



noches fusión

2019



LUNES

NOCHE DE ARROCES*

EL SURTIDO DE ANTIPASTI A LA ITALIANA

Alcachofa confitada con menta
Alcaparrones
Berenjena y calabacín a la parrilla
Bocconcini de Mozzarella
Cebollitas al balsámico
Mini pimientos rellenos
Rocas de parmesano
Salame italiano
Tomate secado al sol

EL CARRO DE LOS QUESOS

5 variedades de quesos artesanos catalanes
con pan Carasau de Cerdeña y bastoncillos
Surtido de frutos secos
Variedades de *chutneys*

EL RINCÓN DE EMBUTIDOS DE OSONA

Bull blanco y negro
Butifarra catalana trufada
Fuet
Lomo curado de cerdo Ral d'Avinyó
Longaniza colana de Vic
Secallona

LA ESTACIÓN DE LAS TORTILLAS

Tortilla de calabacín
Tortilla de champiñón ostra con langostino y
pimienta verde
Tortilla de patata y cebolla

LA ESQUINA DONDE PREPARARSE

UNA ENSALADA

Atún en aceite de oliva
Bulgur
Cogollos de Tudela
Endivias blancas
Espárragos blancos
Huevos cocidos
Mézclum
Remolacha cocida
Rúcula
Selección de aceitunas
Tomate
Zanahoria



LOS ACOMPAÑAMIENTOS, SALSAS Y VINAGRETAS

Surtido de panes: 5 cereales,
aceituna, chapata y rústico
Salsas mahonesa y tártara

Selección de aceite, vinagres y salsas tradicionales
Vinagreta de balsámico
Vinagre de Jerez

LA ESTACIÓN DE ARROCES

Arroz cremoso de setas botón y trompeta negra
Arroz meloso de bogavante
Clásica paella valenciana con *garrofó*,
judías verdes y pollo

EL BUFET CALIENTE

Espagueti *alla chitarra* con mantequilla de salvia
Mejillones con salsa de coco, lima y jengibre
Wok de vieiras maceradas con *pak choy* y guindillas
Escalopines de ternera con salsa de pimienta negra
Bimi y col *kale* con sésamo tostado
y fideos de arroz crujientes
Espinacas a la catalana con pasas y piñones
Patata panadera con laurel y romero

LA LÁMPARA MARAVILLOSA

Cochinillo al estilo castellano con compota de
manzana y salsa de asado

EL RINCÓN INFANTIL

Dedos de pollo
Perritos Calientes
Patata campesina

LOS DULCES Y LOS POSTRES

Surtido de fruta fresca de temporada:
kiwi, melón, piña y sandía
Brazo de gitano de crema quemada
Cremoso de limón con merengue de pistacho
Espuma de albaricoque con gel de frambuesa
Galletas de chocolate con Lacasitos
Vasito de cacao al 70% con almendra Marcona
Carro de helados y sorbetes: chocolate, coco,
fresa, mango, piña colada y vainilla
Fuente de chocolate al 70% con bizcochos,
brochetas de frutas y nubes

Precio por comensal adulto 39,00 €

Precio por comensal niño 20,00 €

IVA incluido, bebidas no incluidas

*Los ingredientes podrían variar en función de la disponibilidad en el mercado.

* Esta noche de fusión del Restaurant Verema se ofrece del 01/06/2019 al 30/09/2019.

*Se considerará comensal infantil a todo Cliente menor de 11 años.

MARTES

GRAN BUFET Y BARBACOA*

EL SURTIDO DE MEZZE FRÍO

Baba ganush

Crudités de verduras: apio, zanahoria y pepino

Fatush

Guacamole

Hummus de remolacha y libanés

Salsa *tzatziki*

Pan Carasau de Cerdeña, pan Pita y totopos

LOS POKE BOWLS

De atún con quinoa, rabanitos y salsa *sriracha*

De salmón y langostinos con col Kale

Vegetariano

EL CARRO DE LOS QUESOS

Camembert

Roquefort

Manchego semi seco

Idiazábal

Bastoncillos

EL BUFET DE AHUMADOS Y CURADOS

Arenque

Esturión ahumado

Huevas

Mojama de atún de Cádiz

Salmón ahumado en caliente

Salmón marinado

Acompañados de sus guarniciones
y salsas especiales

LA ESQUINA DONDE PREPARARSE UNA ENSALADA

Edamame

Escarola

Huevos cocidos

Mache

Mézclum

Rabanitos

Radicchio

Remolacha cocida

Sardinilla en aceite

Selección de aceitunas

Tomate

Zanahoria



**LOS ACOMPAÑAMIENTOS,
SALSAS Y VINAGRETAS**

Surtido de panes: 5 cereales,
aceituna, chapata y rústico

Salsas mahonesa y rosa

Selección de aceites, vinagres y salsas tradicionales

Vinagreta de balsámico

Vinagre de Jerez

EL BUFET CALIENTE

Panzerotti de calabaza en salsa Alfredo

Penne alla arrabiatta

Rollito cantonés con salsa de chile dulce

Wok de pollo a las cinco especias
con verduras y fideos

Patata de Olot

Champiñones ostra a la plancha con salsa *teriyaki*

Trigo tierno con calabaza, espinacas y queso crema

DE NUESTRA PARRILLA

Brocheta de emperador con pimiento verde y cebolla

Filetes de dorada

Medallones de rape

Brocheta de ternera y verduras

Filete *mignon* de solomillo de cerdo

Magret de pato a baja temperatura

Selección de mostazas y salsas

LA LÁMPARA MARAVILLOSA

Estación de tacos y fajitas
con salsa picosas mexicanas

EL RINCÓN INFANTIL

Macarrones *alla carbonara*

Escalope de ternera empanada con puré de patata

LOS DULCES Y LOS POSTRES

Surtido de fruta fresca de temporada:
fresón, melón, piña y sandía

Clásico de miel y requesón con nueces caramelizadas

Cremoso de maracuyá con *kumquat* (naranja china)

El pastel de zanahoria al estilo de Dolce Sitges

Piruleta de galleta Oreo y chocolate blanco

Semifrío de *gianduia* con glaseado
de chocolate con leche

Vasito de albaricoque y coco

Carro de helados y sorbetes: Bailey's, chocolate,
fresa, mandarina, pistacho y vainilla

Precio por comensal adulto 39,00 €

Precio por comensal niño 20,00 €

IVA incluido, bebidas no incluidas

*Los ingredientes podrían variar en función de la disponibilidad en el mercado.

* Esta noche de fusión del Restaurant Verema se ofrece del 01/06/2019 al 30/09/2019.

*Se considerará comensal infantil a todo Cliente menor de 11 años.

MIÉRCOLES

GRAN BUFET Y BARBACOA*

LA BARRA DE SUSHI I SASHIMI

Nigiris de anguila y de langostino
Makis de atún y de aguacate vegetariano
Sashimi de atún y salmón
Uramakis californiano y de salmon
con mayonesa picante
Wasabi, salsa de soja y jengibre marinado

EL RINCÓN DE LOS TOMATES ECOLÓGICOS

Variedad de tomates ecológicos
Selección de aceites de denominación de origen y
vinagres escogidos

EL BUFET DE EMBUTIDOS IBÉRICOS

Chorizo
Jamón
Lomo
Salchichón

EL BUFET DE SOPAS FRÍAS

Gazpacho de mango
Gazpacho tradicional
Vichyssoise

LAS ENSALADAS COMPUESTAS

Conos crujientes de salmón con crema de queso
al eneldo, huevas de trucha y algas *nori*
De alcachofa con ajo tierno,
jamón ibérico y salsa romesco
De calabaza asada con mache y queso Feta
De pulpo con patata y vinagreta
de pimentón ahumado
De rúcula con jamón de pato,
manzana y queso fresco

LA ESQUINA DONDE PREPARARSE UNA ENSALADA

Atún en aceite
Canónigos
Cuscús
Endivia
Huevos cocidos
Mézclum
Rabanitos
Radicchio
Remolacha cocida
Selección de aceitunas
Tomate
Zanahoria



LOS ACOMPAÑAMIENTOS, SALSAS Y VINAGRETAS

Surtido de panes: 5 cereales,
aceituna, chapata y rústico

Salsas mahonesa y mahonesa de miso

Selección de aceites, vinagres y salsas tradicionales

Vinagreta de balsámico

Vinagre de Jerez

EL BUFET CALIENTE

Bucatini con frutos del mar

Tortelloni con crema de tomate y albahaca

Samosas de verdura al *curry*

Wok de ternera con *bimi*, tirabeques y salsa *ponzu*

Papas *arrugás* con mojos rojo y verde

Samfaina: clásico pisto catalán

Surtido de tubérculos y verduras al vapor
con aceite extra virgen

DE NUESTRA PARRILLA

Rodaballo

Sardinas de la costa

Taco de bonito marinado

Brocheta de pollo *satay*

Entraña de ternera

Secreto ibérico

LA LÁMPARA MARAVILLOSA

Estación de empanadas argentinas:
de atún, de carne y de verduras

EL RINCÓN INFANTIL

Farfalle a la boloñesa

Dedos de pescado con patatas fritas

LOS DULCES Y LOS POSTRES

Surtido de fruta fresca de temporada:
kiwi, melón, piña y sandía

Cremoso de mandarina y sorbete de lima

Galletas de piratas

Mini *crêpes* con dulce de leche

Semifrío de chocolate negro con pistachos

Vasito de *tiramisù*

Carro de helados y sorbetes: chocolate, coco,
fresa, mango, piña colada y vainilla

Fuente de chocolate al 70% con bizcochos,
brochetas de frutas y gominolas

Precio por comensal adulto 39,00 €

Precio por comensal niño 20,00 €

IVA incluido, bebidas no incluidas

*Los ingredientes podrían variar en función de la disponibilidad en el mercado.

* Esta noche de fusión del Restaurant Verema se ofrece del 01/06/2019 al 30/09/2019.

*Se considerará comensal infantil a todo Cliente menor de 11 años.

JUEVES

GRAN BUFET Y BARBACOA*

LAS OSTRAS Y SUS ADEREZOS

Ostras
Mantequilla Echiré con tostas de pan de cereales
Salsas Bloody Mary y Gin & Tonic
Vinagreta de chalota

LA ESTACIÓN DE LATAS Y ENCURTIDOS

Berberechos
Mejillones en escabeche
Coliflor y zanahoria
Kimchi coreano
Las Gildas al estilo de Donosti
Banderillas
Guindillas de Ibarra
Selección de aceitunas

LA ESTACIÓN DE CARPACCIO Y CURADOS

Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano
Vitello tonnato con alcáparrones
Cecina de León

LAS QUICHES Y COQUES

Quiche de espinacas y al estilo de la Lorena
Coca de *recapte*

EL CARRO DE QUESOS

5 variedades de quesos artesanos catalanes
con pan Carasau de Cerdeña y bastoncillos
Surtido de frutos secos
Variedades de *chutneys*

LA ESQUINA DONDE PREPARARSE UNA ENSALADA

Atún en aceite
Brotos de soja
Canónigos
Cuscús
Hoja de roble
Huevos cocidos
Mézclum
Rabanitos
Remolacha cocida
Selección de aceitunas
Tomate
Zanahoria



LOS ACOMPAÑAMIENTOS, SALSAS Y VINAGRETAS

Surtido de panes: 5 cereales,
aceituna, chapata y rústico
Salsas mahonesa y plancton
Selección de aceites, vinagres, mostazas
y salsas tradicionales
Vinagreta de balsámico
Vinagre de Jerez

EL BUFET CALIENTE

Arroz Basmati al estilo Pilaf
Como un *risotto* de trigo tierno con bogavante
y espárragos verdes
Lasaña de setas con salsa de setas botón
Pad tailandés a nuestra manera
Wok de calamar crujiente
con fideos de arroz y queso Feta
Puré rústico de patata
Salteado de verduras asiáticas

DE NUESTRA PARRILLA

Bacalao fresco
Lomo de salmón
Suprema de lubina
Brochetas de cerdo marinado
Pechuga de pintada
Redondo de ternera

LA LÁMPARA MARAVILLOSA

Gyoza: de pollo, gamba y vegetales
Dim sum: de cerdo y marisco

EL RINCÓN INFANTIL

Hojaldre de jamón y queso
Escalopa de pollo empanada
con patata asada en abanico

LOS DULCES Y POSTRES

Surtido de fruta fresca de temporada:
fresón, melón, piña y sandía
Cremoso de chocolate blanco y vainilla
Cuajada de leche de oveja con ragú de frutos rojos
Lingote de *brownie* con nueces
Semifrío de limón con crujiente de coco
Surtido de *cupcakes*
Vasito de cremoso de pistacho con bizcocho de cacao
Carro de helados y sorbetes: Bailey's, chocolate, fresa,
mandarina, pistacho y vainilla

Precio por comensal adulto 39,00 €

Precio por comensal niño 20,00 €

IVA incluido, bebidas no incluidas

*Los ingredientes podrían variar en función de la disponibilidad en el mercado.

* Esta noche de fusión del Restaurant Verema se ofrece del 01/06/2019 al 30/09/2019.

*Se considerará comensal infantil a todo Cliente menor de 11 años.

VIERNES

GRAN BUFET Y BARBACOA*

LAS ENSALADAS COMPUESTAS

Ensalada de ventresca de atún con pimiento rojo
escalivado y huevo de codorniz

Ensalada de hígado *mi-cuit* con frutos rojos
y vinagreta de frambuesa

Ensalada de vieira con cítricos

Melón Cantaloup con jamón ibérico y menta

Tabulé marroquí con limón encurtido

EL SURTIDO DE QUESOS

Gorgonzola

Mahón

Parmesano

Tetilla

EL SURTIDO DE EMBUTIDOS

Jamón ibérico

Mortadela de Bolonia

Porchetta

Salame

EL RINCÓN DE LAS TERRINAS Y PATÉS

Paté de campaña

Mousse de pato con pimienta negra
y a las finas hierbas

Acompañados de tostas, compotas
y *chutneys* variados

EL RINCÓN DEL MARISCO

Pirámide de langostinos cocidos
con sus salsas de acompañamiento

LA ESQUINA DONDE PREPARARSE

UNA ENSALADA

Atún en aceite

Bocconcini

Canónigos

Cuscús

Endivia

Espárragos blancos

Huevos cocidos

Mézclum

Rabanitos

Selección de aceitunas

Tomate

Zanahoria



LOS ACOMPAÑAMIENTOS, SALSAS Y VINAGRETAS

Surtido de panes: 5 cereales,
aceituna, chapata y rústico
Salsas mahonesa y cóctel

Selección de aceites, vinagres y salsas tradicionales
Vinagreta de balsámico
Vinagre de Jerez

EL BUFET CALIENTE

Bulgur con calabaza, col Kale, anacardos y pasas
Mejillones a la marinera

Pasta rellena de salmón con salsa
de alcaparras y limón

Wok de cerdo marinado con albahaca,
shiitake y tirabeques

Patata asada con mantequilla de salvia
Espinacas a la crema

Curry de verduras y mini mazorcas de maíz

DE NUESTRA PARRILLA

Brocheta de langostinos y verduras

Filete de corvina

Suprema de dorada

Escalopines de ternera

Muslitos de pollo

Solomillo de cerdo ibérico

Selección de mostazas y salsas

LA LÁMPARA MARAVILLOSA

El arroz de setas botón preparado y servido
dentro de un parmesano

EL RINCÓN INFANTIL

Ravioli de carne con salsa de tomate

Croquetas de asado

Dedos de pollo

LOS DULCES Y POSTRES

Surtido de fruta fresca de temporada:
kiwi, melón, piña y sandía

Espuma de cacao con trufa de canela

Espuma de chocolate con leche y almendra Marcona

Galleta de chocolate con Lacasitos

Tartaleta de músico con miel de azahar

Vasito de tarta de queso con frutos rojos

Carro de helados y sorbetes: chocolate, coco,

fresa, mango, piña colada y vainilla

Fuente de chocolate al 70% con bizcochos,
brochetas de frutas y nubes

Precio por comensal adulto 39,00 €

Precio por comensal niño 20,00 €

IVA incluido, bebidas no incluidas

*Los ingredientes podrían variar en función de la disponibilidad en el mercado.

* Esta noche de fusión del Restaurant Verema se ofrece del 01/06/2019 al 30/09/2019.

*Se considerará comensal infantil a todo Cliente menor de 11 años.

SÁBADO

GRAN BUFET Y BARBACOA*

LAS ENSALADAS COMPUESTAS

Ceviche de corvina con aguacate y choclo

Ensalada cremosa de cangrejo

Ensalada de remolacha con queso fresco y pastrami

ensalada de trigo tierno con pavo ahumado, nueces,

manzana y salsa cremosa de *curry*

Guacamole con totopos

LAS BAGELS

De Pastrami con mahonesa de raifort y rúcula

De pollo braseado con tomate seco y

mahonesa de mostaza de hierbas

De salmón ahumado con aguacate y pepino

EL RINCÓN DE LOS CAVIARES

De salmón, lucio y trucha

Huevas de pez volador (*tobiko*) con wasabi

Acompañado de tostas, blinis y

mantequilla semi-salada

EL SURTIDO DE EMBUTIDOS

Butifarra catalana trufada

Bull blanco y bull negro

Jamón ibérico

Salchichón de Vic

LA ESQUINA DONDE PREPARARSE

UNA ENSALADA

Atún en aceite

Cuscús

Endivia

Huevos cocidos

Mache

Mézclum

Rabanitos

Radicchio

Remolacha cocida

Selección de aceitunas

Tomate

Zanahoria

LOS ACOMPAÑAMIENTOS, SALSAS Y VINAGRETAS

Surtido de panes: 5 cereales,

aceituna, chapata y rústico

Salsas mahonesa y tártara

Selección de aceites, vinagres y salsas tradicionales

Vinagreta de balsámico

Vinagre de Jerez



EL BUFET CALIENTE

Arroz al estilo cantonés salteado con langostinos
Espagueti con albóndigas
en salsa de tomate y orégano
Mazorcas de maíz a la parrilla con
mantequilla de hierbas
Nuestra versión del Mac & Cheese
Patatas asadas con crema agria y cebollino
Pimientos del Piquillo confitados
Quinoa salteada con calabaza, setas y tirabeques

DE NUESTRA PARRILLA

Bogavante canadiense
Rodaballo
Taco de salmón
Costillas marinadas al estilo barbacoa
Muslitos de pollo al estilo cajún
Hamburguesas de pollo de corral
Hamburguesas de ternera ecológica
Guarniciones múltiples para las hamburguesas
Selección de mostazas y salsas

LA LÁMPARA MARAVILLOSA

Pizzas variadas

EL RINCÓN INFANTIL

Escalopa de ternera
Perritos calientes
Patatas campesinas

LOS DULCES Y POSTRES

Surtido de fruta fresca de temporada:
fresón, melón, piña y sandía
Arroz con leche, canela y mermelada de naranja
Cremoso de mango con coco crujiente
Piruleta de galleta Oreo y chocolate blanco
Semifrío de chocolate blanco con gel de albaricoque
Tartaleta de limón con merengue suizo
Vasito de *pannacotta* de chocolate blanco,
vainilla y caviar de maracuyá
Carro de helados y sorbetes: Bailey's, chocolate,
fresa, mandarina, pistacho y vainilla

Precio por comensal adulto 39,00 €

Precio por comensal niño 20,00 €

IVA incluido, bebidas no incluidas

*Los ingredientes podrían variar en función de la disponibilidad en el mercado.

* Esta noche de fusión del Restaurant Verema se ofrece del 01/06/2019 al 30/09/2019.

*Se considerará comensal infantil a todo Cliente menor de 11 años.

DOMINGO

GRAN BUFET Y BARBACOA*

LAS ENSALADAS COMPUESTAS

Causa limeña a nuestro modo
Endivias blancas y moradas con cítricos,
nueces y parmesano

Ensalada de muslitos de codorniz y verduras en
escabeche con ligero vinagre de Chardonnay

Ensaladilla rusa con huevas de trucha
Salpicón de marisco

LA ESTACIÓN DE HUEVAS Y SALAZONES

Erizo de mar

Huevas de pez capelán (*masago*), pez volador
(*tobiko*) con *wasabi*, merluza, salmón y trucha

Huevas de pescado encurtidas
Mojama de Cádiz

EL BUFET DE AHUMADOS

Arenque

Esturión y salmón ahumados

Salmón ahumado en caliente

Sardina ahumada

Acompañados de sus guarniciones
y salsas especiales

EL CARRO DE QUESOS ESPECIALES

Gorgonzola reserva Cucciaio al Cava
Shropshire con licor

Servidos en cucharita, delante del Cliente,
con sus correspondientes guarniciones

LA ESQUINA DONDE PREPARARSE UNA ENSALADA

Atún en aceite

Canónigos

Cuscús

Endivia

Huevos cocidos

Mézclum

Rabanitos

Radicchio

Remolacha cocida

Selección de aceitunas

Tomate

Zanahoria



LOS ACOMPAÑAMIENTOS, SALSAS Y VINAGRETAS

Surtido de panes: 5 cereales,
aceituna, chapata y rústico
Salsas mahonesa y cóctel

Selección de aceites, vinagres y salsas tradicionales
Vinagreta de balsámico
Vinagre de Jerez

EL BUFET CALIENTE

Tortellini de Ricotta y espinacas con crema de nueces
Caserecce all'amatriciana

Wok de fideos soba con col *kale*,
langostinos y salsa de ostras

Brochetas de verduras con salsa romesco

Espárragos verdes a la parrilla con mayonesa balsámico
Rollitos crujientes de setas
Rösti de patata

DE NUESTRA PARRILLA

Sardinas

Suprema de corvina

Pata de pulpo

Butifarras: tradicional, de escalivada y de setas

Filete *mignon* de ternera

Picantón glaseado con miel, lima y jengibre

Selección de mostazas y salsas

LA LÁMPARA MARAVILLOSA

Selección de *gua bao*:

De papada ibérica confitada
con salsa *hoisin* y encurtidos

De salmón ahumado con aguacate,
mahonesa de *miso* y alga *nori*

De *tofu* con col *kale*, tirabeques y salsa tahina

De redondo de ternera con mostaza
de finas hierbas y rúcula

EL RINCÓN INFANTIL

Dedos de pescado

Libritos de jamón y queso

Patatas a la parisina

LOS DULCES Y POSTRES

Surtido de fruta fresca de temporada:

kiwi, melón, piña y sandía

Cremoso de frambuesa y rosas

Galletas de piratas

Semiesfera de chocolate con glaseado de cacao

Tradicional buñuelo relleno de crema catalana

Vasito de cremoso de yogur

con Mascarpone y frutos del bosque

Carro de helados y sorbetes: chocolate, coco,

fresa, mango, piña colada y vainilla

Fuente de chocolate al 70% con bizcochos,
brochetas de frutas y gominolas

Precio por comensal adulto 39,00 €

Precio por comensal niño 20,00 €

IVA incluido, bebidas no incluidas

*Los ingredientes podrían variar en función de la disponibilidad en el mercado.

* Esta noche de fusión del Restaurant Verema se ofrece del 01/06/2019 al 30/09/2019.

*Se considerará comensal infantil a todo Cliente menor de 11 años.



AV. CAMÍ DE MIRALPEIX, 12
SITGES, 08870
+34 938 109 000
DOLCESITGES.ES