SIRLOIN (200 gr)

From our butcher at Mercat de Santa Caterina

28

BEEF TENDERLOIN (200 gr)

From our butcher at Mercat de Santa Caterina

30

BEEF RIB-EYE (500 gr)

Argentinian Premium Angus

60

RED PRAWNS AND LOBSTER RICE

Red prawns from Roses accompanied with aioli  
(For two people)

65

SIDES

Roasted vegetables

Crispy potatoes

Potato and cheese Parmentier

Padrón peppers

Green leaf and cherry tomato salad

7

# DESSERTS

## OUR CHEESECAKE

Cheesecake with pistachios and seasonal fruit

9

## APPLE TEXTURES

Osmosed green apple, baked Golden apple, apple sorbet and lemon gel

8

## THE VANILLA

Mimetic vanilla, vanilla cream and homemade ice cream

9

## SWEET CHOCOLATE

Chocolate mousse, flourless sponge cake and homemade ice cream

8

COCINA DE MERCADO HONESTA  
Y ENFOCADA EN EL PRODUCTO.  
INGREDIENTES FRESCOS  
DE AQUI Y DE TEMPORADA.

## PARA EMPEZAR

OSTRA GILLARDEAU N°3 AL NATURAL

Origen Marennes-Oleron

6

JAMÓN IBÉRICO PURO DE BELLOTA (80gr)

Jamón DO Guijuelo cortado a mano

28

PAN CON TOMATE

Coca de Folgueroles, tomate roseta  
y aceite de oliva

4

ENSALADA DE MERCADO

Hojas verdes, espárragos, tomate, cebolla  
y rábano

12

Añade burrata Caseificio Artigiana Pugliese

7

ENSALADA DE TOMATES, PIPARRA Y OLIVAS

Variedad de tomates, salsa de piparra y olivas,  
chalota y hojas de albahaca

14

Añade burrata Caseificio Artigiana Pugliese

7

SOPA FRÍA DE MELÓN

Melón Cantaloupe, albahaca, jamón ibérico  
y bogavante

19

MAITAKE AL HORNO DE BRASA

Puré de coliflor y dukkah de frutos secos

18

TARTAR DE TERNERA SOBRE TOSTAS DE PAN  
DE COCA

Yema curada y brotes

20

GALETS RELLENOS CON VEGETALES

ESCALIVADOS

Gratinados con queso parmesano 24 meses

22



## PARA CONTINUAR

Platos principales hechos al horno de brasa

RODABALLO (200 gr)

Pescado del día y de certificación sostenible  
28

PESCADO DEL DÍA DE LONJA (200 gr)

Pescado del día y de certificación sostenible  
20

GAMBAS ROJAS

24

POLLO DE CORRAL ECOLÓGICO

18

LOMO BAJO DE TERNERA (200 gr)

De nuestro carnicero del Mercat de Santa  
Caterina

28

SOLOMILLO DE TERNERA (200 gr)

De nuestro carnicero del Mercat de Santa  
Caterina

30

ENTRECOT DE TERNERA (500 gr)

Angus Premium Argentino

60

ARROZ DE GAMBAS ROJAS Y BOGAVANTE

Gambas rojas de Roses acompañado de alioli  
(Para 2 personas)

65

GUARNICIONES

Verduras asadas

Patatas crujientes

Parmentier de patata y queso

Pimientos de Padrón

Ensalada de hojas verdes y tomates cherry

7

# DULCES

## NUESTRA TARTA DE QUESO

Tarta de queso y pistachos acompañada de fruta de temporada

9

## TEXTURAS DE MANZANA

Manzana verde osmotizada, manzana Golden al horno, sorbete de manzana y gel de limón

8

## LA VAINILLA

Vainilla mimética, crema de vainilla y helado casero

9

## DULCE DE CHOCOLATE

Mousse de chocolate, bizcocho sin harina y helado casero

8

CUINA DE MERCAT HONESTA I  
ENFOCADA EN EL PRODUCTE.  
INGREDIENTS FRESCOS D'AQUÍ I  
DE TEMPORADA.

## PER A COMENÇAR

OSTRA GILLARDEAU N°3 AL NATURAL

Origen Marennes-Oleron

6

PERNIL IBÈRIC PUR DE GLA (80gr)

Pernil DO Guijuelo tallat a mà

28

PA AMB TOMÀQUET

Coca de Folgueroles, tomàquet roseta i oli d'oliva

4

AMANIDA DE MERCAT

Fulles verdes, espàrrecs, tomàquet, ceba i rave

12

Afegeix burrata Caseificio Artigiana Pugliese

7

AMANIDA DE TOMÀQUETS, PIPARRA I OLIVES

Varietat de tomàquets, salsa de piparra i olives, escalunya i fulles d'alfàbrega

14

Afegeix burrata Caseificio Artigiana Pugliese

7

SOPA FREDA DE MELÓ

Meló Cantalupe, alfàbrega, pernil ibèric i llamàntol

19

MAITAKE AL FORN DE BRASA

Puré de coliflor i dukkah de fruits secs

18

TÀRTAR DE VEDELLA SOBRE TORRADES DE  
PA DE COCA

Rovell curat i brots

20

GALETS FARCITS AMB VEGETALS ESCALIVATS

Gratinats amb formatge parmesà 24 mesos

22

## PER A CONTINUAR

Plats principals cuinats al nostre forn de brasa

TURBOT (200 gr)

Peix del dia i de certificació sostenible

28

PEIX DE LLOTJA

Peix del dia i de certificació sostenible

20

GAMBES VERMELLES

24

POLLASTRE DE CORRAL ECOLÒGIC

18

LLOM BAIX DE VEDELLA (200 gr)

Del nostre carnisser del Mercat de Santa Caterina

28

FILET DE VEDELLA (200 gr)

Del nostre carnisser del Mercat de Santa Caterina

30

ENTRECOT DE VEDELLA (500 gr)

Angus Premium Argentí

60

ARRÒS DE GAMBES VERMELLES I LLAMÀNTOL

Gambes vermelles de Roses acompanyat d'allioli  
(Per a dues persones)

65

GUARNICIONS

Verdures rostides

Patates cruixents

Parmentier de patata i formatge

Pebrots de Padró

Amanida de fulles verdes i tomàquets cherry

7

# POSTRES

## EL NOSTRE PASTÍS DE FORMATGE

Pastís de formatge i festucs acompanyat de fruita de temporada

9

## TEXTURES DE POMA

Poma verda osmotitzada, poma Golden al forn, sorbet de poma i gel de llimona

8

## LA VAINILLA

Vainilla mimètica, crema de vainilla i gelat casolà

9

## DOLÇ DE XOCOLATA

Mousse de xocolata, pa de pessic sense farina i gelat casolà

8



