



RESTAURANTE LA VERANDA

para picar / starters

Croquetas de jamón Ibérico
Iberic ham croquettes
15€

Jamón Ibérico de bellota con pan de cristal
Iberian ham with toasted bread
29€

Huevos a baja temperatura con tupinambo,
setas salteadas y aceite de trufa*
Slow cooked eggs with artichoke, sautéed
mushrooms and truffle oil*
18€

Pulpo asado con crema de patata y ajo,
espinacas y aceite de kimchi
Roasted octopus with garlic & potato cream,
spinach and kimchi oil
22€

de nuestro huerto / from our garden

Crema de boniato asado con croutons rústicos*
Roasted sweet potato cream, with rustic croutons*
16€

Burratina con ensalada de tomate, pesto y mermelada casera*
Burratina with tomato salad, pesto sauce and homemade jam*
18€

Ensalada César con pollo, bacon, parmesano, crujiente de pan, tomate y aguacate
Caesar Salad with chicken, parmesan cheese, bacon, tomato and avocado
20€

Ensalada de lechuga y kale, calabaza, pistachos, queso fresco de cabra y vinagreta de miel y cítricos*
Kale salad with lettuce, pumpkin, pistachio, fresh goat's cheese, honey & citrus vinaigrette*
18€

Hamburguesa vegetariana con cebolla caramelizada, queso, mayonesa de sriracha y boniato asado*
Vegetarian burger with caramelised onion, sriracha mayonnaise and roasted sweet potato*
20€

pasta

Penne con tomatitos cherry, burrata y olivada de aceitunas negras*

Penne with cherry tomatoes, burrata and tapenade*

18€

Pappardelle con salsa de boletus*

Pappardelle with mushroom sauce *

20€

del mar / from the sea

Lubina con puré de zanahoria y vainilla, espárragos y risotto de arroz negro y cítricos

Roasted Sea bass with carrot & vanilla puree, asparagus and black citrus rice

30€

Salmón asado con verduritas salteadas y aceite de hierbas de nuestro huerto

Salmon with sautéed vegetables and herbs oil from the organic vegetable garden

25€

“Caldereta” de bacalao y langostinos

Cod and prawns “Caldereta”

28€

de la granja / from the farm

Presa ibérica cocinada a baja temperatura con patata y zanahoria asada

Iberian slow cooked pork with roasted potatoes and carrot

28€

Muslo de pollo pagés marinado en harissa, acelgas salteadas con ajo, tomate, aceituna negra y frutos secos

Free range Chicken marinated in harissa, chard sautéed with garlic, tomato, black olive and dried fruits

26€

Hamburguesa de ternera con bacón, queso, cebolla confitada y patatas fritas caseras

Beef burger with bacon, cheese, confit onion and homemade fries

22€

***Guarniciones / Sides**

5€

*Arroz salteado / Sautéed rice

*Patatas asadas con ajo y romero

Roasted potatoes with garlic and rosemary

*Verduritas con aceite de cítricos

Vegetables with citrus oil