

# **MAR DE VERUM**

**ASADOR VASCO - ASTURIANO**

**CARTA RESTAURANTE**

# Mar de Verum

VERUM, del latín "Verdad" o "Verdadero", da nombre a nuestro restaurante, haciendo referencia a la necesidad de recuperar los auténticos sabores y valores que, poco a poco, se han ido perdiendo en la actualidad.

Verdad en nuestra pasión por “la tierra y los ganaderos”, “los pescadores y las Lonjas”, por “las huertas y las cosechas”.

Nuestra carta es un viaje gastronómico, por los pueblos situados en la costa del Mar Cantábrico, desde Hondarribia, pasando por Guetaria, hasta Ribadeo.

Apostando siempre, según nuestra filosofía, por el mejor #producto, preservando su esencia, e incorporando los aromas propios del fuego.

**¡ DISFRUTEN !**

# Para Comenzar...

## **Ensaladilla Rusa**

La Ensaladilla Rusa de Verum, con Ventresca de atún del Cantábrico y Centollo.

**9,5 €**

## **Torreznos Verum**

Crujientes por fuera, tiernos por dentro, con un sabor difícil de olvidar. Con su adobo tradicional

**9 €**

## **Gilda Mar y Roca**

Anchoa, Boquerón y Percebe. Aceituna verde, tomate semiseco confitado y piparra.

**4,5 €**

## **MiniCroissant de Atún Rojo Salvaje**

Con salsa asiático-mexicana y huevo de codorniz

**4,5 €**

## **Láminas Chuleta de Vaca Vieja Aderezadas**

Deliciosas tostas con cortes finísimos de chuletón de vaca Vieja aderezadas (4 uds.)

**10 €**

## **Boquerones artesanos en vinagre**

Elaborados en casa, con piparras, como los pescadores de Hondarribia (6 uds)

**6 €**

## **Croquetas Carnívoras con papada iberica (6 uds)**

La croqueta de nuestro guiso con rabo de toro y su sombrero de papada Dehesa de los Monteros

**12 €**

## **Croquetas Cremosas de Carabinero (6 uds)**

Nuestra Textura, para coger con las manos y una masa de fumé de carabinero única.

**12 €**

## **Chistorra artesana con yema de huevo a la brasa y payoyo**

Chistorra de Arbizu, con yema de huevo y queso payoyo rayado

**10 €**

**Pan Bao de Presa Ibérica **Joselito** con nuestra salsa**

Presa Joselito con salsa francesa-coreana,

**7 €**



**Anchoas de Primavera Serie Oro**

Anchoas 00, limpiadas manual y artesanalmente, sin rodillo. La anchoa más preciada, pescadas en primavera en los litorales cántabros y vascos (8 uds)

**24 €**

# De la Península Ibérica

**Tabla de selección de quesos**

Tres variedades de quesos seleccionados

**9€ | 16 €**

**Lomo Ibérico de Bellota 5J**

Exquisitos Lomo Ibérico de Bellota, procedentes de la presa de la paleta, una de las mejores partes del cerdo ibérico (100g)

**14 € | 24 €**



*Cinco Jotas*

**Jamón Ibérico de Jabugo - Cinco Jotas - 5 J**

Jamón Ibérico de Bellota cortado por nuestro cortador (80 - 90 g)

**27 €**

# De Concha ...

## **Ostra Especial de Marennes-Olerón**

Tradicional francesa, sutileza y finura, con maduración en Claire (agua salobre), un proceso único y emblemático. Criada en las tres aguas en la Baya de Marennes (ud)

- Preparada Estilo Mar de Verum – Japo Peruano (+ 0,5 €)

**4,5 €**

## **Concha Fina XL**

Una que son dos de gran tamaño. Preparada al natural o Pil-Pil Brasa de Sriracha (+0,5 €)

**3,90 €**

## **Vieira a la Brasa con Bearnesa**

La Viera a la brasa acompañada de salsa francesa (ud) o Peregrina brasa con Gambón (+1 €)

**5,5 €**

## **Mexillones de la Ría al Jósper con salsa Tulum**

Mejillones de la ría en salsa casera picantona de tomate con cholula.

**9 €**

# De la Huerta

## **Tomate XL "Picao" de Coín**

Tomate variedad Huevo de Toro, cortado en láminas, con copitos de ajo

**9 €**

## **Pimientos asados al carbón vegetal**

Pimientos enteros asados al Jósper

**9 €**

## **Alcachofa en flor a la brasa con queso payoyo**

Jugosas, y asadas en nuestra parrilla, con queso payoyo rayado por encima y romescu (unidad)

**4,5 €**

## **Puerro XL a la brasa con salsa bearnesa y marcona**

Confitado, y marcado en brasa con salsa bearnesa y copos de almendra marcona

**8 €**

## **Ensalada de cogollos de Tudela con Ventresca de Santoña**

Cogollos de Tudela con ventresca premium de atún del Cantábrico.

**13 €**

# Salpicones

## **Aguacate de Vélez-Málaga a la brasa con Salpicón de Gazpacho**

Aguacate marcado en brasa, con salpicón sobre base de gazpacho suave

**12 €**

## **Salpicón de Bogavante**

Como lo preparábamos en Castro Urdiales, acompañado de la pesca del día y su aliño de verdura con piparras, sobre base de ajoblanco y gazpacho.

**34 €**

# Huevos Camperos

## **Tortilla de Betanzos con Txangurro**

Con patata gallega Kennebec, poco hecha, como manda la tradición, y sombrero de Txangurro

**12 €**

## **Huevos Rotos con Gamba de Cristal Malagueña y Salsa Tártara**

Huevos Fritos, pimientos asados, gamba de cristal y salsa tártara

**13 €**

## **Kokotxas y yema de huevo a la brasa**

Frescas de Bacalao de Anzuelo, con la salinidad del Mar Cantábrico, a la brasa, bañadas e su pil-pil

**20 €**

# Legumbre, Pasta y Cuchareo

## **Fabes Verdinas Asturianas con gambón o mejillón**

La Alubia más preciada, por su textura y sabor, con nuestro fondo

**12 €**

## **Fabes Tradicionales**

Fabada asturiana con sus condimentos de matanza

**15,5 €**

## **Gazpachuelo Marinero**

Cocinado al momento, como mandan los cánones (por encargo)

**8 € /p.p.**

**(mín 2 pax)**

# Fritura

(~ 200 g)

**Tortillita de Camarón (ud)**

**3,5 €**

**Boqueroncitos**

**9 €**

**Calamar de anzuelo en anilla y ali oli de ajo asado**

**16 €**

**Buchones de Rosada**

**11 €**

## **BOGAVANTE CON HUEVOS CAMPEROS Y PATATAS**

**Bogavante vivo, Formentera Style, con nuestra salsa marinera**

**30 € /p.p.**

**(mín 2 pax)**

# De Lonja

**Gambas Blancas de Ayamonte**

Cocidas o a la brasa, con sal de escamas. ( 200 g | 12-14 uds)

**14 € | 26 €**

**Carabinero Super XXL (ud)**

A la brasa o cocido (~ 140 g c/u)

**25 €**

# Cortes del Mar

## **Tartar de Cigala, con sombrero de Caviar Real Amur Beluga**

Con corte de Santoku, lámina de papada ibérica, sutileza del mar. ( Cigala ~130 g )

**24 €**

## **Tartar de Corvina**

Aderezado con cítricos, al más puro estilo Paladar La Guarida (La Habana). (~120 g)

**18 €**

## **Tartar de Gamba y Tuétano al Jósper**

Puro contraste de sabores y temperaturas. (~200 g)

**19 €**

# **ATÚN ROJO SALVAJE**

## **Fresco desde El Estrecho**

### **Tartar volador de Tarantelo sobre limas con Ito Togorashi**

Servimos sobre platillos volantes de rodajas de lima (~ 80 g)

**18 €**

### **Tartar navegante de Cola Blanca y aguacate de Vélez**

Sobre base de Aguacate, atún rojo cortado a cuchillo de la cola blanca (~ 120 g)

**23 €**

### **Tataki Japo-Peruano de Lomo Blanco**

Sobre reducción Japo-Peruana de Tomate picado, puro contraste de sabores. (~ 120 g)

**22 €**

### **Chuletillas de contramormo de atún rojo salvaje**

(consulte disponibilidad)

Chuletillas de Atún Rojo a la brasa, formadas entre el contramormo y la parpatana (~180 g)

**22 €**

### **Tarantelo (lomo) de atún rojo salvaje a la brasa**

El tarantelo es una de las partes más preciadas, tierna y sabrosa. (~180 g)

**25 €**

# De Carne

## **Contra muslo de Pollo Campero Ecológico Verum al Jósper**

Contra trinchada de Pollo ecológico de Soria asada al Jósper con su piel tostada

**13 €**

## **Steak Tartar Verum**

Troceado a Cuchillo, con una untuosidad de aderezo excepcional, determinado a su gusto en el punto de intensidad, sal y picante (aprox 120 g.)

**22 €**

## **Entraña Premium de Angus Irlandesa**

Es la parte más jugosa y sabrosa de la Ternera de Angus. Corte próximo al interior de la costilla vacuna, con 35 días de maduración (aprox. 300g)

Infiltración: 8,5/10 - Ternura: 5/10 - Intensidad de sabor: 8/10

**24 €**

## **Presal Ibérica **Joselito** de Bellota**

Es una de las partes más nobles, por su jugosidad y sabor (aprox. 180g).



**25 €**

## **Hamburguesa de Buey Auténtico-El Capricho**

Hamburguesa de Buey El Capricho, con queso Cheddar, Copos de Queso Payoyo, Papada Ibérica de Dehesa de los monteros, cebolla frita y nuestra salsa Verum. Envuelta en Pan Brioche de Juanito Baker.

**17,50 €**

## **Cachopo de Buey El Capricho**

El asturiano auténtico. Tierno, jugoso y crujiente.

Cachopo de Tapilla de Buey El Capricho con Cecina del Bierzo, cebolla caramelizada y queso (~ 600 g)

**26€**

## **Solomillo Premium de vaca autóctona gallega**

La carne más tierna del corte máspreciado, pura mantequilla de carne.

Infiltración: 6/10 - Ternura: 10/10 - Intensidad de sabor: 7/10

**28 €**

## **Chuletón de vaca autóctona Gallega**

Chuleta con 30 días de maduración en cámara. (aprox. 1,2 kg) •

Infiltración: 8/10 - Ternura: 8/10 - Intensidad de sabor: 8,5/10

**75 €/ kg**

# Pesca del Día

## **Espeto de Sardinas**

El tradicional, al fuego, con la mejor calidad de sardinas (6 uds) , como lo asábamos  
En Mar de Pedregalejo.

**7 €**

## **Lomo de Bacalao Asturiano al Pil Pil**

Lasqueado perfecto, elegante y sutil. Lomo de Bacalao de anzuelo, desalado al 2.5 de sal.

**24 €**

## **Mero**

A la parrilla, al estilo Guetaria (~ 300 g)

**20 €**

## **Lenguado**

A la parrilla, al estilo Guetaria (~ 700 g)

**7 € /100g**

## **Rodaballo**

A la parrilla, al estilo Guetaria (~ 1,3 kg)

**Marisma**

**5,5 € /100g**

**Salvaje**

**7,5 € /100g**

# ODA AL ARROZ A LA LEÑA

## MOLINO ROCA-DINAMITA GRAN RESERVA

Este arroz se obtiene de la selección de las mejores cosechas. Envejecido durante un mínimo de dos años en el molino de la marca, situado en el entorno del Alto Palancia, consiguiendo un grano seco y absorbente. (Semi-Duro)

### **Arroz Seco Campero de Contramuslos asados de pollo**

Nuestro arroz campero de los pueblos con fondo de pollo asado de corral al Jósper

**18€ / p.p.**  
(mín 2 pax)

### **Arroz Seco Campero de Entraña de Angus**

Nuestro arroz con con fondo de carne de asado argentino

**20€ / p.p.**  
(mín 2 pax)

### **Arroz Seco Campero de Presa Ibérica de Bellota de Joselito**

Nuestro arroz campero de tierra adentro, con fondo de pollo asado de corral al Jósper con verduras, presa ibérica de Bellota de Joselito y setas silvestres

**26 € / p.p.**  
(mín 2 pax)

### **Arroz Seco Campero de Txuletón de Vaca Gallega**

Una oda al arroz y a la txuleta

**25 € / p.p.**  
(mín 4 pax)

*Todos los arroces deberán ser  
**POR ENCARGO.***

**¡LLÉVATELOS A CASA!**

*Este tipo de arroz, para que quede en su punto (al dente crujiente)  
se servirá según el tiempo requerido que dicten los cánones del fuego.*

**DISFRUTEN**

# ODA AL ARROZ A LA LEÑA

## MOLINO ROCA-DINAMITA GRAN RESERVA

Este arroz se obtiene de la selección de las mejores cosechas. Envejecido durante un mínimo de dos años en el molino de la marca, situado en el entorno del Alto Palancia, consiguiendo un grano seco y absorbente. (Semi-Duro)

### **Arroz Seco Senyoret**

Tradicionalmente era el arroz que se servía a los señoritos de bien de la zona de Alicante, para que no tuviesen que mancharse las manos pelando gambas, abriendo mejillones, o troceando sepia.

**18 € / p.p.**  
**(mín 2 pax)**

### **Arroz Seco Vegetariano**

Nuestro arroz con buen producto de la huerta y fumé de verduras.

**17 € / p.p.**  
**(mín 2 pax)**

### **Arroz Seco Mar y Montaña**

Nuestro clásico arroz seco, con Rape, Papada Ibérica, Cabacero Ibérico de Dehesa de los Monteros y Alcachofas

**20 € / p.p.**  
**(mín 2 pax)**

### **Arroz Seco con Carabineros a la parrilla**

Fondo de Mar, Arena y Roca, con Carabineros a la brasa

**33€ / p.p.**  
**(mín 2 pax)**

*Todos los arroces deberán ser  
**POR ENCARGO.***

**¡LLÉVATELOS A CASA!**

.....  
*Este tipo de arroz, para que quede en su punto (al dente crujiente)  
se servirá según el tiempo requerido que dicten los cánones del fuego.*  
.....

**DISFRUTEN**

# ODA AL **ARROZ**

## **MOLINO ROCA- VIEJO CARNALORI**

Catalogado como “**El mejor arroz del mundo**”

Envejecimiento en sus propias vainas durante 4 años en molinos de la Albufera de Valencia.

De grano redondo, medio y perlado.. Esta variedad se caracteriza por su alto contenido en amilosa, su gran poder de absorción, su baja adhesividad y gran consistencia.

### **Arroz Meloso de Arena, Mar y Roca, con Calamar de Playa**

Nuestro clásico Arroz Marinero con fumé de capturas en arena, mar y roca, con Txipirón o Calamar de playa.

Se sirve emplatado con un Calamar de Playa por persona. Semi-Meloso

**19 € / p.p.**  
(mín 2 pax)

### **Arroz Meloso de Carabinero**

Servido en Cazuela de Barro, con el carabinero entero a la brasa.

**33 € / p.p.**  
(mín 2 pax)

### **Arroz Caldoso con Bogavante**

Como hacían las abuelas de la Albufera.

**33 € / p.p.**  
(mín 2 pax)

*Todos los arroces deberán ser  
**POR ENCARGO***

**¡LLÉVATELOS A CASA!**

*Este tipo de arroz, para que quede en su punto (al dente crujiente)  
se servirá según el tiempo requerido que dicten los cánones del fuego.*

.....  
**DISFRUTEN**  
.....



# POSTRES

*Todos nuestras postres son caseros,  
elaborados artesanalmente por nuestros maestros reposteros cada día.  
Consultar Disponibilidad*

|  |            |
|--|------------|
| <b>Hojaldre de Torrelavega relleno de crema pastelera</b><br>y base de crema de mantequilla suave francesa (4 mini uds.) | <b>6 €</b> |
| <b>Tarta de Queso</b><br>(con helado de Vainilla de Madagascar)  | <b>7 €</b> |
| <b>Tarta de Manzana</b> (Fino Hojaldre, con helado de Vainilla de Madagascar)  | <b>7 €</b> |
| <b>Tarta de Limón y su merengue</b> (Cítricos y espuma de merengue)  | <b>7 €</b> |
| <b>Explosión de Chocolate</b> (con helado de Vainilla de Madagascar)   | <b>7 €</b> |
| <b>Piña Colada en Dados</b> (Osmotizada al vacío, con leche de coco y azúcar glas de vainilla.)                          | <b>6 €</b> |
| <b>Helados</b> (Nuez, Vainilla de Madagascar, Turrón, Chocolate...) 2 Bolas  | <b>4 €</b> |

## **y esa copita de VINO DULCE** **Copa**

|  |            |
|--|------------|
| <b>Pedro Ximénez Monteagudo.</b> Bodega Delgado Zuleta     | <b>6 €</b> |
| <b>Jorge Ordóñez N°1, 37`5 cl</b> Bodega Ordóñez           | <b>8 €</b> |
| <b>Tokaji Oremus Aszu 3 Puttonyos.</b> Bodega Tokaj-Oremus | <b>9 €</b> |

# FUERA DE CARTA

## ¡Encarga tu favorito!

Si desea encargar algún producto de nuestros pescadores, puede solicitarlo a nuestro personal

BÚSANO

URTA

BOLOS

SARGO

ZAMBURIÑA

MERO

ORTIGUILLAS

VIRREY

NAVAJAS

RASCACIO

COQUINAS

RAPE

ALMEJAS

LUBINA

QUISQUILLA

DORADA

GAMBA ROJA

GALLINETA

CENTOLLO

PARGO

BOGAVANTE AZUL NACIONAL

SALMONETE

ERIZO

BONITO

Mar de Verum

