

VERAZ

À LA CARTE | CARTA

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

TO START

REGAL OYSTER NO.2

Au naturel

6

PURE ACORN-FED IBERIAN HAM (80 gr)

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

SEASONAL MINI CARROTS AND MUSHROOMS

Mini carrots, pickled mushrooms, death trumpet
mushroom soil, and bitter greens

16

GRILLED MAITAKE MUSHROOM

Cep mushroom cream and toasted pine nuts

20

BEEF TARTARE ON COCA BREAD TOASTS

Cured yolk and microgreens

20

Add melanosporum truffle (subject to availability)

7

PUMPKIN GNOCCHI

Potato gnocchi with creamy pumpkin sauce,
toasted seeds, roasted pumpkin, and sage oil

22

TO FOLLOW

Charcoal oven grilled main dishes

TURBOT (200 gr)

Sustainably certified fish of the day
served with tartar sauce

28

MARKET FISH (200 gr)

Sustainably certified fish of the day
served with lemon

22

RED PRAWNS

Served with aioli

24

ORGANIC FREE-RANGE CHICKEN

Stuffed with spinach and pine nuts
served with chicken wing jus

24

BEEF RIB-EYE (200 gr)

From our butcher at Mercat de Santa Caterina
served with criolla sauce

28

BEEF TENDERLOIN (200 gr)

From our butcher at Mercat de Santa Caterina
served with demi-glace sauce

30

BEEF ENTRECÔTE (500 gr)

Argentinian Premium Angus
served with homemade chimichurri

60

RED PRAWNS RICE

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

65

SIDES

Steamed Basmati rice

Roasted vegetables

Crispy potatoes

Seasonal mushroom mix

Padrón peppers

Green leaf and cherry tomato salad

7

DESSERTS

OUR CHEESECAKE

Cheesecake with hints of lemon and cinnamon, served with strawberries and Pedro Ximénez syrup
8

BABA WITH SHEEP'S MILK ICE CREAM

Baba soaked in orange and ginger honey syrup, served with fresh oranges and sheep's milk ice cream
8

PEARS WITH RASPBERRY- BEET SORBET

Pears infused with beet juice and hibiscus flower, spiced crumble, and raspberry-beet sorbet
8

70% CHOCOLATE BROWNIE

Served with dark chocolate cream, white chocolate, and tonka bean
8

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

PARA EMPEZAR

OSTRA REGAL N°2

Al natural

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

MINI ZANAHORIAS Y SETAS DE TEMPORADA

Mini zanahorias, setas encurtidas, tierra de
trompetas de la muerte y hojas amargas

16

MAITAKE AL HORNO DE BRASA

Crema de ceps y piñones tostados

20

TARTAR DE TERNERA SOBRE TOSTAS DE
PAN DE COCA

Yema curada y brotes

20

Añade trufa melanosporum (según disponibilidad)

7

GNOCCHI CON CALABAZA

Gnocchi de patata con salsa cremosa de calabaza,
semillas tostadas, calabaza asada y aceite de salvia

22

PARA CONTINUAR

Platos principales hechos al horno de brasa

RODABALLO (200 gr)

Pescado del día de certificación sostenible,
acompañado de salsa tártara

28

PESCADO DEL DÍA DE LONJA (200 gr)

Pescado del día de certificación sostenible
acompañado de limón

22

GAMBAS ROJAS

Acompañadas de alioli

24

POLLO DE CORRAL ECOLÓGICO

Relleno de espinacas y piñones
acompañado con jugo de alitas de pollo

24

LOMO BAJO DE TERNERA (200 gr)

De nuestro carnicero del Mercat de Santa
Caterina acompañado de salsa criolla

28

SOLOMILLO DE TERNERA (200 gr)

De nuestro carnicero del Mercat de Santa
Caterina acompañado de salsa demi-glace

30

ENTRECOT DE TERNERA (500 gr)

Angus Premium Argentino
acompañado de chimichurri casero

60

ARROZ DE GAMBAS ROJAS

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

65

GUARNICIONES

Arroz basmati

Verduras asadas

Patatas crujientes

Mix de setas de temporada

Pimientos de Padrón

Ensalada de hojas verdes y tomates cherry

7

DULCES

NUESTRA TARTA DE QUESO

Tarta de queso con aromas de limón y canela acompañada con fresas y almíbar de Pedro Ximénez

8

BABA CON HELADO DE LECHE DE OVEJA

Babá en sirope de miel de naranja y jengibre, acompañado de naranjas frescas y helado de leche de oveja

8

PERAS CON SORBETE DE FRAMBUESA Y REMOLACHA

Peras impregnadas en zumo de remolacha y flor de hibisco, con una tierra de especias, acompañado de sorbete de remolacha y frambuesa

8

BROWNIE DE CHOCOLATE 70%

Acompañado de cremoso de chocolate negro, chocolate blanco y haba tonka

8

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

PER A COMENÇAR

OSTRA REGAL N°2

Al natural

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

MINI PASTANAGUES I BOLETS DE TEMPORADA

Mini pastanagues, bolets envinagrats, terra de

trompetes de la mort i fulles amargues

16

MAITAKE AL FORN DE BRASA

Crema de ceps i pinyons torrats

20

TÀRTAR DE VEDELLA SOBRE TORRADES DE

PA DE COCA

Rovell d'ou curat i brots

20

Afegeix tòfona melanosporum (segons disponibilitat)

7

NYOQUI AMB CARABASSA

Nyoqui de patata amb salsa cremosa de carabassa,

llavors torrades, carabassa rostida i oli de sàlvia

22

PER A CONTINUAR

Plats principals cuinats al nostre forn de brasa

TURBOT (200 gr)

Peix del dia de certificació sostenible
acompanyat de salsa tàrtara

28

PEIX DE DEL DIA DE LLOTJA (200 gr)

Peix del dia de certificació sostenible
acompanyat de llimona

22

GAMBES VERMELLES

Acompanyades d'allioli

24

POLLASTRE DE CORRAL ECOLÒGIC

Farciment d'espínacs i pinyons
acompanyat de suc d'aletes de pollastre

24

LLOM BAIX DE VEDELLA (200 gr)

Del nostre carnisser del Mercat de Santa Caterina
acompanyat de salsa criolla

28

RELLOM DE VEDELLA (200 gr)

Del nostre carnisser del Mercat de Santa Caterina
acompanyat de salsa demi-glacé

30

ENTRECOT DE VEDELLA (500 gr)

Angus Premium Argentí
acompanyat de chimichurri casolà

60

ARRÒS DE GAMBES VERMELLES

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

65

GUARNICIONS

Arròs basmati

Verdures rostides

Patates cruixents

Mix de bolets de temporada

Pebrots de Padró

Amanida de fulles verdes i tomàquets cherry

7

POSTRES

EL NOSTRE PASTÍS DE FORMATGE

Pastís de formatge amb aromes de llimona i canyella acompanyada amb maduixes i almívar de Pedro Ximénez

8

BABÀ AMB GELAT DE LLET D'OVELLA

Babà en xarop de mel de taronja i gingebre, acompanyat de taronges fresques i gelat de llet d'ovella

8

PERES AMB SORBET DE GERD I REMOLATXA

Peres impregnades en suc de remolatxa i flor d'hibisc, amb una terra d'espècies, acompanyat de sorbet de remolatxa i gerd

8

BROWNIE DE XOCOLATA 70%

Acompanyat de cremós de xocolata negra, xocolata blanca i fava tonca

8

