

ÁLVARO SALAZAR
X
VERAZ

CENA DE SAN JUAN

23 DE JUNIO

AMUSE-BOUCHE

Atún³ 2021

(SG | SL | SFS)

acompañado de una cerveza INEDIT
hecha con malta y trigo con especias

PRIMER TIEMPO

Ensalada avinagrada de gamba al palo cortado 2017

(SG | SL | SFS)

SEGUNDO TIEMPO

Raviolis de cerdo ibérico con toffee emulsionado de setas 2024

(SFS)

TERCER TIEMPO

Caldereta de salmonete 2019

(SG | SL | SFS)

CUARTO TIEMPO

Pieza de ternera a la parrilla glaseada con remolacha y hojas 2018

(SG | SFS)

QUINTO TIEMPO

Torrija con vainilla y mantequilla noisette 2023

(SFS)

PETIT FOUR

Chocolate, haba tonka y leche quemada 2025

(SG | SFS)

NUESTRA VERSIÓN DE LA COCA DE SAN JUAN
Y NUESTRO EDITION PUNCH PARA 2 PERSONAS EN PUNCH ROOM

80 EUR / PERSONA
IVA Incluido

INEDIT
Damm

@AlvaroSalazarChef @EDITIONBarcelona #AlvaroSalazarxVeraz

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

ÁLVARO SALAZAR
X
VERAZ

REVETLLA DE SANT JOAN

23 DE JUNY

AMUSE-BOUCHE

Tonyina³ 2021

(SG | SL | SFS)

acompanyat d'una cervesa INEDIT
feta amb malt i blat amb espècies

PRIMER TEMPS

Amanida envinagrada de gamba al palo cortado 2017

(SG | SL | SFS)

SEGON TEMPS

Raviolis de porc ibèric amb toffee emulsionat de bolets 2024

(SFS)

TERCER TEMPS

Caldereta de roger 2019

(SG | SL | SFS)

QUART TEMPS

Peça de vedella a la graella glacejada amb remolatxa i fulles 2018

(SG | SFS)

CINQUÈ TEMPS

Torrija amb vainilla i mantega noisette 2023

(SFS)

PETIT FOUR

Xocolata, fava tonka i llet cremada 2025

(SG | SFS)

LA NOSTRA VERSIÓ DE LA COCA DE SANT JOAN
I EL NOSTRE EDITION PUNCH PER A 2 PERSONES A PUNCH ROOM

80 EUR / PERSONA
IVA Inclòs

INEDIT
Damm

@AlvaroSalazarChef @EDITIONBarcelona #AlvaroSalazarXVeraz
(V) Vegà | (SG) Sense Gluten | (SL) Sense Lactosa | (SFS) Sense Fruits Secs

ÁLVARO SALAZAR
X
VERAZ

SAN JUAN'S DINNER

APRIL 23th

AMUSE-BOUCHE

Line-caught tuna³ 2021

(GF | LF | NF)

paired with INEDIT beer,
made with malt and wheat with spices

FIRST COURSE

Lightly pickled prawn salad with Palo Cortado sherry dressing 2017

(GF | LFL | NF)

SECOND COURSE

Raviolis Iberian pork ravioli with mushroom toffee emulsion 2024

(NF)

THIRD COURSE

Red mullet "caldereta" 2019

(GF | LF | NF)

FOURTH COURSE

Chargrilled beef with beetroot glaze and garden leaves 2018

(GF | NF)

FIFTH COURSE

Caramelised torrija with vanilla and beurre noisette 2023

(NF)

PETIT FOUR

Dark chocolate, tonka bean and burnt milk 2025

(GF | NF)

OUR VERSION OF THE COCA DE SAN JUAN
AND OUR EDITION PUNCH FOR 2 PEOPLE IN THE PUNCH ROOM

80 EUR / PERSON
VAT included

INEDIT
Damm

@AlvaroSalazarChef @EDITIONBarcelona #AlvaroSalazarxVeraz

(V) Vegan | (GF) Gluten Free | (LF) Lactose Free | (NF) Nuts Free