

¡ Aquí manda el producto !

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 almadraba, 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 vertiente creativa en la unión y combinación de deliciosos e intensos sabores. Además, podrás degustar el mejor **Atún Rojo** Salvaje de Almadraba, 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, marisco de nuestras costas 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 **250 referencias de vino**, procedentes de las diferentes Denominaciones de Origen nacionales e internacionales, y sus diferentes variedades de uva.

Curiosidades

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 cocciones, 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 Santoña serie oro

Nuestras anchoas son pescadas en el Mar Cantábrico, limpiadas manual y artesanalmente una a una con pinzas, y posteriormente conservadas en aceite de oliva.

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.

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.

PARA COMENZAR

<p>Ensaladilla rusa Verum</p> <p>Premiada como la mejor Ensaladilla Rusa de la provincia de Málaga en el “V Campeonato de Ensaladilla Rusa” de 2019.</p>	7,50
<p>Tostitas al vuelo (huevo de codorniz con trufa)</p> <p>Bocaditos de huevo de codorniz, sobre tostas con crema tartufata y copos de trufa. (4 uds)</p>	6,00
<p>Croquetas cremosas del Chef</p> <p>Croquetas caseras receta de la abuela castellana. (6 uds)</p>	9,00
<p>Morcilla de Burgos</p> <p>Nuestro “sushi” de Aranda de Duero, con pimientos asados en nuestro horno de leña.</p>	9,00
<p>Nems de morcilla con miel de caña</p> <p>Rollitos crujientes de morcilla. (2 uds)</p>	8,00
<p>Tren de sardina ahumada</p> <p>Con foie, envuelta en manzana asada a baja temperatura, aires de trufa y sal de limón.</p>	12,00
<p>Revuelto Verum</p> <p>Revuelto de Langostinos, boletus confitado, trufa y foie, gratinado con salsa holandesa reducida con vino espumoso de Málaga.</p>	14,00
<p>Cubo de foie</p> <p>Foie con manzana caramelizada y queso de cabra gratinado, coulis de mango y frambuesa</p>	14,00
<p>Chistorra artesana</p> <p>Chistorra artesana de matanza de Arbizu (Navarra), tierna por dentro, salteada a la plancha.</p>	9,00
<p>Anchoas de Santoña Serie Oro</p> <p>Anchoas limpiadas manual y artesanalmente, de Santoña (Cantabria), serie oro con aceite de Arbequina (8 uds), acompañadas con huevas de trucha.</p>	19,00
<p>Pulpo a la brasa</p> <p>Pata de pulpo gallego certificado, preparado en nuestra parrilla de brasas con carbón vegetal de encina, acompañado de emulsión de patata y pimentón ahumado de la Vera. (aprox 200 g)</p>	18,00
<p>Tabla de selección de quesos</p> <p>Tres variedades de quesos seleccionados, acompañados de crema de queso.</p>	½ 8,00 14,00
<p>Cecina de León</p> <p>Curada en los montes del Bierzo (León) a los pies de los Ancares, reserva de la biosfera, a 1000m de altitud y con leña de roble. (100 g)</p>	½ 10,00 18,00
<p>Lomo Ibérico de Jabugo (D.O. Huelva)</p> <p>Exquisitos Lomitos Ibéricos de Bellota, procedentes de la presa de la paleta, una de las mejores partes del cerdo ibérico. Tiene una textura firme y exquisita, además de gran sabor intenso. (100 g)</p>	½ 12,00 20,00

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

Es un queso fresco de leche de vaca, de pasta hilada (pasta filata) y de forma redonda, con un aspecto exterior similar al de la mozzarella en forma de bolsa con el característico cierre apical. En el interior, la textura es mucho más suave y filamentosa, similar al queso manteca. Es propio de la gastronomía de Italia.

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.

Espárragos

El espárrago es originario de los países del Mediterráneo. Egipcios y griegos ya los consumían. Sin embargo, fue en la época romana cuando su consumo se popularizó. Los romanos introdujeron el espárrago en España con gran éxito. Con el paso del tiempo descendió su consumo y fue hacia el año 1.300 cuando los espárragos volvieron a adquirir popularidad gracias a sus supuestas cualidades medicinales. Pero fue en el siglo XVIII cuando resurgieron con fuerza y pasaron a constituir uno de los alimentos preferidos por la burguesía. Hasta finales del XIX, el espárrago que se consumía era el verde, pero en ese momento comenzó a imponerse su cultivo bajo tierra, lo que dio lugar a la aparición de la variedad blanca.

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

Carpaccio de tomate ●	7,50
Carpaccio de tomate Huevo de Toro, con copos de ajito y trazos de AOVE.	
Pimientos de Padrón 🌶️	8,00
Unos pican y otros non... Fritos, con sal de escamas	
Ensalada de cogollos de Tudela	12,00
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.	
Platillo volante de ensalada de cabra Verum	13,50
Base de crujiente de hojaldre, bouquet de lechuga, nueces y pasas, con queso de cabra flambeado, y salsa de mostaza ecológica y miel.	
Ensalada de Burrata	14,50
Queso burrata (italiano), piñones, tomate semiseco, vinagreta de orégano y crema de Balsámico, sobre hojas verdes.	
Espárragos trigueros	12,00
De la huerta a la brasa, con virutas de jamón ibérico y vinagreta de tomate.	

CASQUERÍA (para los más atrevidos)

Mollejas salteadas a la arandina	10,00
Mollejas de cordero lechal salteadas con cebollita, ajito y perejil. (200 g)	
Riñoncitos	7,00
De cordero lechal, abiertos y asados a la brasa con su propia envolvente (2 ud)	
Cabeza de Cochinillo en las tres texturas	10,00
Cabeza de cochinillo preparada en tres procesos: confitada, asada y frita, para combinar ternura, sabor y textura crujiente, acompañado de parmentier trufada.	

DE CUCHARA Y DE CAZA (en temporada de lunes a jueves)

Fabes asturianas, cocido madrileño, migas camperas, callos de terenera, judiones de la granja, alcachofas, callos de bacalao, cremas de verduras...
Disfrute de los mejores guisos de las diversas áreas de España.

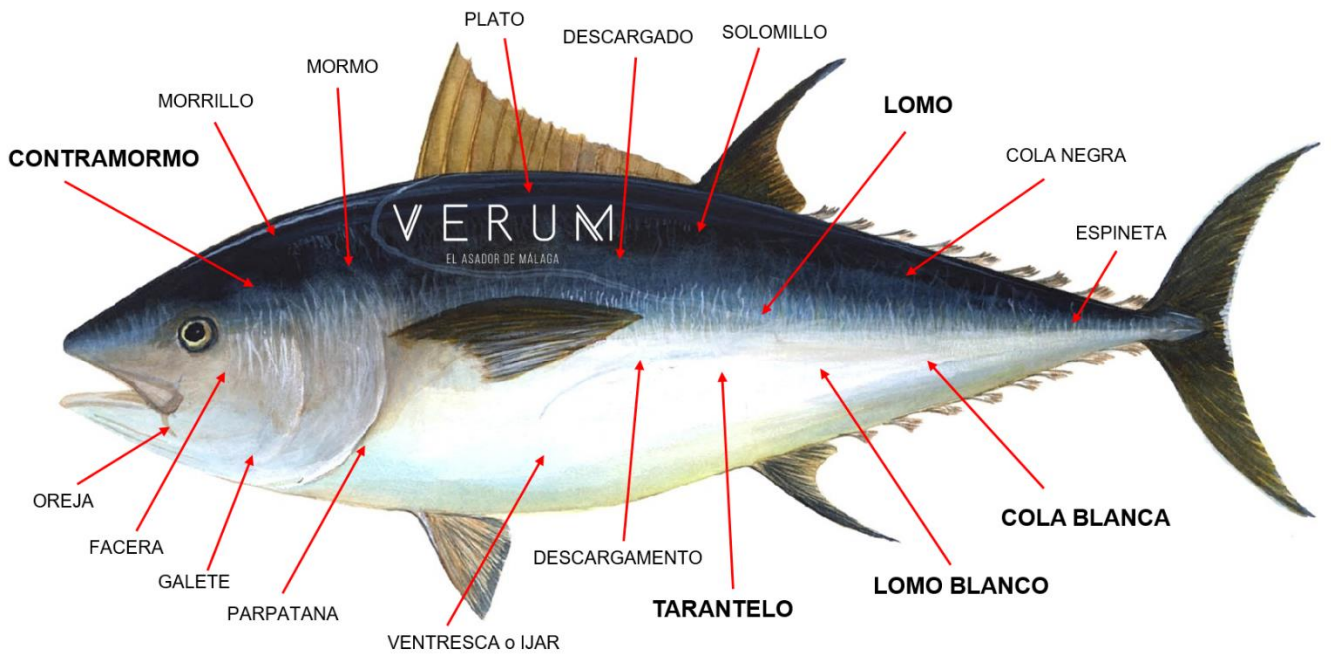
Perdiz, codorniz, ciervo, corzo, jabalí, conejo...
Deguste las diferentes piezas de caza.

VERUM

EL ASADOR DE MÁLAGA

Atún Rojo Salvaje de Almadraba

“ Del atún hasta los nadares ”



ALMADRABAS

Conil, Tarifa, Barbate y Zahara de los Atunes



Chuletillas a la brasa contramormo

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. Servidas en una miniparrilla. (220 g)

16,00

Mojama del descargamento y descargado en aceite

La mojama (del árabe clásico mušamma', 'hecho cera') es una salazón de atún, hecha con los lomos del descargamento y descargado tras un proceso de curado en salazón y oreo(100 g)

15,00

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)

19,50

Sogizukuri del lomo en manteca

Sogizukuri es un tipo de corte japonés, con la hoja del cuchillo inclinada 45° y un grosor de 0,5 cm, para cortar el atún aderezado en manteca. (aprox. 140 g)

19,00

Tataki macerado en soja de lomo blanco con aderezo de 4 texturas

Presentamos el tataki con suave acompañamiento de su propia soja de maceración y acompañado de una soja de 4 aliños. (aprox. 120 g)

19,50

Tarantelo a la brasa encebollado en 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)

23,00

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 de almadraba #AtunVerum) (aprox 180 g)

26,00

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)

18,50

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)

18,00

Tartar de Lubina Salvaje

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

19,50

Ceviche de Merluza

Exaltación a la gastronomía de Trujillo (Perú), con trocitos de pescado macerado en chilcano, con cebollita roja y toques de cilantro. (aprox. 120 g)

19,00

Nuestras Razas

Hereford

Es una de las razas más cotizadas y originarias de Inglaterra. Procedente del condado de Hereford, en el suroeste de Inglaterra, se caracteriza por su consistencia, jugosidad, gusto y buen sabor, que satisface a los más exigentes. Esta raza se identifica por ser coloradas desde bayo a cereza con manchas blancas en la cabeza, parte posterior de las orejas, pecho, vientres, parte inferior de los miembros y punta de la cola.

Limousin

Es una raza bovina originaria del sur de Francia, principalmente de la zona de Limousin, su carne se caracteriza por su rendimiento, su escasa cobertura de grasa y por su buena calidad. La raza Limousin tiene un pelaje o capa de color rojo alazán, que se aclara hacia las extremidades y en la zona interior del vientre. Los cuernos tienen forma elíptica y se insertan tras la nuca, las mucosas tienen una tonalidad rosada. No poseen manchas. Tienen cabeza corta, frente y hocicos anchos, cuello corto y un cuarto trasero bien definido.

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 carnífera por excelencia de corte completo. Sus carnes se destacan por su ternura 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

A LA BRASA de carbón vegetal de encina

Chuletillas de Lechazo Las auténticas chuletillas de cordero lechal, cortadas por nuestro asador cada día, y preparadas como en los merenderos de nuestra tierra. Presentadas en mini-parrillas. (6 uds)	19,50
Pluma Ibérica Es una de las partes más tiernas y jugosas del cerdo por su alta infiltración. (aprox. 180 g)	19,00
Solomillo de vaca autóctona gallega (de 5 a 7 años) Limpiado cuidadosamente para eliminar gran parte de sus infiltraciones. (aprox. 220 g) <i>Infiltración: 5/10 - Ternura: 10/10 - Intensidad de sabor: 6/10</i>	22,00
<ul style="list-style-type: none"> • Salsa Perigourdine: Salsa casera de origen francés con chalota, puerros, trufa, setas, foie y reducción de vino de Porto (+ 3€) • En salsa de pimienta: Salsa casera de 3 pimientas (+ 2 €) 	
Entrecot de vaca Hereford (de 5 a 8 años) Corte próximo a la costilla vacuna, con 35 días de maduración. (350g) <i>Infiltración: 6,5/10 - Ternura: 7/10 - Intensidad de sabor: 7,5/10</i>	26,00
Chuletón de Vaca Simmental (de 4 a 6 años) Chuleta de 35 días de maduración en cámara (aprox. 1,2 kg) <i>Infiltración: 8/10 - Ternura: 7/10 - Intensidad de sabor: 9/10</i>	58€/kg
Lomo de Angus (de 18 a 24 meses) Ternera de Angus Uruguayo certificado con 30 días de maduración (> 700 g) sin hueso. <i>Infiltración: 6,5/10 - Ternura: 8/10 - Intensidad de sabor: 7/10</i>	60€/kg
Chuletón de vaca vieja charolesa (de 6 a 9 años) Chuleta con 40 días de maduración en cámara. (aprox. 1,1 kg) <i>Infiltración: 8,5/10 - Ternura: 8/10 - Intensidad de sabor: 8/10</i>	60€/kg
Chuletón de vaca autóctona gallega (de 5 a 7 años) Chuleta con 45 días de maduración en cámara. (aprox. 1,3 kg) <i>Infiltración: 8/10 - Ternura: 7/10 - Intensidad de sabor: 9,5/10</i>	64€/kg
Chuletón de vaca Limousin (de 4 a 6 años) Chuleta con 35 días de maduración en cámara. (aprox. 1,3 kg) <i>Infiltración: 7/10 - Ternura: 7/10 - Intensidad de sabor: 7,5/10</i>	58€/kg
Chuletón de vaca Holstein-Frisona (de 5 a 6 años) Chuleta con 30 días de maduración en cámara. (aprox. 1,2 kg) <i>Infiltración: 8/10 - Ternura: 8/10 - Intensidad de sabor: 9/10</i>	56€/kg
Chuletón de Buey Auténtico Certificado (de 4 a 9 años) Chuleta con más de 90 días de maduración en cámara. (aprox. 2 kg) <i>Infiltración: 8/10 - Ternura: 7/10 - Intensidad de sabor: 10/10</i>	120€/kg

Toda nuestra parrilla va acompañada de **patatas fritas caseras**.

Acompañamiento de **cuenco de verduras a las brasas** (+ 3€).

La **disponibilidad** de nuestros chuletones dependerá de **existencias y cortes**.

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 figones 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).

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 ternura 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 HORNO DE LEÑA (por encargo)

Cochinillo de Segovia	Ración: 24,00
Cochinillo lechal seleccionado entre los mejores ganaderos de los pueblos ubicados entre Pedraza y Sepúlveda. (1/6)	
Cordero lechal de Aranda de Duero	Ración: 25,00
Lechazo procedente de ovejas churras que se alimentan de pastos a 800m de altura, en la Ribera del Duero.	
Chivo lechal de Málaga	Ración: 25,00
Chivo Lechal de ganaderos de Canillas de Aceituno. (P. Nat. Sierras de Tejeda)	
	Cuarto: 45,00

POSTRES CASEROS

Tarta de queso	6,50
Receta de la abuela vasca con helado de frambuesa.	
Explosión de chocolate (15')	6,50
Coulant casero con helado de vainilla y lágrimas de frambuesa.	
Tarta de manzana (10')	6,00
Fino hojaldre caliente de manzana con helado de vainilla.	
Gin Tonic en plato	6,00
Gelatina de ginebra Malaka y tónica, en mar de enebro, con helado de lima y albahaca.	
Piña colada en dados	5,50
Osmotizada al vacío, con leche de coco y azúcar glas de vainilla.	
Fruta de temporada	5,50
Mousse de limón	5,50
Receta deliciosa y cremosa de mamá, con piñones ibéricos	

Todos nuestros postres caseros son elaborados por nuestros reposteros artesanalmente

VERUM

EL ASADOR DE MÁS AÇA

¡ PIDE A DOMICILIO !

Ahora puedes disfrutar de cualquier plato de nuestra carta de Tapas o Restaurante en tu **casa**.

¡ No te compliques !

¡Sorprende a tus amigos o familiares!



Información disponible en materia de Alergenos en sca neat.com:



Descargar la APP

