

Bienvenidos a
"El Templo de la Carne"

¡Aquí manda el producto!

- * Entre el **10% de los Mejores Restaurantes del Mundo** en 2025 - Tripadvisor
- * Ganadores de la **Mejor Chuleta de Andalucía al Carbón** 2023 - Hosteltech Andalucía;
- * Finalista en el **Campeonato de España de Parrilla (Zarautz)** 2023;
- * Ganador **“Mejor Restaurante de Producto”** según ABC-GURMÉ en 2021;
- * Seleccionado **entre los 100 mejores restaurantes de España**, según la lista de The Fork.
- * **Finalistas en el Campeonato de España de Parrilla** - San Sebastián Gastronomika 2019
- * **Finalistas en el Campeonato de España de Ensaladilla Rusa** en S.Sebastián Gastronomika
- * **Ganadores de “La Mejor Ensaladilla Rusa de Málaga”** 2019;
- * Finalistas en el “Concurso de Tapas de Málaga” 2018.

Verum, del latín “Verdad”, da nombre a nuestro restaurante, haciendo referencia a la necesidad de recuperar los verdaderos sabores y valores culinarios, que poco a poco, se han ido perdiendo en la actualidad.

Verdad en nuestro horno, en nuestros sabores, en nuestras **carnes**, en nuestro ronqueo de **atún rojo** salvaje de anzuelo, en nuestra **huerta** y en nuestros **vinos**.

Nuestra carta es un **viaje gastronómico** por diferentes partes del mundo, seleccionando la mayor calidad en los distintos puntos de origen. Seguimos manteniendo, por tanto, la esencia de nuestra cocina, que ha sido premiada por el Ministerio de Agricultura, en la *“Utilización y buen uso, de los alimentos y productos de calidad de España”*.

El alma máter de **VERUM** es nuestro **Gran Horno** tradicional castellano, construido a mano y alimentado exclusivamente con leña de encina. Con este tipo de fuego conseguimos que los aromas y sabores en nuestros asados sean auténticos y muy sabrosos.

En nuestra cocina encontrarás una vertiente tradicional de asador y otra rama creativa en la unión y combinación de deliciosos e intensos sabores internacionales. Además, podrás degustar el mejor **Atún Rojo** Salvaje de Anzuelo, seleccionando los cortes que más nos gustan del ronqueo, así como los mejores cortes de Bacalao, Merluza o Lubina Salvaje.

Disfrute también a diario de **jornadas gastronómicas** de diferentes puntos de España, degustando los mejores platos de cuchara, productos de caza, aves y productos de la huerta malagueña.

Apasionados y procedentes del mundo vinícola, con bodegas en Ribera del Duero y Rueda, le aconsejamos maridar nuestra cocina con alguna de nuestras más de **500 referencias de vino**, procedentes de las diferentes Denominaciones de Origen nacionales e internacionales, y sus diferentes variedades de uva.

PARA COMENZAR

Ensaladilla Rusa Verum

Ventresca de Atún Premium de Santoña, Patata de Coín, Zanahoria, Gamba Blanca, Huevo y Mayonesa casera de aceite de oliva "Sabor a Málaga"

13,5 €

Ganadora en el "V Campeonato de Ensaladilla Rusa de Málaga" y "Finalista en el Campeonato de España de Ensaladilla Rusa". (Solo se sirve en Media Ración).

Torreznos D.O. Soria

Crujientes por fuera, tiernos por dentro, y adobados como en Castilla La Vieja, como manda la tradición.

½: 8 €

16 €

Deshidratados, con un sabor difícil de olvidar. Los auténticos. No intenten imitarlos.

Tostitas al Vuelo (huevo de codorniz con trufa)

2,3 €/ud

Bocaditos de huevo de codorniz, sobre tostas con trufa laminada.

Croquetas de masa de la Abuela

2,8 €/ud

Croquetas caseras de Cecina Premium del bierzo, sin gelatina, de masa como la receta de la abuela

Morcilla de Burgos

3 €/ud

Nuestro "sushi" de Aranda de Duero y su tira de pimiento asado. Servida en unidades de rodajas

Anchoas de Primavera Serie Oro

3,2 €/ud

Anchoas 00, carnosa, limpiadas manual y artesanalmente para nosotros. **Sin rodillo**, no nos gusta que las aplasten. La anchoa más preciada, pescadas en primavera en los litorales santanderinos y vascos.

Bao Buns de Pluma Ibérica Joselito

8,5 €/ud

en nuestra salsa secreta, con cebollita morada y tomate semiseco confitado.

Revuelto Verum

18 €

Revuelto de Langostinos, boletus confitado, trufa y foie, gratinado con salsa holandesa reducida con Vino Botani Espumoso de Málaga.

Cubo de Foie

½: 9,5 €

Foie con manzana caramelizada y queso de cabra gratinado, coulis de mango y frambuesa

18 €

Chistorra artesana

14 €

Chistorra artesana de matanza de Arbizu (Navarra), tierna por dentro, salteada a la plancha.

Albóndigas de Buey El Capricho en guiso casero de tomate

Las albóndigas de la mejor carne seleccionada del delantero de los Bueyes de El Capricho. (400 g)



EL CAPRICHIO

22 €

Tortilla de Betanzos

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

10 €

Pulpo a la brasa XXL

Pata de pulpo XXL, preparado en nuestra parrilla de brasas con carbón vegetal de encina, acompañado de emulsión de patata y pimentón ahumado de la Vera. (aprox 250 g)

32 €

VERUM

EL ASADOR DE MÁLAGA

Curiosidades Gastronómicas

Morcilla de Aranda

Es la variedad de la Morcilla de Burgos, tradicional de la ciudad de Aranda de Duero, situada al sur de la provincia de Burgos. La morcilla, en Burgos, es un producto tradicional, que desde el siglo XVIII forma parte de los hábitos alimentarios de la zona, sin haberse abandonado nunca su elaboración en el ámbito familiar.

La morcilla de Aranda posee dos diferencias principales con respecto al resto de variedades de Morcilla de Burgos:

- Las especias tradicionalmente utilizadas en la Morcilla de Aranda son el comino, la pimienta negra y un punto de canela.
- Además, en la producción de la Morcilla de Aranda se realizan, a diferencia del resto de variedades, 2 coccciones, una antes del embute y otra después, razón por la cual es una variedad más apreciada porque es más fácil de digerir.

Chistorra de Navarra

Es un tipo de embutido de origen vasco-navarro y aragonés elaborado con carne picada fresca de cerdo, añadiendo ajo, sal y pimentón que suele darle un color rojo característico, así como hierbas aromáticas (generalmente perejil). Nuestra Chistorra de Arbizu ha recibido varios premios nacionales e internacionales, considerándose la mejor chistorra del mundo.

Revuelto Verum

Un espectacular contraste intenso y sabroso por el que fuimos premiados en el VI Concurso de Tapas de Málaga en la Mesa.

Anchoas de Primavera Serie de Oro

Anchoas 00, limpiadas manual y artesanalmente, sin rodillo. La anchoa más preciada, pescadas siempre en primavera en los litorales santanderinos y vascos.

Cecina del Bierzo

Al principio nació como una manera de conservar la carne y ahora es un manjar. La cecina de vaca que te ofrecemos está curada en los montes del Bierzo, a los pies de los Ancares, reserva de la biosfera. A 1000 m. de altitud y con leña de roble.

Jabugo - Sierra de Aracena y Picos de Aroche

La Sierra de Aracena está ubicada en la zona más occidental de Andalucía, tiene la peculiaridad de llover como en Galicia. Es esa humedad infinita la responsable de que el cerdo sea de pata negra, criado en dehesa y alimentado bajo encinas, alcornoques o robles.

Entre los pueblecitos blancos pertenecientes a esta comarca, destacan Alájar, Linares de la Sierra, Cumbre Mayores, Aroche, Cañaveral de León, Cortegana, Fuenteheridos, Aracena como su sede más grande, y Jabugo como la cuna mundial del cerdo ibérico por excelencia.

Cecina de Wagyu Japonés

Considerada como la mejor Cecina del Mundo (50 g)

32 €

Jamón de Jabugo 100% Bellota

Nuestros ganaderos de Huelva, fundadores de la DO Jabugo, nos seleccionan desde nuestros inicios y apartan los mejores cerdos ibéricos de Bellota sólo para Verum. Una vez allí, nos los curan en el único secadero natural de Jabugo, por eso existe una alta presencia de motas blancas (Tirosina) en nuestros jamones, demostrando su artesanía y calidad. Cortado a cuchillo (80-90g)

28 €

Tabla de selección de QUESOS

Queso Payoyo: Queso semicurado de leche entera de coagulación enzimática, con una maduración mínima de 35 días y ligeramente ácido y sabroso.

- Color: muy claro por su corteza natural.
- Olor: suave en nariz
- Sabor: suave a frutos secos
- Textura: cremoso

Zamorano Mezcla Gran Reserva: leche cruda de vaca , leche cruda de oveja, leche cruda de cabra.

- Color interno: Amarillo Marfil
- Olor: Característico del queso de mezcla añejo
- Sabor: Muy desarrollado, picante y persistente
- Textura: Compacta, contundente, envolvente

½: 10 €

18 €

Manchego Viejo Curado: Queso elaborado a partir de leche pasteurizada denominación manchega, certificado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen del Queso Manchego.

- Color: variable entre diferentes tonalidades de marfil
- Olor: intenso manchego
- Sabor acentuado y muy bien aromatizado
- Textura: intermedia, pero funde muy bien en boca
- Fuerza gustativa arrolladora.

Cultura gastronómica

Tomate Huevo de Toro

El tomate de la variedad Huevo de Toro es uno de los productos con más calidad que salen de la provincia de Málaga. Se da en especial abundancia en las huertas del Valle del Guadalhorce y, más concretamente, en la localidad de Coín, conocida especialmente por la fertilidad de sus tierras.

Pimientos de Padrón (A Coruña)

El responsable de darle picor a un pimiento es un compuesto químico llamado capsaicina, el cual es creado por el propio pimiento como método de subsistencia y defensa contra los insectos y/o animales herbívoros. No todos los pimientos lo contienen.

La Burrata de Verum

Es un queso fresco de leche de vaca, de pasta hilada (pasta filata) y de forma redonda. Cremosa y untuosa con nuestro maridaje en la ensalada.

Cogollos de Tudela

La lechuga es uno de los ingredientes más comunes y utilizados en ensaladas. Hoy en día el mercado ofrece una amplia variedad de lechugas y derivados, pero son los **cogollos de Tudela** los más reclamados.

Su temporada natural va del otoño a la primavera, pero **se cultivan durante todo el año**. Su denominación la recibe por ser en la ciudad de Tudela y en municipios aledaños bañados por las aguas del Ebro donde se produce esta exquisita variedad de lechuga arrepollada.

Bimis - La verdura del Futuro

Originarios de Japón, cultivados en la huerta mediterránea. Se considera que Bimi es una 'superverdura' ya que es rica en vitamina C, vitamina D, calcio, ácido fólico, hierro y fibra. Dispone de más zinc, ácido fólico, antioxidantes y vitamina C que los espárragos verdes, el brócoli tradicional,¹ la col rizada y las espinacas. Según un estudio de la UPCT (Universidad Politécnica de Cartagena), los compuestos bioactivos de carácter anticancerígeno, antioxidante y antiinflamatorio del Bimi son mejor absorbidos que los de otras crucíferas como el brócoli convencional, la coliflor o la col.

El tesoro de las mollejas

Las mollejas son un alimento muy rico en fósforo. El fósforo ayuda a mantener nuestros huesos y dientes sanos, así como una piel en perfecto estado ya que ayuda a mantener el PH. El consumo de mollejas ayuda a tener una mayor resistencia física. El fósforo contribuye también a mejorar las funciones biológicas del cerebro.

DE LA HUERTA

Tomate "Picao" XXL

Carpaccio de tomate Huevo de Toro, con copos de ajo de Coín y trazos de AOVE.

12 €

Pimientos de Padrón

Unos pican y otros non... Fritos, con sal de escamas

14 €

Ensalada de cogollos de Tudela

Cogollos de Tudela con ventresca premium de atún del Cantábrico, vinagreta de tomate, y aires de vinagre de Zanahoria morada de las cuevas bajas de Málaga.

15 €

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.

15 €

Ensalada de Burrata en flor

Queso burrata (italiano), piñones ibéricos, tomate semiseco confitado, vinagreta de orégano y crema de Balsámico, sobre hojas verdes.

15,5 €

Ramilletes de Bimi y Espárragos trigueros a la parrilla

De la huerta a la brasa, jugosos y crujientes, con salsa romesco

16 €

CASQUERÍA (para los más atrevidos)

Mollejas de lechazo salteadas a la arandina

Mollejas de cordero lechal salteadas con cebollita, ajito y perejil. (200 g)

½: 8 €

16 €

Riñoncitos

De cordero lechal, abiertos y asados a la brasa con su propia envoltura (2 ud)

9 €

Cabeza de Cochinillo en las tres texturas

Cabeza de cochinillo preparada en tres procesos: confitada, asada y frita, para combinar ternura, sabor y textura crujiente. Acompañada de

14 €

DE CUCHARA (en temporada, de lunes a jueves)

Fabada Asturiana, Olla Ferroviana, Callos de Ternera

(posibilidad de compartir la ración para 2 pax)

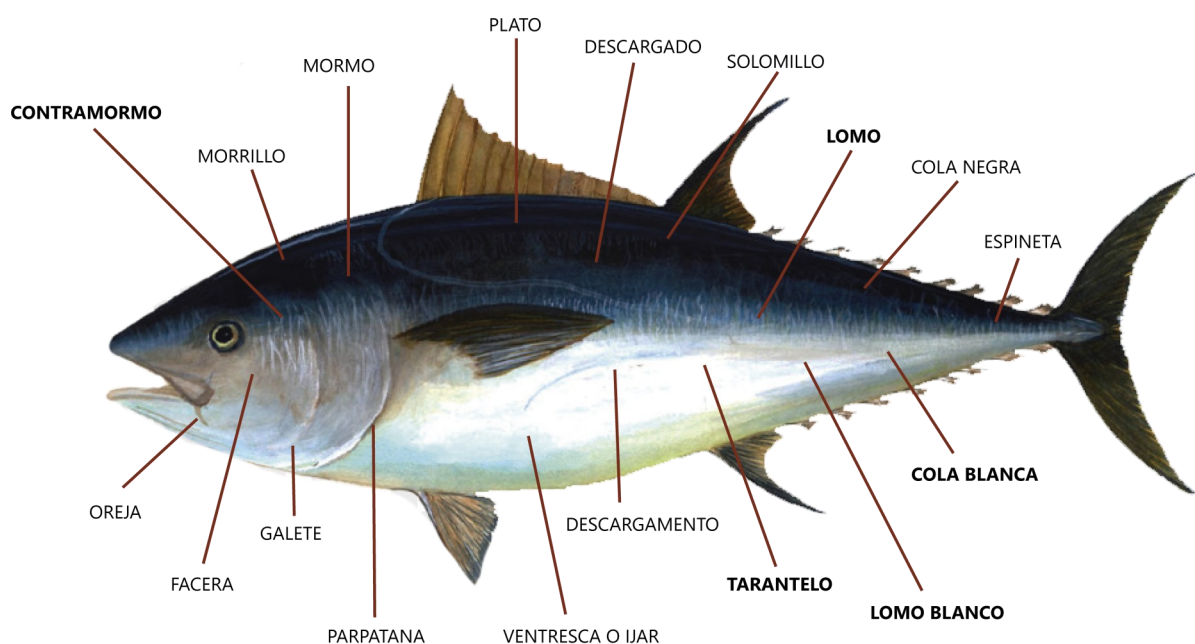
17,5 €

Cocido Madrileño, de Castilla La Vieja (Tres Vuelcos). Migas Camperas.

(Por Encargo, Mínimo 8 personas a mesa completa)

Atún Rojo Salvaje del Estrecho

“Del atún hasta los nadares”



Capturados artesanalmente por

NUESTROS PESCADORES DE TARIFA

CALIDAD IKE JIME

ATÚN ROJO DE ANZUELO

VERUM

EL ASADOR DE MÁLAGA



Chuletilas a la brasa de Contramormo de Atún Rojo

El contramormo es la parte alta de la cabeza del atún por debajo del morrillo, con infiltraciones que producen un sabor intenso y jugoso una vez preparado en nuestras brasas. Contramormo y Parpatana asadas, servidas en miniparrilla. (300 g)

24 €

Tartar de cola blanca

El atún dispone de dos partes en su cola, la parte superior denominada cola negra, y la parte inferior denominada cola blanca. Indique su punto de intensidad y picante. (aprox. 120 g)

25 €

Tarantelo a la brasa con las tres vertientes

El tarantelo es una de las partes más preciadas del atún, tierna y sabrosa. Una vez preparado en nuestra parrilla, lo presentamos acompañado en reducción de cebolla natural, cebolla roja y cebolla crujiente. (aprox. 180 g)

28 €

HASHTAG de #AtúnVerum

Yema de Huevo, tarantelo de Atún, Soja, clara de Huevo, Trufa, Aove y una preparación con mucha Gracia, (Compártelo en tus Redes Sociales: #AtunVerum) (aprox 180 g)

32 €

CON CORTE DE SANTOKU

Steak Tartar Verum

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

25 €

Tartar de Salmón

Preparado como en los fiordos noruegos, al natural, con aguacate, coulis de mango y sombrero de huevas de trucha. (aprox. 100 g)

23 €

Tartar de Lubina Salvaje

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

24 €

Ceviche de Corvina

Exaltación a la gastronomía de Trujillo (Perú), con trocitos de pescado macerado en chilcano, con cebollita roja, crema de boniato y toques de cilantro.

24 €

Nuestras Razas

Cachena

La **cachena** procedente de Galicia y Norte de Portugal. Esta raza, en la antigüedad, fue de triple aprovechamiento: trabajo, carne y leche, con predominio del primero para los trabajos agrícolas (bueyes). El nombre de Cachena se usa para designar una población bovina extendida en el sudoeste orensano, en los montes de la sierra del Xurés, sierra del Leboeiro y montes do Quinxo, que finalmente de su regresión censal, quedó prácticamente acantonada en la parroquia de La Illa, ayuntamiento de Entrimo, más concretamente, en la localidad de Olelas.

Asturiana de los Valles

Pertenece al Tronco Cantábrico (perfil cóncavo y capa castaña) de los bovinos autóctonos españoles. Es autóctona el [Principado de Asturias](#), concretamente de sus zonas costeras y valles de los principales ríos, pero su alta calidad está haciendo que se extienda a parte de Extremadura y las dos Castillas.

Charolesa

Es la raza más preciada por los franceses, procedente del distrito de Charolles. Está considerada como una de las mejores razas productoras de carne, por su infiltración y gran sabor. Tiene una capa blanca o crema uniforme. Los cuernos son cortos.

Aberdeen Angus

Autóctona de Escocia es una raza carnicera por excelencia de corte completo. Sus carnes se destacan por su terniza y sabor debido a su característico marmóreo (grasa intramuscular). Existen dos variedades cuyo pelaje es de color negro o colorado. El color en el animal es homogéneo y no tiene cuernos.

Simmental, Simmenthal o Fleckvieh (Ganado berrendo o ganado manchado de dos colores)

Es una raza de ganado vacuno suiza, de las llamadas doble propósito, donde tanto la producción de leche como la de carne juegan papeles de igual importancia, sobresale por su alta capacidad de crecimiento, mejor formación muscular especialmente en las partes de valor comercial, buena calidad de carne, sin exceso de grasa y con un porcentaje de rendimiento en canal del 58,1% en promedio.

Frisona

La vaca Holstein o vaca frisona es una raza vacuna procedente de la región frisosajona (Baja Sajonia y Schleswig-Holstein en Alemania, Frisia y Holanda del Norte en los Países Bajos), que destaca por su alta producción de leche, carne y su buena adaptabilidad. De capa negra y blanca, y un peso de 600 kg.

Puntos de la carne:

1. **Muy poco hecho (Blue):** sellada por fuera y completamente roja por dentro 46/52°C
2. **Poco hecho:** sellada por fuera y con un 75% de color rojo en el interior 52/55°C
3. **Punto menos:** sellada por fuera y con un 50% de color rojo en el interior 55/65°C
4. **Punto:** sellada por fuera y muestra un color rosado por dentro 60/65 °C
5. **Punto más:** de color marrón por fuera, escaso color rosa en el centro 65/71°C
6. **Muy hecho:** De color marrón grisáceo por fuera 100% color marrón en el interior + 71°C

Chuletillas de Chivo

Las auténticas chuletillas de Chivo Malagueño, cortadas por nuestro asador cada día, y preparadas como en los merenderos de nuestra tierra. Presentadas en mini-parrillas. (6 uds)

26 €

Presa Ibérica Joselito

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

26 €

Solomillo Premium de Vaca Autóctona Gallega (de 5 a 7 años)

Limpiado cuidadosamente para eliminar gran parte de sus infiltraciones. (aprox. 220 g)

- **Salsa Perigourdine:** Salsa casera de origen francés con chalota, puerros, trufa, setas, foie y reducción de vino de Porto (+3,5 €)
- **Salsa de pimienta:** Salsa casera de 3 pimientas (+3,5 €)

32 €

> *Infiltración: 5/10 - Ternura: 10/10 - Intensidad de sabor: 6/10*

Entrecot de Vaca Simmental (de 5 a 7 años)

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

Simmental de Baviera, Alemania (aprox. 400g).

42 €

Recomendado para dos personas. Se recomienda pedir en punto menos, para que no se quede muy correosa.

> *Infiltración: 7,5/10 - Ternura: 7/10 - Intensidad de sabor: 8/10*

ANGUS

Entraña Premium de Angus Abeerden Irlandesa

La mejor entraña que podrás degustar. Es la parte menos tierna, pero más jugosa y sabrosa de la Ternera de Angus. Corte próximo al interior de la costilla vacuna, con 35 días de maduración (aprox. 380g).

26 €

Recomendada para dos personas. Se recomienda pedir en punto menos, para que no se quede muy correosa.

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

Bife de Lomo de Angus Premium de la Pampa Argentina y Uruguay (de 18 a 36 meses)

Lomo sin hueso de Ternera de Angus Priem Argentino/ Uruguayo certificado, jugoso y sabroso (~ 700 g) .

60 €

Recomendada para 3 - 4 personas. Se recomienda pedir en punto menos, para que no se quede muy correosa.

> *Infiltración: 6,5/10 - Ternura: 9/10 - Intensidad de sabor: 6,5/10*

¿Kobe o Wagyu? ¿Cuál es la diferencia?

En resumen, todo el Kobe es Wagyu, pero no todo el Wagyu es Kobe. El distintivo Kobe Beef es un sello de calidad que se otorga en japon a la carne de unas vacas o bueyes de raza Wagyu que cumplen unos estrictos requisitos. ¿Cuáles son?

Existen cuatro tipos de vacas de raza Wagyu: La Negra, la Cuernocorto, la Moteada y la Marrón. Solamente una de ellas, la Japonesa Negra, tiene acceso a la distinción Kobe Beef. Pero no todas las Japonesas negras terminarán siendo Kobe, solo un 15%. ¿por qué?

Porque además de pertenecer a esta raza, ha de ser de un linaje concreto. De una familia llamada Tajima, más correctamente las reses de esa familia nacidas en un lugar llamado Hyogo, cuya raza (según las autoridades japonesas) ha permanecido pura desde hace 5 siglos... Pues bien, de aquí viene el famoso Kobe, en números, solo representa el 0,06% del total de carne que se consume en Japón. Fuera de Japón, casi imposible, en Octubre de 2015 salieron del país para todo el mundo apenas 3.000 kilos de esta carne.

Una vez tenemos la raza... ¿Qué más?

Bien, ahora que tenemos identificada la raza «simplemente» hay que cumplir unos cuantos requisitos para obtener el certificado Kobe beef Ahí van:

- Debe ser una vaca virgen o macho castrado de la variante Tajima de la raza negra japonesa (solo linaje puro)
- La vaca/buey tiene que haber nacido en la prefectura de Hyogo (dato importante...)
- Tiene que haber sido criada y sacrificada en la prefectura de Hyogo por un ganadero certificado.
- El animal debe ser sacrificado después de los 28 meses de edad y antes de los 60 meses
- La canal debe pesar un máximo de 470 kilos.
- El índice de marmoleado debe ser superior a 6
- Una vez sacrificada, eliminada la cabeza y entrañas, debe tener un aprovechamiento «prime» categoría A o B (más del 69% del animal)

Fuente: lamejortxuletabilbao

WAGYU JAPONÉS

Ganaderos de Okutama, Hyogo, Kagoshima, Matsusaka Ushi y Ohmi

Entrecot de Wagyu Japonés A5-BMS 11/12

Corte de Lomo (striploin) de Wagyu (35€/100g - aprox. 300 g). Corte al peso.

100 €

Recomendado para dos personas.

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

TXULETA - LOMO CON HUESO

Chuletón de Vaca Simmental (de 4 a 6 años)

Chuleta de 45-60 días de maduración en cámara (aprox. 1,4 kg)

9,5 €/100g

- Infiltración: 8,5/10 - Ternura: 7/10 - Intensidad de sabor: 8,5/10

Chuletón de vaca Charolesa (de 6 a 9 años)

Chuleta con 45-60 días de maduración en cámara. (aprox. 1,3 kg)

9 €/100g

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

Chuletón de vaca autóctona Gallega (de 5 a 7 años)

Chuleta con 50-70 días de maduración en cámara. (aprox. 1,3 kg)

9,5 €/100g

- Infiltración: 8/10 - Ternura: 7/10 - Intensidad de sabor: 9/10

Chuletón de vaca Holstein-Frisona (de 4 a 7 años)

Chuleta con 30-45 días de maduración en cámara. (aprox. 1,3 kg)

8 €/100g

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

Nuestros chuletones, mantienen únicamente el **hueso principal**, eliminando el espinazo y láminas (teclas o aletas), del chuletero antes de pesarlo, para que el rendimiento de carne sea mayor a la hora de pesarlo, y no tenga excesivos huesos. (Excepto en el buey, que se protege con los huesos totales por su alta maduración)

Solicite a nuestro equipo si desea, si le gusta la parte alta, media o baja del chuletero, y ver su disponibilidad.

RAZAS DE TRONCO IBÉRICO

El Tronco Ibérico engloba las razas autóctonas españolas morucha, avileña, asturiana, berrenda en colorado y en negro.

El tronco ibérico es descendiente del extinto Uro, una especie de bisonte que pobló las praderas europeas hasta el siglo XVII, de dos metros de altura y cuernos de un metro de largo.

La carne de este Tronco Ibérico posee un gran sabor gracias a su elevada infiltración, también conocida como 'marmoleo'.

Sus características organolépticas especiales se deben a que respetamos el ciclo natural de lactancia de los terneros con sus madres hasta que tienen seis meses de vida, al consumo de oferta forrajera y bellota que ofrece la dehesa, y al ejercicio constante que realizan nuestros animales al aire libre, en las fincas de cría en explotación extensiva. Son vacas con una gran limpieza hormonal, ya que no han parido por lo menos en el último año.



EL CAPRICHIO

EL CAPRICHITO de JOSÉ GORDÓN

T-Bone de Vaca de pasto libre de Tronco Ibérico - El Capricho

Corte de vacuno en forma de "T". Es un chuletón con un hueso en forma de T en el medio; que separa dos partes diferentes de carne, una a cada lado del hueso, ambas exquisitas: el **solomillo** y el **entrecot**. (~ 1,1kg) 9,5 €/100g

Chuletón de vaca de pasto libre de Tronco Ibérico - El Capricho (1,4kg)

Chuleta de 50-70 días de maduración en cámara (aprox. 1,4 kg) 9,5 €/100g

- *Infiltración: 7,5/10 - Ternura: 8/10 - Intensidad de sabor: 8,5/10*

Chuletón de Buey Selección José Gordón - El Capricho (60-90 días)

El mejor de Chuletón de Buey del mundo 90-180 días de maduración en cámara (aprox. 1,5 - 2,5 kg) 16 €/100g

- *Infiltración: 9/10 - Ternura: 9/10 - Intensidad de sabor: 10/10*



EL CAPRICHITO

Nuestros chuletones, mantienen únicamente el **hueso principal**, eliminando el espinazo y láminas (teclas o aletas), del chuletero antes de pesarlo, para que el rendimiento de carne sea mayor a la hora de pesarlo, y no tenga excesivos huesos. (Excepto en el buey, que se protege con el hueso por su alta maduración)

Solicite a nuestro equipo si desea, si le gusta la parte alta, media o baja del chuletero, y ver su disponibilidad.

ACOMPañAMIENTOS para tu carne

- **Patatas Fritas Caseras** 5,5 €
- **Patatas Fritas en grasa Vacuna** 8,00 €
- **Boniato frito** 5,00 €
- **Pimientos de Padrón** 7,00 €
- **Ensalada Castellana** 5,00 €
- **Verduras a la parrilla** 8,00 €

En nuestro GRAN HORNO DE LEÑA CASTELLANO asamos:

El cochinillo y el lechazo que forman parte de la cocina castellana desde la invasión del Imperio Romano en tierras de Hispania. En la época del siglo XVII se hizo popular en las tabernas y fogones de la zona castellana y poco a poco se ofrecía a los viajeros que se dirigían a la Corte.

Lechazo Churro:

La churra es una raza ovina originaria de Castilla y León. Se trata de una de las razas autóctonas más importantes de España con las orejas, los ojos y el hocico negros. El cordero lechal o lechazo es el que aún no ha sido destetado, y por tanto no ha probado la hierba, típicamente de 20 días a 30 días de edad y con un peso inferior a 5,5 kg.

El cochinillo:

denominado también “tostón asado” o abreviadamente “tostón” es una variedad de asado de un lechón (denominado cochinillo). En Verum lo encontrarás de entre 4kg y 4,7kg.

El chivo:

Desde la antigüedad, la carne del chivo lechal ha sido considerada entre las mejores que se podían consumir (Valerio Marcial S. I d.c.) o incluso como la mejor de las carnes, según el Kitab al-Agdiya del S. XII o el médico Juan de Aviñón en el S. XIV, convirtiéndose en un referente indiscutible de la más pura alimentación mediterránea. Hoy disponemos de la primera carne fresca andaluza con marca de calidad, el “Chivo Lechal Malagueño”.

La carne de “Chivo Lechal Malagueño”, al proceder de un animal joven, exclusivamente alimentado a base de leche, presenta un color rosa pálido, un alto grado de terniza y jugosidad, junto a un sabor suave y característico, ideal tanto para las preparaciones culinarias tradicionales, así como para la alta cocina.

**Puede disponer de nuestros asados para LLEVAR A DOMICILIO,
Encargándolos previamente.**

DEL GRAN HORNO DE LEÑA (por encargo 24h)

Cochinillo de Segovia

Cochinillo lechal seleccionado entre los mejores ganaderos de los pueblos ubicados entre Pedraza y Sepúlveda.

35€

(Ración): Recomendado para 1 ó 2 personas.

Cordero lechal de Aranda de Duero

Lechazo, el auténtico, procedente de ovejas churras que pastan a 800m de altura, en la Ribera del Duero, en los campos colindantes a Roa de Duero, la milla de Oro del lechazo.

36 €

1/4: 70€

(Ración) : Recomendado para 1 ó 2 personas.

(Un Cuarto) : Recomendado para 2 ó 3 personas.

Chivo lechal

Chivo Lechal de nuestros ganaderos de los Pueblos Malagueños de la zona sur del Torcal y del Parque Natural Sierras de Tejeda

34 €

1/4: 68€

(Ración: 1/8) : Recomendado para 1 ó 2 personas.

(Un Cuarto: 1/4) : Recomendado para 2 ó 3 personas.

POSTRES CASEROS

Tarta de queso 3.0 (por encargo)

Receta de la abuela vasca, para compartir, recomendado mínimo para 2 personas.

16 €

Explosión de chocolate (15')

Coulant casero con helado de vainilla de madagascar y lágrimas de frambuesa.

8,5 €

Tarta de manzana (10')

Fino hojaldre caliente de manzana con helado de vainilla.

8 €

Gin Tonic en plato

Gelatina de ginebra Malaka y tónica, en mar de enebro, con helado de limón.

7,5 €

Piña colada en dados

Osmotizada al vacío, con mangaroca, leche de coco, y azúcar glas de vainilla.

7,5 €

The Cookie Monster

Galleta con Chocolate Líquido y helado de Vainilla

8,5 €

Todos nuestros postres caseros son elaborados por nuestros reposteros artesanalmente.

SERVICIO CUBIERTO - 2,2€ por persona / I.V.A. incl

VERUM

EL ASADOR DE MÁLAGA

¡PIDE A DOMICILIO!

Ahora puedes disfrutar de cualquier plato de nuestra carta de Tapas o Restaurante en tu **casa. Pide a Domicilio o recoge en nuestro restaurante.**



¡No te compliques!

¡Sorprende a tus amigos o familiares!