

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 (V|SG|SL)
Dukkah de pistacho

QUESO SAINT MARCELLIN AL HORNO DE BRASA
(SG|SFS)
Tostas de Coca de Folgueroles

MAITAKE AL HORNO DE BRASA (V|SG|SL|SFS)
Vinagreta de miel y Dijon

ENSALADA DE TOMATES DE TEMPORADA
(V|SG|SL|SFS)
Tomates de proximidad, hojas de albahaca
y vinagreta

(V) Vegano | (SG) Sin Gluten
(SL) Sin Lactosa | (SFS) Sin Frutos Secos

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 (SG|SL|SFS)

GAMBAS ROJAS (SG|SL|SFS)

CONTRAMUSLO DE POLLO DE CORRAL (SG|SL|SFS)

SOLOMILLO DE TERNERA, 200 GR
ORIGEN CATALUÑA (SG|SL|SFS)

COLITA DE CUADRIL DE TERNERA, 200 GR
ORIGEN NEBRASKA (SG|SL|SFS)

RIB EYE DE TERNERA PREMIUM (SG|SL|SFS)
ORIGEN ARGENTINA | PARA 2 PERSONAS

GUARNICIONES

VERDURAS AL HORNO DE BRASA (V|SG|SL|SFS)

PATATAS CRUJIENTES (V|SG|SL|SFS)

PIMIENTOS DE PADRÓN (V|SG|SL|SFS)

ENSALADA DE COGOLLOS, CEBOLLA
Y TOMATES CHERRY (V|SG|SL|SFS)

SALSAS

ALIOLI (SG|SFS)

CHIMICHURRI (V|SG|SL|SFS)

SALSA CRIOLLA ARGENTINA (V|SG|SL|SFS)

DULCES

PIÑA ASADA (SG|SFS)
Helado de vainilla y caramelo salado

TORRIJA CON HELADO DE LECHE DE OVEJA (SFS)

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE GUANAJA 70%
(SG|SFS)

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