

BAR VERAZ

DINNER | CENA | SOPAR

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

TAPAS TO SHARE

A taste of our culinary traditions, family-style

MEDITERRANEAN MARINATED OLIVES

Olive oil, aromatic herbs and citrus

3.5

GILLARDEAU OYSTER NO.3 AU NATUREL

5

CATALAN CHEESES SELECTION

Seasonal house-made fruit chutney

14

PURE ACORN-FED IBERIAN HAM (3oz)

16

BRAVAS VERAZ

Crispy potatoes, house-made brava sauce and aioli

6

OCTOPUS RAGU CROQUETTE

Roasted tomato and garlic mayonnaise
and La Vera paprika oil

5

PAN CON TOMATE

Folgueroles bread, roseta tomato and olive oil

3.5

BAKER'S BREAD & SMOKED BUTTER

4

TO START

AUTUMN SALAD

Sweet potato, pomegranate, lettuce, escarole,
blood orange and toasted nuts vinaigrette

14

MUSSELS CASSEROLE

Saffron sauce

14

TRUFFLED STEAK TARTAR

Cured egg yolk

18

MAITAKE MUSHROOM

Celeriac purée and pine nut praliné, oven grilled

14

ARTICHOKES FROM EL PRAT

Comté cheese sauce and truffle, oven grilled

16

ROASTED IBERIAN PORK BELLY

Carrot purée, fermented carrots and kale

19

SEARED OCTOPUS

House-made romesco sauce and ratte potatoes

23

TO FOLLOW

Charcoal oven grilled main dishes

MARKET FISH

Sustainably certified fish of the day

Roasted vegetables

Market price, please ask our team

FREE-RANGE COCKEREL CHICKEN

Seasonal mushrooms

23

60 DAYS DRY-AGED BEEF RIB-EYE (11oz)

From our butcher at Mercat de Santa Caterina

Crispy potatoes

35

AGED BEEF TENDERLOIN (7oz)

From our butcher at Mercat de Santa Caterina

Roasted cabbage and apricots and raisins

vinaigrette

32

SIDES

Roasted vegetables | Lettuce and onion salad

Crispy potatoes | Roasted cabbage and apricots and

raisins vinaigrette | Seasonal mushrooms

5

HEALTHY KITCHEN by

Xavier Pellicer

The awarded Catalan chef balances the pleasure of ingestion with the well-being of digestion, taking inspiration from biodynamics through 4 elements: flower, root, fruit and leaf. A selection of biological, biodynamic and natural wines by Xavier Pellicer accompany his organic, healthy proposal.

ORGANIC ARTICHOKE CREAM FROM EL PRAT,
ALMOND FOAM, MELANOSPORUM TRUFFLE

12

CELERIAC & POTATO MILLEFEUILLE,
MELANOSPORUM TRUFFLE

12

PICKLED VEGETABLES, GRAPES,
SPINACH CREAM, SPROUTS

14

PRESSED CABBAGE, DRIED TOMATOES,
CAPERS, LEMON CONFIT,
ROASTED ONION JUICE

14

LIRONDO CLARETE | Rosé | Cantalapedra

Tinta de Toro, Verdejo | 23

D'OLIVARDOTS | Red | Empordà | Syrah | 73

LA DIFERENTA | White | Pla de Bages | Macabeu,
Picapoll, Garnatxa, Sumoll | 29

SON LLEBRE | Red | Mallorca | Callet, Escursac | 36

DESSERTS

AUTUMN LANDSCAPE

Roasted sweet potato, citrus sorbet
and spices bread

8

CARAMELIZED PUFF PASTRY ARLETTE

Vanilla cream and Guanaja 70% chocolate
ice cream

8

HOMEMADE PANETTONE (to share)

Chocolate, hazelnut praliné
and tonka bean chantilly

12

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

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

PARA PICAR

ACEITUNAS MEDITERRÁNEAS MARINADAS

Aceite de oliva, hierbas aromáticas y cítricos

3.5

OSTRA GILLARDEAU N°3 AL NATURAL

5

TABLA DE QUESOS CATALANES

Chutney casero de fruta de temporada

14

JAMÓN IBÉRICO PURO DE BELLOTA (90gr)

16

BRAVAS VERAZ

Patatas crujientes, salsa brava de la casa y alioli

6

CROQUETA DE RAGÚ DE PULPO

Mayonesa de tomates y ajos asados

y aceite de pimentón de La Vera

5

PAN CON TOMATE

Coca de Folgueroles, tomate roseta

y aceite de oliva

3.5

CESTA DE PAN Y MANTEQUILLA AHUMADA

4

PARA EMPEZAR

ENSALADA DE OTOÑO

Boniato, granada, cogollos, escarola, vinagreta de naranja sanguina y frutos secos tostados

14

CAZUELITA DE MEJILLONES

Escabeche de azafrán

14

TARTAR TRUFADO DE TERNERA

Yema curada

18

MAITAKE AL HORNO DE BRASA

Puré de apio nabo y praliné de piñones

14

ALCACHOFAS DEL PRAT AL HORNO DE BRASA

Salsa de queso comté y trufa negra

16

PANCETA DE CERDO IBÉRICO

Puré de zanahoria, zanahorias fermentadas y kale

19

PULPO A LA PLANCHA

Salsa romesco hecha en casa y patatas ratte

23

PARA CONTINUAR

Platos principales hechos al horno de brasa

PESCADO DE LONJA

Pescado del día y de certificación sostenible

Verduras asadas

Precio S/M, por favor pregunta a nuestro equipo

PICANTÓN DE CORRAL

Setas de temporada

23

ENTRECOT DE TERNERA MADURADO 60 DÍAS (300gr)

De nuestro carnicero del Mercat de Santa Caterina

Patatas crujientes

35

SOLOMILLO DE TERNERA REPOSADO (200gr)

De nuestro carnicero del Mercat de Santa Caterina

Col rustida y vinagreta de albaricoque y pasas

32

GUARNICIONES

Verduras asadas | Ensalada de cogollos y cebolla

Patatas crujientes | Col rustida y vinagreta de

albaricoque y pasas | Setas de temporada

5

HEALTHY KITCHEN por

Xavier Pellicer

El galardonado chef Catalán balancea el placer de la ingestión con el bienestar de la digestión, inspirándose en la biodinámica a partir de 4 elementos: flor, raíz, fruta y hoja. Una selección de vinos ecológicos, biodinámicos y naturales por Xavier Pellicer acompañan su propuesta orgánica y saludable.

CREMA DE ALCACHOFA ORGÁNICA DEL PRAT, ESPUMA DE ALMENDRA, TRUFA MELANOSPORUM

12

MILHOJAS DE APIO NABO Y PATATA, TRUFA MELANOSPORUM

12

VERDURAS ENCURTIDAS, UVAS, CREMA DE ESPINACAS, MINI BROTOS

14

PRENSADO DE COL, TOMATES SECOS, ALCAPARRAS, LIMÓN CONFITADO, JUGO DE CEBOLLA ASADA

14

LIRONDO CLARETE | Rosado | Cantalapedra

Tinta de Toro, Verdejo | 23

D'OLIVARDOTS | Tinto | Empordà | Syrah | 73

LA DIFERENTA | Blanco | Pla de Bages | Macabeu,
Picapoll, Garnatxa, Sumoll | 29

SON LLEBRE | Tinto | Mallorca | Callet, Escursac | 36

DULCES

PAISAJE DE OTOÑO

Boniato horneado, sorbete de cítricos
y pan de especias

8

ARLETTE DE HOJALDRE CARMELIZADO

Crema de vainilla y helado de chocolate
Guanaja 70%

8

PANETTONE HECHO EN CASA (para compartir)

Chocolate, praliné de avellanas
y chantilly de haba tonka

12

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

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

PER A PICAR

OLIVES MEDITERRÀNIES MARINADES

Oli d'oliva, herbes aromàtiques i cítrics

3.5

OSTRA GILLARDEAU N°3 AL NATURAL

5

TAULA DE FORMATGES CATALANS

Chutney casolà de fruita de temporada

14

PERNIL IBÈRIC PUR DE GLA (90gr)

16

BRAVES VERAZ

Patates cruixents, salsa brava de la casa i allioli

6

CROQUETA DE RAGÚ DE POP

Maionesa de tomàquets i alls rostits

i oli de pebre vermell de La Vera

5

PA AMB TOMÀQUET

Coca de Folgueroles, tomàquet roseta i oli d'oliva

3.5

CISTELLA DE PA I MANTEGA FUMADA

4

PER A COMENÇAR

AMANIDA DE TARDOR

Moniato, magrana, cabdells, escarola,

vinagreta de taronja sanguina i nous torrades

14

CASSOLA DE MUSCLOS

Escabetx de safrà

14

TARTAR TRUFAT DE VEDELLA

Rovell d'ou curat

18

GÍRGOLA DE CASTANYER AL FORN DE BRASA

Puré de celerí i praliné de pinyons

14

CARXOFES DEL PRAT AL FORN DE BRASA

Salsa de formatge comté i tòfona negra

16

CANSALADA DE PORC IBÈRIC

Puré de pastanaga, pastanagues fermentades i kale

19

POP A LA PLANXA

Salsa romesco feta a casa i patates ratte

23

PER A CONTINUAR

Plats principals cuinats al nostre forn de brasa

PEIX DE LLOTJA

Peix del dia i de certificació sostenible

Verdures rostides

Preu S/M, si us plau pregunta al nostre equip

POLLASTRÓ DE CORRAL

Bolets de temporada

23

ENTRECOT DE VEDELLA MADURAT 60 DIES

(300gr)

Del nostre carnisser del Mercat de Santa Caterina

Patates cruixents

35

RELLOM DE VEDELLA REPOSAT (200gr)

Del nostre carnisser del Mercat de Santa Caterina

Col rostida i vinagreta d'albercoc i panses

32

GUARNICIONS

Verdures rostides | Amanida de cabdells i ceba

Patates cruixents | Col rostida i vinagreta d'albercoc

i panses | Bolets de temporada

5

HEALTHY KITCHEN per

Xavier Pellicer

El guardonat xef Català balanceja el plaer de la ingestió amb el benestar de la digestió, inspirant-se en la biodinàmica a partir de 4 elements: flor, arrel, fruita i fulla. Una selecció de vins ecològics, biodinàmics i naturals per Xavier Pellicer acompanyen la seva proposta orgànica i saludable.

CREMA DE CARXOFA ORGÀNICA DEL PRAT, ESCUMA D'AMETLLA, TÒFONA MELANOSPORUM

12

MILFULLS DE CELERÍ I PATATA, TÒFONA MELANOSPORUM

12

VERDURES ENCURTIDES, RAÏM, CREMA D'ESPINACS, MINI BROTS

14

PREMSAT DE COL, TOMÀQUETS SECS, TÀPERES, LLIMONA CONFITADA, SUC DE CEBA ROSTIDA

14

LIRONDO CLARETE | Rosat | Cantalapiedra

Tinta de Toro, Verdejo | 23

D'OLIVARDOTS | Negre | Empordà | Syrah | 73

LA DIFERENTA | Blanc | Pla de Bages | Macabeu,

Picapoll, Garnatxa, Sumoll | 29

SON LLEBRE | Negre | Mallorca | Callet, Escursac | 36

POSTRES

PAISATGE DE TARDOR

Moniato al forn, sorbet de cítrics i pa d'espècies

8

ARLETTE DE PASTA DE FULL CAMEL·LITZADA

Crema de vainilla i gelat de xocolata Guanaja 70%

8

PANETTONE FET A CASA (per a compartir)

Xocolata, praliné d'avellanes i chantilly de fava tonka

12

Tots els preus són en Euros i inclouen IVA.

Per a requisits dietètics i al·lèrgies alimentàries,
demana ajuda a un dels membres del nostre equip.

