

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.

SELECCIÓN DE PLATOS LES COLS X VERAZ

con una flor del tiempo;
royale de alcachofa,
pan y menta

14 EUR

del gallinero al plato;
huevo fresco del día,
boletus crudos y cocidos

14 EUR

de agua dulce;
milhojas de trucha de río y jamón de bellota,
consomé, flor de ajo

20 EUR

con la intención de cerrar el círculo;
paletilla de cordero,
leche de oveja, lana, tomillo, romero

23 EUR

con aroma de humo y de brasa;
boniato,
trompetas de la muerte

9 EUR

inspirado en la naturaleza;
paisaje volcánico EDITION,
algarroba, ratafía, alforfón, flores

10 EUR

MENÚ DEGUSTACIÓN DE 6 PLATOS

70 EUR

THE
BARCELONA
EDITION

LES COLS

CHEF MARTINA PUIGVERT

x

VERAZ

con una flor del tiempo;
royale de alcachofa,
pan y menta

del gallinero al plato;
huevo fresco del día,
boletus crudos y cocidos

con la intención de cerrar el círculo;
paletilla de cordero,
leche de oveja, lana, tomillo, romero

inspirado en la naturaleza;
paisaje volcánico EDITION,
algarroba, ratafía, alforfón, flores

MENÚ DEGUSTACIÓN DE 4 PLATOS

50 EUR

MARIDAJE

Vino blanco Ikigall 2022, Gallina de Piel Wines | Penedès
Xarel·lo, Malvasia de Sitges, Moscatell d'Alexandria

Vino blanco Miranda d'Espiells, Juvé i Camps | Penedès
Chardonnay

Vino tinto Finca La Montesa, Palacios Remondo | Rioja
Garnacha

Vino tinto Viña Pomal Gran Reserva 2015, Bodegas Bilbaínas | Rioja
Tempranillo

Cava Ars Collecta Grand Rosé 2017, Codorniu
Pinot Noir, Xarel·lo, Trepat

MARIDAJE CON MENÚ DEGUSTACIÓN DE 4 PLATOS

85 EUR

MARIDAJE CON MENÚ DEGUSTACIÓN DE 6 PLATOS

115 EUR

THE
BARCELONA
EDITION