

Menús

de grupo

de Verum
EL LAGAR

INDICACIONES

- Los menús establecidos son menús base sobre los que se pueden aplicar cambios o modificaciones, aplicando la diferencia de precio en caso de superar.
- Los menús incluyen agua, refrescos y una botella de vino o sidra (disponibles en menús) por cada 3 personas. No incluye vermouth, cerveza, cocktails y otro tipo de bebida.
- Los menús no incluyen cafés, ni destilados. Puede añadir café/té y primera copa (No Premium) por 9€ por comensal en la reserva.
- Todas las consumiciones anteriores o posteriores al menú contratado se abonarán aparte.
- Las alergias e intolerancias, para poder modificar o sustituir platos, deben ser notificadas con anterioridad.
- Los platos para compartir al centro será uno por cada 4 personas aproximadamente. En caso que no coincida la división por 4 en un número entero, se adaptará en la medida de lo posible. Los platos con división unitaria será una unidad por persona.
- La mesa asignada será a criterio del restaurante según disponibilidad y necesidad.
- Las mesas deberán quedar disponibles antes del servicio de cena 19:30h si fuera necesario o a la 01:00h en caso de cierre.
- Para confirmar la reserva con menú, se debe abonar un importe de 10€ por persona, que se descontará del pago final.
- Los precios de los menús tienen el IVA incluido.
- El menú "Cocktail" solo estará disponible en mesas de tapas (altas o bajas) y barriles.

Nuestro equipo resuelve tus dudas

✉ info@verumrestaurante.com

☎ 690 00 56 55

de Verum
EL LAGAR

Cocktail

Para compartir

Torreznos Verum

Crujientes por fuera, tiernos por dentro, con un sabor difícil de olvidar.
Con su adobado tradicional (1/2)

Croquetas cremosas de Jamón con papada ibérica de Dehesa de los Monteros

La croqueta clásica de la abuela y su sombrero de papada

MiniCroissant de Atún Rojo Salvaje con Trufa Negra

Con salsa asiático-mexicana y huevo de codorniz

Brioche de Rosted Pork

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

Chistorra artesana de Navarra

Chistorra de Arbizu, a la plancha

Mollete de Obrador Máximo de Presa Ibérica

Con nuestra salsa campera trufada

BEBIDAS:

3 bebidas incluidas por persona (cerveza de barril, copa de vino, chato de sidra, refresco, agua)

30€

Menú disponible en mesas de tapas (altas o bajas) y barriles

de Verum
EL LAGAR

Sidrería

Para compartir

Ensaladilla Rusa

La Ensaladilla Rusa de Verum, ganadora Mejor Ensaladilla Rusa de Málaga

Torreznos Verum

Crujientes por fuera, tiernos por dentro, con un sabor difícil de olvidar.
Con su adobado tradicional (1/2)

Croquetas cremosas de Jamón con papada ibérica de Dehesa de los Monteros

La croqueta clásica de la abuela y su sombrero de papada

MiniCroissant de Atún Rojo Salvaje con Trufa Negra

Con salsa asiático-mexicana y huevo de codorniz

Chistorra artesana de Navarra, yema de huevo y payoyo

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

Tortilla de Betanzos

Puro contraste de sabores y temperaturas, poco hecha como manda la tradición

Cachopo de Buey EL Capricho

El asturiano auténtico. Tierno, jugoso y crujiente. Premio Mejor Cachopo de Andalucía.

POSTRE

Minihojaldres de Torrelavega y nuestra cremosa Tarta de Queso.

VINO, SIDRA, REFRESCOS Y AGUA INCLUIDOS EN MESA

44€ IVA incluido

de Verum
EL LAGAR

Avilés

Para compartir

Ensaladilla Rusa

La Ensaladilla Rusa de Verum, ganadora Mejor Ensaladilla Rusa de Málaga

MiniCroissant de Atún Rojo Salvaje con Trufa Negra

Con salsa asiático-mexicana y huevo de codorniz

Croquetas cremosas de Jamón con papada ibérica de Dehesa de los Monteros

La croqueta clásica de la abuela y su sombrero de papada

Alcachofas en flor a la brasa con queso payoyo

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

Segundo (A elegir por persona)

Presa Ibérica de Bellota - a la parrilla

Steak Tartar Verum - troceado a cuchillo, con una untuosidad de aderezo excepcional

Ceviche de Pez Mantequilla - con apio rave, mango y chipotle (estilo La Habana)

Tarantelo (lomo) de Atún Rojo Salvaje a la brasa

PESCADO CARNE

POSTRE

Minihojaldres de Torrelavega y nuestra cremosa Tarta de Queso.

(Para compartir al centro de la mesa)

VINO, SIDRA, REFRESCOS Y AGUA INCLUIDOS EN MESA

53€ IVA incluido

de Verum
EL LAGAR

Cangas de Onís

Para compartir

Ensaladilla Rusa

La Ensaladilla Rusa de Verum, ganadora Mejor Ensaladilla Rusa de Málaga

Croquetas cremosas de Jamón con papada ibérica de Dehesa de los Monteros

La croqueta clásica de la abuela y su sombrero de papada

Vieira a la brasa con Bearnesa

La Vieira a la brasa acompañada de salsa francesa

Alcachofas en flor a la brasa con queso payoyo

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

Tortilla de Betanzos

Puro contraste de sabores y temperaturas, poco hecha como manda la tradición

Segundo (A elegir por persona)

Presa Ibérica de Bellota - a la parrilla

Solomillo Premium de Vaca Autóctona Gallega - a la parrilla

Steak Tartar Verum - troceado a cuchillo, con una untuosidad de aderezo excepcional

Ceviche de Pez Mantequilla - con apio rave, mango y chipotle (estilo La Habana)

Tarantelo (lomo) de Atún Rojo Salvaje a la brasa

Rodaballo a la brasa - al estilo Guetaria. Mínimo 6 pax para compartir

CARNE
PESCADO

POSTRE

Minihojaldres de Torrelavega y nuestra cremosa Tarta de Queso.

(Para compartir al centro de la mesa)

VINO, SIDRA, REFRESCOS Y AGUA INCLUIDOS EN MESA

65€ IVA incluido

de Verum
EL LAGAR

Guetaria

Para compartir

Gilda Mar y Roca

Un bocado de mar y roca. Anchoa, boquerón, percebe, aceituna, tomate semiseco y piparra

Ensaladilla Rusa

La Ensaladilla Rusa de Verum, ganadora Mejor Ensaladilla Rusa de Málaga

Tomate “picao” de Coín

Tomate variedad Huevo de Toro, cortado en láminas

Minicroissant de Atún Rojo Salvaje

Con salsa asiático-mexicana y huevo de codorniz

Croquetas cremosas de Jamón con papada ibérica de Dehesa de los Monteros

La croqueta clásica de la abuela y su sombrero de papada

Gambas Blancas

Cocidas o a la brasa, con sal de escamas

Segundo (A elegir por persona)

Presa Ibérica de Bellota - a la parrilla

Solomillo Premium de Vaca Autóctona Gallega - a la parrilla

Steak Tartar Verum - troceado a cuchillo, con una untuosidad de aderezo excepcional

Ceviche de Pez Mantequilla - con apio rave, mango y chipotle (estilo La Habana)

Tarantelo (lomo) de Atún Rojo Salvaje a la brasa

Rodaballo a la brasa - al estilo Guetaria. Mínimo 6 pax para compartir

CARNE

PESCADO

POSTRE

Minihojaldres de Torrelavega y nuestra cremosa Tarta de Queso.

(Para compartir al centro de la mesa)

VINO, SIDRA, REFRESCOS Y AGUA INCLUIDOS EN MESA

72€ IVA incluido

de Verum
EL LAGAR