

Menús de grupo

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 (disponibles en Menús) por cada 3 personas. No incluye vermouth, cerveza, tinto de verano, cocktails y otro tipo de bebida.
- Los menús no incluyen cafés, ni destilados. Puede añadir café/té y primera copa (No Premium) por 8€ 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 (croquetas, tostitas, morcilla) 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.

Cualquier duda puede contactar con nuestro equipo:

 info@verumrestaurante.com

 690 00 56 55

MENÚ ZAGAL

PARA COMPARTIR

Ensaladilla rusa Verum

Con sombrero de mahonesa casera, huevo, AOVE y gamba blanca de la bahía de Málaga.

Tostitas de Huevo de Codorniz con Trufa

Bocaditos de huevo de codorniz sobre tostas con crema tartufata y copos de trufa,

Platillo volante de ensalada de cabra Verum

Base de crujiente de hojaldre, bouquet de lechuga, nueces y pasas, con queso de cabra flambeado y salsa de mostaza ecológica y miel.

Croquetas cremosas del chef

Croquetas caseras receta de la abuela castellana.

Revuelto Verum

Revuelto de langostinos, boletus confitado, trufa y foie, gratinado con salsa holandesa reducida con vino espumoso de Málaga.

Entrecot de vaca Hereford (de 5 a 8 años)

Corte próximo a la costilla vacuna, con 35 días de maduración.

POSTRE

Surtido (tarta de manzana, explosión de chocolate o piña colada en dados).

VINO, REFRESCOS Y AGUA

40€ IVA INCLUIDO

(Disponible de lunes a jueves)

VERUM
EL ASADOR DE MÁLAGA

MENÚ TRADICIONAL

ENTRANTES

- **Ensalada Rusa con gamba blanca de Málaga.**
- **Croquetas Cremosas del Chef**
- **Cogollos de Tudela con Ventresca Premium de Casa Santoña.**
- **Revuelto Verum: langostinos, boletus confitado, trufa y foie, gratinado con salsa holandesa reducida con vino espumoso de Málaga.**

SEGUNDOS

(A elegir por persona)

- **Solomillo de vaca autóctona gallega a la parrilla. (200g).**
- **Tarantelo de Atún Rojo Salvaje de Almadraba** a la parrilla con cebolla en las tres vertientes. (180g)
- **Steak Tartar Verum:** troceado con cuchillo, con una untuosidad de aderezo excepcional. (aprox. 120g)
- **Tartar de Atún seleccionado de la cola blanca,** jugoso, sabroso, pescado directamente en el estrecho. (aprox. 120g)
- **Cochinillo Selección de Segovia asado al horno de leña (ración).**

POSTRE

Surtido (tarta de manzana, explosión de chocolate y piña colada en dados).

VINO, REFRESCOS Y AGUA

48€ IVA INCLUIDO

MENÚ CASTELLANO

ENTRANTES

- **Croquetas cremosas del chef**
- **Morcilla de Burgos con pimientos asados al horno de leña**
- **Chistorra de Arbizu**
- **Olla Ferroviaria (Alubia pinta con sus condimentos)**

SEGUNDOS

- **Cochinillo selección de Segovia asado al horno de leña** con ensalada castellana.
- **Cordero Lechal de Aranda asado al horno de leña** con ensalada castellana (lechuga y cebolla).

*El Cordero Lechal se recomienda pedir un cuarto por cada 2 pers.

POSTRE

Surtido (tarta de manzana, explosión de chocolate y piña colada en dados).

VINO, REFRESCOS Y AGUA

52€ IVA INCLUIDO

MENÚ TRANSEÚNTE

ENTRANTES

- **Ensalada Rusa con gamba blanca de Málaga**
- **Cubo de foie** con manzana caramelizada y queso de cabra gratinado, coulis de mango y frambuesa
- **Revuelto Verum** de langostinos, boletus confitado, trufa y foie, gratinado con salsa holandesas reducida con vino espumoso de Málaga
- **Pulpo a la brasa con emulsión de patata**

SEGUNDOS

(A elegir por persona)

- **Solomillo de vaca autóctona gallega a la parrilla. (200 gr)**
- **Tarantelo de Atún Rojo Salvaje de Almadraba a la parrilla. (180 gr)**
- **Steak Tartar Verum. (aprox 120 gr)**
- **Tartar de atún seleccionado de la cola blanca. (aprox 120 gr)**
- **Cochinillo selección de Segovia asado al horno de leña (ración).**

POSTRE

Surtido (tarta de manzana, explosión de chocolate y piña colada en dados).

VINO, REFRESCOS Y AGUA

66€ IVA INCLUIDO

MENÚ EJECUTIVO

ENTRANTES

- **Ensalada Rusa con gamba blanca de Málaga**
- **Anchoas 00 serie oro del cantábrico**
- **Jamón Ibérico de Jabugo (Cinco Jotas)**
- **Morcilla de Burgos con pimientos asados al horno de leña**
- **Pulpo a la brasa con emulsión de patata**

SEGUNDOS

Chuletón de Vaca Vieja (Aprox. 400g. por persona)

POSTRE

Explosión de chocolate o tarta de manzana casera (individual).

VINO, REFRESCOS Y AGUA

Nota: respecto al vino, la selección disponible es:

- Ribera del Duero: Pesquera o Pago de los Capellanes Cr.
- Rioja; Finca Valpiedra o Marqués de Murrieta.

78€ IVA INCLUIDO