

BAR VERAZ

ST. VALENTINE'S MENU

STARTERS TO SHARE

OYSTERS WITH AJOBLANCO

WARM BEETS & CARROTS SALAD
Crumbled feta, baby spinach, almonds

MARINATED BEEF TARTARE
Smoked cream, horseradish, pickled onions, crispy bread, quail egg

MAIN TO CHOOSE FROM

BRAISED BEEF CHEEKS
Creamy polenta, sautéed mushrooms

SEA BASS
Lemon butter sauce, green asparagus, Maresme green peas

PUMPKIN RAVIOLI WITH MINT
Roman pecorino sauce, watercress and pinenut pesto

DESSERT

RASPBERRIES, ROSES & LYCHEE

50 EUR PER PERSON
Includes water

All prices are in Euros and include VAT.
For dietary requirements and food allergies,
please ask one of our team members for assistance.

BAR VERAZ

MENÚ DE SAN VALENTÍN

ENTRANTES PARA COMPARTIR

OSTRAS CON AJOBLANCO

ENSALADA TIBIA DE REMOLACHAS Y ZANAHORIAS
Queso feta, espinacas, almendras

TARTAR DE TERNERA
Crema ahumada, rábano picante
cebolla encurtida, croûtons, huevo de codorniz

PRINCIPAL A ESCOGER ENTRE

CARRILERAS DE TERNERA BRASEADAS
Polenta cremosa, setas de temporada

LUBINA
Salsa de limón y mantequilla, espárragos verdes, guisantes del Maresme

RAVIOLI DE CALABAZA CON MENTA
Queso pecorino romano, pesto de berros y piñones

POSTRE

FRAMBUESAS, ROSAS Y LICHI

50 EUR POR PERSONA
Incluye agua

Todos los precios son en Euros e incluyen IVA.
Para requisitos dietéticos y alergias alimenticias,
pida ayuda a uno de los miembros de nuestro equipo.