

LES COLS
CHEF MARTINA PUIGVERT

×

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.

MENÚ DEGUSTACIÓN DE 4 TIEMPOS

aperitivos del huerto;

calçot en tempura de carbón (SG | SL)
lechuga con mostaza silvestre (V | SG | SL | SFS)

con el aroma del sotobosque;

royale de rebozuelos,
terciopelo suave (SG | SFS)

del gallinero al plato;

huevo fresco del día,
colmenillas, espárragos silvestres (SFS)

con la intención de cerrar el círculo;

paletilla de cordero,
berenjena, samfaina, leche oveja, lana, tomillo, romero (SG | SFS)

inspirado en la naturaleza;

paisaje volcánico de primavera,
fresas, algarroba, ratafía, alforfón, flores

de la repostería vegetal;

macaró de hinojo (SG)
gominola de sauco y pera (V | SG | SL | SFS)

60 EUR / PERSONA

MENÚ DEGUSTACIÓN DE 4 TIEMPOS CON MARIDAJE

Vino blanco Ikigall 2022, Gallina de Piel Wines | Penedès
Vino blanco Miranda d'Espiells, Juvé i Camps | Penedès
Vino tinto Viña Pomal Gran Reserva 2015, Bodegas Bilbaínas | Rioja
Cava Ars Collecta Grand Rosé 2017, Codorniu

95 EUR / PERSONA

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

@LesCols_finapuigdevall @EDITIONBarcelona #LesColsxVeraz

MENÚ DEGUSTACIÓN DE 6 TIEMPOS

aperitivos del huerto;

calçot en tempura de carbón (SG | SL)
lechuga con mostaza silvestre (V | SG | SL | SFS)

con el aroma del sotobosque;

royale de rebozuelos,
terciopelo suave (SG | SFS)

de la huerta;

guisantes,
menta, flor de guisante (SL | SFS)

del gallinero al plato;

huevo fresco del día,
colmenillas, espárragos silvestres (SFS)

con la intención de cerrar el círculo;

paletilla de cordero,
berenjena, samfaina, leche oveja, lana, tomillo, romero (SG | SFS)

servido como postre;

espárrago verde y blanco,
aceite y sal (SG | SFS)

inspirado en la naturaleza;

paisaje volcánico de primavera,
fresas, algarroba, ratafía, alforfón, flores

de la repostería vegetal;

macaró de hinojo (SG)
gominola de sauco y pera (V | SG | SL | SFS)

80 EUR / PERSONA

MENÚ DEGUSTACIÓN DE 6 TIEMPOS CON MARIDAJE

Vino blanco Ikigall 2022, Gallina de Piel Wines | Penedès
Vino blanco Miranda d'Espiells, Juvé i Camps | Penedès
Vino tinto Finca La Montesa, Palacios Remondo | Rioja
Vino tinto Viña Pomal Gran Reserva 2015, Bodegas Bilbaínas | Rioja
Cava Ars Collecta Grand Rosé 2017, Codorniu

125 EUR / PERSONA

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

@LesCols_finapuigdevall @EDITIONBarcelona #LesColsxVeraz