

de Verum

EL LAGAR

Restaurante | Tapas | Sidrería

CARTA RESTAURANTE

de Verum EL LAGAR

Un Lagar es origen, es un refugio de encuentro gastronómico, de amigos, de porrones, de aromas de vino, de sarmientos, de fuego, de momentos.

Un Lagar es memoria, es historia, es un rito, donde las frutas, lanzan su último grito.

Nuestras primeras raíces gastronómicas fue la adquisición de un centenario lagar, que usamos para dar forma y nombre con sus piedras y su viga a nuestro primer restaurante.

Nuestra carta es un viaje gastronómico, por las comarcas que surca el Camino de Santiago junto a la Cordillera Cantábrica.

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

¡ DISFRUTEN !

APERITIVO

CON LAS MANOS

GILDA MAR Y ROCA



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

4,5 €

TORREZNOS DO SORIA



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

8 € | 16 €

PATATAS BRAVAS VERUM



Crujientes, con nuestra espuma de Salsa Pasión Brava 4.0

5,5 € | 8,5 €

PINTXITOS DE CHORIZO CRIOLLO CON CHIMICHURRI TOSTADO



Pinchos de 2 Bolas de Criollo a la parrilla de Cerdos Ibéricos de Jabugo,
acompañados de nuestro Chimichurri TOSTADO en brasa (2 ud)

6 €

BRIOCHE DE ROASTED PORK



Mini Brioche de Cerdo Asado a la leña a baja temperatura, con salsa Western (ud)

4,5 €

MINICROISSANT DE ATÚN ROJO SALVAJE CON TRUFA NEGRA



Con salsa Sichimex y huevo de codorniz (ud)

5,5 €

CROQUETITAS MUY CREMOSAS



JAMÓN

Con Papada Ibérica de Dehesa de los
Monteros



2,3 €/ud

BOLETUS Y TRUFA

La Croqueta Campera por excelencia

PARA COMENZAR

ENSALADILLA RUSA



La Ensaladilla Rusa de Verum, con Ventresca de atún del Cantábrico

13,5 €

PIMIENTOS RELLENOS SOBRE REGAÑA DE CARBÓN



Del Piquillo, Rellenos, de carne, como los que prepara la Abuela, sobre dos Regañá de Carbón (4 uds)

9 €

CHISTORRA ARTESANA EN YEMA DE HUEVO



Chistorra de Arbizu, con yema de huevo a la brasa y queso payoyo rayado

14 €

MOLLEJA DE TERNERA

Entera a la brasa, con su jugosidad y melosidad.

18 €

(Extra Caviar - 15€ p.p.)

TORTILLA VERUM



Con patata gallega Kennebec, poco hecha, como manda la tradición.

12 €

TORTILLA IBÉRICA DE PUEBLO



Ganadora como la mejor Tortilla de Málaga en el Campeonato de España. Nuestra tortilla de matanza, con Torreznos, Chistorra y Velo de Papada Ibérica.

18 €

MINI BURGUERS VERUM - EL CAPRICHIO



Picada de vaca madurada al momento, con Papada Ibérica de Dehesa de los Monteros, cebolla frita
Envuelta en Pan de Juanito Baker y nuestra salsa secreta Seoluté (2 uds)

14 €

MOLLETES DE OBRADOR MÁXIMO

STEAK TARTAR

Tartar de Vaca Gallega y su Huevo Frito.



16 €

PRESA IBÉRICA

Presas Ibéricas a la parrilla, y nuestra salsa campera con trufa.



DE LA HUERTA

TOMATE XL "PICAÑO" DE COÍN

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

9 €

ALCACHOFA EN FLOR A LA BRASA CON QUESO PAYOYO



Jugosas, y asadas en nuestra parrilla, con queso payoyo rayado y romescu (ud)

5,5 €

ENSALADA DE COGOLLOS DE TUDELA CON VENTRESCA DE SANTOÑA



Cogollos de Tudela con ventresca premium de atún del Cantábrico, y vinagre de manzanas vascas.

14 €

AGUACATE DE VÉLEZ-MÁLAGA A LA BRASA EN SALPICÓN DE GAZPACHO



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

14 €

DE LA PENÍNSULA IBÉRICA

TABLA DE SELECCIÓN DE QUESOS



Tres variedades de quesos seleccionados

10 € | 16 €

JAMÓN IBÉRICO DE JABUGO - 100% BELLOTA

Jamón Ibérico de Bellota cortado a cuchillo (80 - 90 g)

27 €

DE CUCHARA

(Posibilidad de compartir la ración para 2 pax.)

FABES VERDINAS MARINERAS



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

17,5 €

FABES ASTURIANAS

Fabe Grande Asturiana. Panceta, Morcilla ahumada, Chorizo. 550g

17,5 €

COCIDO MONTAÑES

Fabe Pequeña de Riñón. Panceta, morcilla, chorizo, tocino, berza de asa, patata, zanahoria y cebolla.

17,5 €

DE LA MAR

VIEIRA A LA BRASA EN SALSA BEARNESA



La salinidad de una Viera Bañada de la sutil Salsa Francesa

6,5 €/ud

MEJILLONES DE LA RÍA AL JOSPER CON SALSA TULUM



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

13,5 €

GAMBAS DE LA CALETA DE VÉLEZ



AL PILPIL

Gamba blancas enteras al ajillo (6 uds)

14 €



A LA BRASA

Con Sal de Escamas (6/12 uds)

14 | 27 €



FRITURA FINA (Puede ser sin gluten)

BUCHONES DE ROSADA

Los clásico Buchones Malagueños

12 €



CALAMAR DE ANZUELO EN ANILLAS

Para muchos, los mejores calamares fritos de Málaga

20 €



CORTES DEL MAR

CEVICHE DE PEZ MANTEQUILLA



Con apio rave, mango y Chipotle (Estilo La Habana). (~120 g)

22 €

TARTAR DE GAMBA Y TUÉTANO AL JÓSPER



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

25 €

ATÚN ROJO SALVAJE

Fresco desde El Estrecho

TARTAR NAVEGANTE DE COLA BLANCA Y AGUACATE DE VÉLEZ CON TRUFA NEGRA

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

25 €



TATAKI JAPO-PERUANO DE LOMO BLANCO



Tataki caramelizado en soja, Tokio Street Food Style. (~ 120 g)

28 €

CHULETILLAS DE CONTRAMORMO DE ATÚN ROJO SALVAJE



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

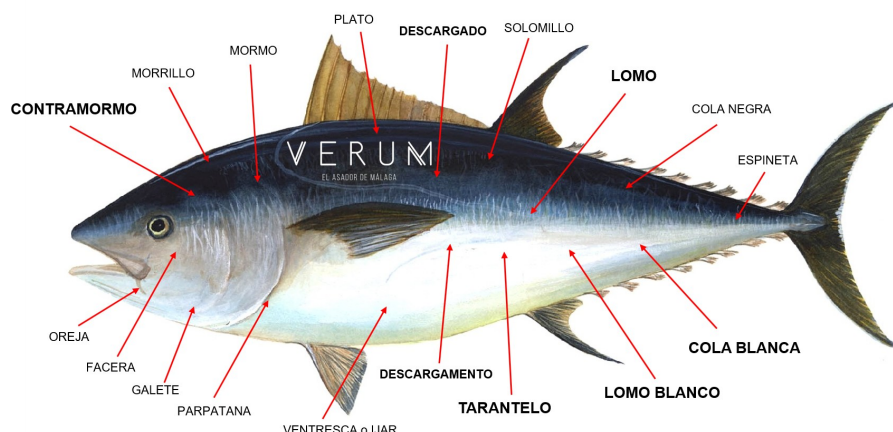
24 €

LOMO - TARANTELO DE ATÚN ROJO SALVAJE A LA BRASA



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

27 €



DE CARNE

CACHOPO DE LOS VALLES



Cachopo de Tapilla de Buey El Capricho, Cecina, Cebolla caramelizada y trilogía de quesos (queso brie, queso de leche cruda de oveja y cabra).

Premiado "Mejor Cachopo de Andalucía 2024"

32 €

(~ 400 g)

CARRILLERAS DE BUEY EL CAPRICO - ESTOFADAS



Uno de los cortes más sabrosos guisadas a fuego lento, con sus patatitas.

Carrilleras superiores e inferiores de Bueyes de El Capricho. 550g - Recomendable 2 pax

36 €

PRESA IBÉRICA DE BELLOTA

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

25 €

SOLOMILLO PREMIUM DE VACA AUTÓCTONA GALLEGA

La carne más tierna del corte máspreciado, pura mantequilla de carne. (aprox 220g)

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

32 €

ENTRECOT DE VACA SIMMENTAL (DE 5 A 7 AÑOS)

Corte sin hueso próximo a la costilla vacuna, con 30 días de maduración.

Simmental de Baviera, Alemania (aprox. 400g). Recomendable 2 pax

38 €

CHULETÓN DE VACA SELECCIÓN SIMMENTAL- EL CAPRICO

Chuleta con 45 días de maduración de Baviera, Alemania. (aprox. 1,2 kg) •

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

9 €/ 100g

ACOMPAÑAMIENTO

- Cuenco de patatas fritas caseras: 5 €
- Pimientos de Padrón: 6 €

LONJA DEL DÍA

(Disponibilidad en Expositor)

BORRIQUETE

A la parrilla, al estilo Guetaria

17,5 € /ración 250g

7€/100g

LENGUADO

A la parrilla, al estilo Guetaria

17,5 € /ración 250g

7€/100g

RODABALLO

A la parrilla, al estilo Guetaria

MARISMA

20 € /ración 250g)

8 €/100g

SALVAJE

27,5 € /ración 250g

11€/100g

Salsa pil-pil que le añadimos (puede quitarse)



Patatas guarnición



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 PRESA IBÉRICA DE BELLOTA

28 € p.p.

Nuestro arroz campero de tierra adentro, con fondo de pollo asado de carnes al Jósper con verduras, presa ibérica de Bellota y Boletus

(mín 2 pax)

ARROZ SECO DE ALCACHOFAS, CHISTORRA Y TUÉTANO

26 € p.p.

Nuestro arroz campero de pueblo, chistorra de Arbizu, Alcachofa (ud p.p.) y tuétano asado.

(mín 2 pax)

ARROZ SECO SENYORET

23 € p.p.

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.

(mín 2 pax)

ARROZ SECO ATÚN ROJO

30 € p.p.

Arroz de Barbate, con chuletitas de Contramormo - Parpatana y Dados de Lomo Blanco

(mín 2 pax)

ARROZ SECO VEGETARIANO

20 € p.p.

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

(mín 2 pax)

POSTRES

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

Hojaldre de Torrelavega relleno de crema pastelera   	6 €
y base de crema de mantequilla suave francesa (4 mini uds.)	
Tarta de Queso 2.0 (con helado de Vainilla de Madagascar)  	8 €
Tarta de Limón y su merengue (Cítricos y espuma de merengue)  	8 €
Explosión de Chocolate (con helado de Vainilla de Madagascar)   	8 €
Piña Colada en Dados (Osmotizada al vacío, con leche de coco y azúcar glas de vainilla)  	7 €
Helados (Nuez, Vainilla, Turrón, Chocolate...) 2 Bolas	4 €

SIDRAS DE HIELO

Bot. 375 ml

Viuda de Angelon - S. Hielo. Llagar Viuda de Angelon	31 €
Valverán 20 Manzanas - S. Hielo. Llagares de Sariego	38 €
Ganadora del Mejor Sidra Especial del mundo “World Cider Awards”	
Castañón la Bonagua - S. Hielo. Castañón la Bonagua	39 €

ALÉRGENOS



1. Soja



2. Pescado



3. Mostaza



4. Moluscos



5. Lácteos



6. Huevos



7. Sésamo



8. Gluten



9. Frutos
secos



10. Sulfitos



11. Crustáceos



12. Cacahuetes



13. Apio



14. Altramuz