

# brasas de VERAZ

COCINA DE MERCADO HONESTA Y ENFOCADA EN EL PRODUCTO DE TEMPORADA PREPARADA AL HORNO DE BRASA POR EL CHEF PEDRO TASSAROLO

## PARA EMPEZAR

---

ESPÁRRAGOS AL HORNO DE BRASA  
Dukkah de pistacho

QUESO SAINT MARCELLIN AL HORNO DE BRASA  
Tostas de Coca de Folgueroles

MAITAKE AL HORNO DE BRASA  
Vinagreta de miel y Dijon

ENSALADA DE TOMATES DE TEMPORADA  
Tomates de proximidad, hojas de albahaca  
y vinagreta

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

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

## PARA CONTINUAR

---

RODABALLO, 200 GR

GAMBAS ROJAS

CONTRAMUSLO DE POLLO DE CORRAL

SOLOMILLO DE TERNERA, 200 GR  
ORIGEN CATALUÑA

COLITA DE CUADRIL DE TERNERA, 200 GR  
ORIGEN NEBRASKA

RIB EYE DE TERNERA PREMIUM  
ORIGEN ARGENTINA | PARA 2 PERSONAS

## GUARNICIONES

---

VERDURAS AL HORNO DE BRASA

PATATAS CRUJIENTES

PIMIENTOS DE PADRÓN

ENSALADA DE COGOLLOS, CEBOLLA  
Y TOMATES CHERRY

## SALSAS

---

ALIOLI

CHIMICHURRI

SALSA CRIOLLA ARGENTINA

## DULCES

---

PIÑA ASADA  
Helado de vainilla y caramelo salado

TORRIJA CON HELADO DE LECHE DE OVEJA

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE GUANAJA 70%

## VINOS

---

BLANCOS

RAVENTÓS DE ALELLA PANSA BLANCA 2021  
Raventós de Alella  
DO Alella | Pansa Blanca

MIRANDA D'ESPIELLS  
Juvé i Camps  
DO Penedès | Chardonnay

TINTOS

EL PISPA  
El Paseante  
DO Montsant | Garnacha, Cariñena

LA MONTESA  
Bodegas Palacios Remondo  
DO La Rioja | Garnacha