

---

## NUESTRA CARTA

---

*Bienvenido a nuestro espacio botánico  
y gastronómico.*

*Todos nuestros platos se comparten.*

### Para empezar a disfrutar

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| Jamón ibérico puro bellota D.O. Los Pedroches<br>Córdoba (Pan de cristal con tomate)  | Ración 25.00€<br>½ Ración 19.00€ |
| Ensalada verde La Veranda<br>(canónigos, espinacas, fresa, aguacate, piñones,<br>cebolla roja, pollo y vinagreta de cítricos y mostaza) | 16.50€                           |
| Steak tartar clásico de ternera, crema de<br>parmesano, y yema curada   | 16.50€                           |
| Carpaccio de vacuno mayor, lascas de parmesano y rúcula   | 16.50€                           |
| Alcachofa confitada con velouté de jamón<br>panceta ibérica y sardina ahumada   | 18.00€                           |
| Huevo a 65°, setas de temporada, crema de<br>apionabo ahumado y su piel crujiente   | 16.50€                           |
| Pimientos del piquillo confitados, panceta<br>ibérica, y emulsión de sus jugos  | 16.00€                           |

**Cubierto/Pan 1.50€**

**IVA incluido**



---

## NUESTRA CARTA

---

*Bienvenido a nuestro espacio botánico  
y gastronómico.  
Todos nuestros platos se comparten.*

### **Para seguir disfrutando**

|  |        |
|--|--------|
| Merluza de anzuelo asada con almeja fina en salsa verde y mini verduras                        | 23.50€ |
| Salmón curado y ligeramente asado con crema de boniato, cítricos de temporada y salsa kabayaki | 21.50€ |
| Rodaballo salvaje o rape negro, crema de coliflor mini verduritas y bilbaína                   | 23.50€ |
| Solomillo de vaca a la parrilla, milhojas de patata crujiente y Duxelle de setas de temporada  | 22.50€ |
| Presa ibérica a la parrilla con crema de coliflor y sus texturas                               | 20.50€ |
| Carrillera de ternera glaseada, espuma de patata y su crujiente                                | 18.00€ |

**Cubierto/Pan 1.50€**

**IVA incluido**



---

## NUESTRA CARTA

---

*Bienvenido a nuestro espacio botánico  
y gastronómico.  
Todos nuestros platos se comparten.*

### Nuestros Postres

|   |        |
|---|--------|
| Cuajada como en nuestra Venta de Ultzama                                | 7.00€  |
| Tabla de quesos D.O. Navarra (Idiazábal, Autxitxia, Larra y Gaztazarra) | 14.50€ |
| Torrija de brioche caramelizada con helado de café                      | 7.00€  |
| Tiramisu esponjoso y helado de tofe de vainilla                         | 7.00€  |
| Helados caseros elaborados por José Ignacio                             | 7.00€  |
| Cheesecake de albaricoque con núcleo de cereza de Milagro               | 7.00€  |

**Cubierto/Pan 1.50€    IVA incluido**



---

## NUESTRA CARTA SNACK

---

*Bienvenido a nuestro espacio botánico  
y gastronómico.  
Todos nuestros platos se comparten.*

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| Nuestras croquetas de jamón ibérico   | Racion 12.00€<br>½ Racion 8.00€ |
| Nuestra hamburguesa artesana de chuletón<br>(Queso de cabra, rúcula, tomate seco,<br>cebolla caramelizada y salsa barbacoa de chipotle) | 18.50€                          |
| Alitas de pollo marinadas   | 12,50€                          |
| Chipirones fritos con pimientos del Padrón  | 16,50€                          |
| Nachos a nuestros estilo  | 16,50€                          |

**Cubierto/Pan 1.50€**

**IVA incluido**



---

## OUR MENU

---

Welcome to our botanical gastronomy space  
All of our dishes are designed to be shared

### To begin the enjoyment

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| D.O. Los Pedroches Córdoba pure bellota ibérico ham (glass bread with crushed tomatoes)   | Full plate 25.00€<br>½ plate 19.00€ |
| La Veranda green salad (lamb's lettuce, spinach, strawberries, avocado, pine nuts, red onion and chicken with a citrus and mustard vinaigrette) | 16.50€                              |
| Classic steak tartar, cream of parmesan and cured egg yolk  | 16.50€                              |
| Aged beef carpaccio, parmesan shavings and rocket   | 16.50€                              |
| Artichoke confit with a ham velouté iberian pork belly and smoked sardine   | 18.00€                              |
| 65° egg, seasonal mushrooms, cream of smoked celery root and the crunchy skin   | 16.50€                              |
| Piquillo peppers confit, iberian pork belly and pork juice emulsion   | 16.00€                              |

 Table setting/Bread 1.50€

VAT included 

---

## OUR MENU

---

Welcome to our botanical gastronomy space  
All of our dishes are designed to be shared

### To continue your enjoyment

|   |        |
|---|--------|
| Baked line-caught hake with fine clams in a green sauce and mini vegetables                     | 23.50€ |
| Cured slightly baked salmon with a sweet potato cream seasonal citrus fruits and kabayaki sauce | 21.50€ |
| Wild halibut or black monkfish, cream of cauliflower, mini vegetables and bilbaina sauce        | 23.50€ |
| Grilled beef sirloin, crunch potato millefeuille and seasonal mushroom duxelles                 | 22.50€ |
| Grilled iberian pork boneless shoulder with cream of cauliflower and textures                   | 20.50€ |
| Glazed braised beef cheeks and potato mousse with a crunchy topping                             | 18.00€ |

Table setting/Bread 1.50€

VAT included



---

## OUR MENU

---

Welcome to our botanical gastronomy space  
All of our dishes are designed to be shared

### Our desserts

|  |        |
|--|--------|
| Junket just like at our Venta de Ultzama                               | 7.00€  |
| D.O. Navarra<br>(Idiazábal, Autxixia, Larra and Gaztazarra)            | 14.50€ |
| Cheese plate Brioche french toast caramelized with<br>coffee ice cream | 7.00€  |
| Spongy tiramisu and vanilla toffee ice cream                           | 7.00€  |
| Homemade ice cream made by José Ignacio                                | 7.00€  |
| Apricot cheesecake with a Milagro cherry centre                        | 7.00€  |

**Table setting/Bread 1.50€**

**VAT included**



---

## OUR MENU

---

Welcome to our botanical gastronomy space  
All of our dishes are designed to be shared

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| Our Iberian ham croquettes  | Ration 12.00€<br>½ Ration 8.00€ |
| Our artisan ribeye burger<br>(goat cheese, arugula, dried tomato,<br>caramelized onion and chipotle barbecue sauce) | 18.50€                          |
| Marinated chicken wings   | 12,50€                          |
| Fried baby squid with Padrón peppers  | 16,50€                          |
| Nachos our style  | 16,50€                          |

Table setting/Bread 1.50€

VAT included





---

## NOTRE CARTE

---

Bienvenue dans notre espace botanique et gastronomique  
Tous nos plats sont à partager.

### Pour commencer en beauté...

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| Jambon cru ibérique pur bellota D.O. Los Pedroches<br>Córdoba (pain de cristal frotté à la tomate)  | Ration 25.00€<br>½ ration 19.00€ |
| Salade verte La Veranda (feuilles de mâche,<br>épinards, fraise, avocat, pignons de pin, oignon<br>rouge, poulet et vinaigrette agrumes-moutarde) | 16.50€                           |
| Steak tartare classique de viande bovine, crème<br>de parmesan et jaune d'œuf affiné  | 16.50€                           |
| Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et feuilles de roquette  | 16.50€                           |
| Artichaut confit et son velouté au jambon lard<br>de porc ibérique et sardine fumée   | 18.00€                           |
| Œuf cuit à 65 °c, champignons de saison, crème<br>de céleri-rave fumé et sa peau croustillante  | 16.50€                           |
| Poivrons «del piquillo» confits, lard de porc<br>ibérique et émulsion des jus de cuisson  | 16.00€                           |

**Table setting/Bread 1.50€**

**VAT included**



---

## NOTRE CARTE

---

Bienvenue dans notre espace botanique et gastronomique  
Tous nos plats sont à partager

### Pour continuer...

|   |        |
|---|--------|
| Merlu pêché à la ligne rôti, palourdes en sauce verte et mini légumes   | 23.50€ |
| Saumon en salaison et légèrement rôti et sa crème de patate douce, agrumes de saison et sauce kabayaki                  | 21.50€ |
| Turbot sauvage ou baudroie rousse, crème de chou-fleur, mini légumes et sauce a la bilbayenne                           | 23.50€ |
| Filet mignon de viande bovine grillé, millefeuille croustillant de pommes de terre et duxelles de champignons de saison | 22.50€ |
| Presa (morceau de la longe) de porc ibérique grillée et crème de chou-fleur, en plusieurs textures                      | 20.50€ |
| Joues de veau glacées, mousse de pommes de terre et son croustillant  | 18.00€ |

Table setting/Bread 1.50€

VAT included



---

## NOTRE CARTE

---

Bienvenue dans notre espace botanique et gastronomique  
Tous nos plats sont à partager.

### Nos desserts

|  |        |
|--|--------|
| Faisselle comme dans notre Venta de Ultzama                                  | 7.00€  |
| Plateau de fromages D.O. Navarra<br>(Idiazábal, Autxixia, Larra, Gaztazarra) | 14.50€ |
| Pain perdu de brioche caramélisée et sa glace au café                        | 7.00€  |
| Tiramisu moelleux et sa glace de toffee à la vanille                         | 7.00€  |
| Glaces maison, élaborées par José Ignacio                                    | 7.00€  |
| Cheesecake aux abricots, garni en son centre de cerises de Milagro           | 7.00€  |

**Table setting/Bread 1.50€**

**VAT included**



---

## NOTRE CARTE

---

Bienvenue dans notre espace botanique et gastronomique  
Tous nos plats sont à partager.

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| Nos croquettes de jambon ibérique   | Ration 12.00€<br>½ Ration 8.00€ |
| Notre burger de faux-filet artisanal<br>(fromage de chèvre, roquette, tomate séchée,<br>sauce barbecue aux oignons caramélisés et chipotle) | 18.50€                          |
| Ailes de poulet marinées  | 12,50€                          |
| Calamars frits aux poivrons de Padrón   | 12,50€                          |
| Nachos notre style  | 16,50€                          |

Table setting/Bread 1.50€

VAT included

