



VERUM

EL ASADOR DE MÁLAGA



**BIENVENIDOS A
“EL TEMPLO DE LA CARNE”**



VERUM, ASADOR DE COCINA TRADICIONAL Y HONESTA, CELEBRA SU 5º ANIVERSARIO EN MÁLAGA

Verum cumple cinco años en la capital malagueña ofreciendo una cocina tradicional y honesta, basada en el producto de la máxima calidad.

El alma máter es su gran horno tradicional castellano, alimentado exclusivamente con leña de encina.

Reconocido como “El Templo de la Carne”, en su cámara de maduración encontramos las mejores razas vacunas del mundo.

Su amplia oferta gastronómica se complementa con una vinoteca con más de 450 referencias nacionales e internacionales.

La familia Berzosa, originaria de Aranda de Duero, y con amplia experiencia en la restauración, es la propietaria de Verum.



EL TEMPLO DE LA CARNE

VERUM, del latín "verdad" o "verdadero", da nombre al restaurante, haciendo referencia a la necesidad de recuperar los auténticos sabores y valores.

Verdad que encontramos en su horno, en las carnes que selecciona, en el Atún Rojo Salvaje del Estrecho que incluye en la carta, en la huerta malagueña y también en su magnífica bodega.

El alma de Verum es su gran horno tradicional castellano, construido a mano, igual que los de los asadores de Aranda de Duero, lugar de origen de sus propietarios. Alimentado exclusivamente con leña de encina, genera un tipo de fuego que permite que los aromas y sabores de la carne sean auténticos y muy sabrosos. No en vano, Verum es el único asador en Málaga que dispone de esta clase de horno, donde asan a diario chivo malagueño, lechazo de Aranda de Duero y cochinito segoviano.

Jorge Berzosa, su propietario, gerente y chef ejecutivo, selecciona personalmente los productos que surten su cocina, visitando las fincas de pequeños y grandes proveedores de todo el mundo, y ejerciendo un control absoluto sobre la materia prima, desde el origen hasta su llegada al restaurante.

Verum es un templo de la carne en búsqueda constante del mejor producto para llevar a su despensa las mejores razas vacunas del mundo y ofrecer la mayor variedad de sabores, seleccionando los cortes excelentes. Por sus brasas de carbón vegetal de encina pasan razas como Hereford, Limousin, Charolesa, Aberdeen Angus, Simmental, Gallega, Frisona y Wagyu.

EL PRODUCTO

Otro de los puntos fuertes de la nutrida oferta gastronómica de Verum es el Atún Rojo Salvaje del Estrecho, con una selección de las partes más exquisitas del ronqueo: sogizukuri de lomo en manteca, tartar de cola blanca, tarantelo a la brasa encebollado, el hashtag de Tarantelo con huevo y trufa, o chuletillas a la brasa de contramormo.

El cuidado del producto no sólo se aplica a las carnes y al atún, sino que se extiende al resto de la carta, así en los entrantes encontramos auténtica morcilla de Aranda (Burgos), chistorra artesana de Navarra o Mollejas de Lechazo. En este restaurante también son apasionados del cuchareo, por eso en temporada se cuelan fabes, cocido madrileño, olla ferroviaria o callos tradicionales, entre otros. Además, se pueden degustar excelentes tapas, pintxos y raciones.

Y por supuesto, los postres son elaborados de forma artesana. Entre los dulces, la estrella es la tarta de queso templada, horneada y semilíquida que lleva una base de galleta y tres tipos de quesos; hay otra cheesecake tradicional semi-fría, con coulis de frambuesa con toppings de cacahuete crujiente; la explosión de chocolate, que es un coulant de chocolate artesano, acompañado de helado de vainilla de Madagascar; o la tarta de manzana con un fino hojaldre de Torrelavega. Y otros más refrescantes, como el gin tonic en plato, realizado con ginebra y tónica, infusionados en una gelatina, sobre una sopa de enebro con helado de lima y albahaca; la piña colada en dados, osmotizada al vacío con mangaroca y ron, acompañada de leche de coco y azúcar glass de vainilla; y el mousse de limón, con ralladura de limón y piñones ibéricos, que es una receta familiar.





En Verum, el buen producto puede ir acompañado de una cerveza artesanal o de un vermut casero, y se complementa con buen vino, de una vinoteca que contiene más de 450 referencias nacionales e internacionales.

El establecimiento está situado en Málaga, en el barrio residencial Cerrado de Calderón, a cinco minutos del centro, y dispone de salones privados y parking reservado para sus clientes.

Verum ha sido considerado, según la lista "The Fork" en 2020, entre los 100 mejores restaurantes de España, y entre sus reconocimientos está el Premio a la Mejor Ensaladilla Rusa de Málaga en 2019 o ser finalistas del Campeonato Nacional de Parrilla en 2020. En 2021 recibió el premio por ABC – Gurmé, al mejor restaurante de producto.

FAMILIA BERZOSA. GRUPO EL LAGAR

La familia Berzosa es originaria de Aranda de Duero, en plena Ribera del Duero, y cuenta con una larga trayectoria hostelera con el Grupo Lagar.

Empresario desde muy joven, Ramón Berzosa, fue socio fundador de las Bodegas Riberalta en Ribera del Duero y de las Bodegas La Soterraña en Olmedo. Creó El Lagar de los Milagros, un restaurante emblemático y muy popular en plena Nacional I, ya que fue el asador que más lechazos vendía durante varios años en España. El prestigio de este negocio le otorgó numerosos reconocimientos, fue nombrado Mesonero de Castilla y galardonado por el Ministerio de Agricultura por la utilización y buen uso de nuestros alimentos y productos de calidad de España.



Posteriormente, el Grupo El Lagar regentó otros dos restaurantes en Madrid, con Ramón Berzosa al frente, antes de su desembarco en Málaga, hace 15 años, con la propuesta de Mar de Pedregalejo y La Cantinetta. Verum nació hace 5 años y, con este restaurante la familia Berzosa volvió a sus orígenes, a lo que se sumó la incorporación del hijo, Jorge, como gerente y chef ejecutivo. También son los propietarios de Mar de Verum, que aborda la cocina marinera en la capital malagueña.

Ingeniero industrial de formación y especialista en energías renovables, Jorge Berzosa ha recorrido todo el mundo, gracias a su trabajo como consultor y a su gran afición por conocer diferentes culturas gastronómicas. Le une a su padre la pasión por la cocina y por el buen comer, que le ha llevado a convertirse en un experto gastronómico,

con un alto conocimiento en la materia prima. Sus viajes le han permitido descubrir diferentes sabores y no dejar de aprender para continuar redescubriendo productos e innovar en las cartas de sus restaurantes.

Cocinero autodidacta, coge ideas de los restaurantes que le gustan y las adapta para crear platos nuevos con los productos de sus proveedores. Jorge trabaja como Chef Ejecutivo, selecciona junto a su equipo el mejor producto para el diseño de cada uno de los platos que componen la carta de VERUM, así como las sugerencias del producto de temporada en sus jornadas gastronómicas. Paralelamente, compagina la gestión y dirección del negocio.



“Estuvimos más de 10 años pensando si podía encajar un restaurante como Verum en la ciudad del ‘pescaíto frito’. Nuestros amigos nos animaban, porque cuando venían a casa, disfrutaban de nuestra gastronomía y nuestros asados, no tenían duda de que iba a convertirse en un lugar de encuentro gastronómico, como alternativa a lo existente.



No nos atrevíamos, pero mi padre me propuso volver a Málaga y montar el restaurante. Estuve 8 meses formándome en otro restaurante italiano que teníamos para coger experiencia en la dirección y el rimo de un servicio en hostelería.

Han sido 5 años de plena diversión, disfrute, dinamismo y desarrollo, con un inicio marcado por mucho trabajo para consolidar este gran proyecto. Tenemos un gran equipo estable, después de mucha rotación, que ha sabido adaptarse a nuestra filosofía y método de trabajo, que no es otro que “Tratar al cliente como te gustaría que te trataran, para que el cliente siempre salga contento”. Si a la vez añades una búsqueda continua del mejor producto, sin excesiva manipulación y perfecta ejecución, el éxito está asegurado.



Considero que no hay nada más gratificante que conocer gente interesante, que vengan a tu restaurante y ver cómo disfrutan de un buen homenaje. Las personas salen a vivir, a celebrar, a disfrutar, y si además es en tu propia casa, es maravilloso. Hubo varios servicios, sobre todo al principio, cuando las cosas empezaban a rodar a la perfección, que sentía emoción en pleno servicio. Aún lo sigo sintiendo, y mi equipo después de grandes servicios con Verum al 120% también. Es una gran experiencia, cuando se felicitan entre ellos. Somos una gran familia, que nos cuidamos y nos queremos.



EL EQUIPO DE VERUM

En los fogones encontramos la experiencia y los guisos de Montse Juárez y la destreza en la parrilla de Pablo Gallardo. Juntos forman un equipo de cocina ambicioso que permite abarcar muchos frentes.

Samuel Capitán Martínez y Francisco Gómez Ortigosa son los responsables de sala de Verum. Gracias a su entrega, profesionalidad y pasión buscan ofrecer siempre el mejor servicio.

VERUM

EL ASADOR DE MÁLAGA

CONTACTO



+34 952 021 371



info@verumrestaurante.com



www.verumrestaurante.com



C/Flamencos, 3, 29018, Málaga

REDES SOCIALES



[@verumrestaurante](https://www.instagram.com/verumrestaurante)
[@nationalgeographic](https://www.instagram.com/nationalgeographic)



[@verumrestaurante](https://www.facebook.com/verumrestaurante)



[@verumrestaurant](https://twitter.com/verumrestaurant)

CONTACTO PRENSA

Lima Comunicación y Eventos

Pilar Candil

+34 635 450 467

pilar.candil@limacomunicacion.es

CONTACTO COMUNICACIÓN

Marina Martínez

+34 691 859 616

marina@verumrestaurante.com