

Mar de Verum





MAR DE VERUM: COCINA MARINERA, EL MEJOR PRODUCTO DE LAS LONJAS ESPAÑOLAS Y LA ESENCIA DE LAS BRASAS

- La carta de Mar de Verum es un viaje gastronómico por las mejores lonjas españolas.
- Su cocina marinera maneja los frutos del mar y la esencia de las brasas.
- La familia Berzosa, con amplia experiencia en la restauración, es la propietaria de Mar de Verum.

VERUM, del latín "Verdad" o "Verdadero", da nombre a nuestro restaurante y hace referencia a la necesidad de recuperar los auténticos sabores y valores que, poco a poco, se han ido perdiendo. Verdad que encontramos también en nuestra pasión por el mar, en las lonjas escogidas y en los pescadores que nos nutren del producto que seleccionamos para Mar de Verum.



En nuestro restaurante podrá degustar el mejor marisco, una excelente fritura malagueña, platos de cuchara y arroces. La carta de Mar de Verum es un viaje gastronómico por las costas españolas para brindar la mayor calidad a nuestros clientes.

La familia Berzosa ya demostró su pasión por la cocina marinera hace 15 años, cuando regentaron Mar de Pedregalejo, que llegó a ser una marisquería de referencia en Málaga. En la actualidad, tras su evolución culinaria y la introducción de nuevas técnicas, preparaciones y acompañamientos, Jorge Berzosa es el gerente, chef ejecutivo y quien selecciona personalmente el género que surte su cocina. Un producto de alta calidad, poco manipulado, pero perfectamente ejecutado para que no pierda su esencia.

Un restaurante de cocina marinera, que nació en septiembre de 2021, con la ilusión de abordar los frutos del mar bajo su propio sello, que son las brasas. Una propuesta gastronómica, basada en el producto fresco de las lonjas de Málaga, Cádiz, Huelva y Galicia, con la esencia y filosofía del asador Verum (también propiedad de la familia Berzosa).



En función de su disponibilidad en la lonja, en Mar de Verum degustaremos una amplia variedad de pescados: el besugo, el rodaballo al estilo Guetaria, la urta, el pargo, la gallineta, el rape, la lubina, la dorada, el virrey, los salmonetes, la brótola, el sargo, el mero negro, el lenguado, el borriquete o el voraz a la parrilla estilo Orio. Y abundante es también nuestro mostrador de mariscos, donde encontraremos: cigalas, carabineros, gambas blancas de Ayamonte, berberechos de la ría, coquinas, quisquillas de Motril, zamburiñas gallegas o bogavantes.

Nuestras frituras tradicionales malagueñas se realizan con AOVE a 180°, y podemos elegir entre la fina fritura de boqueroncitos de la bahía de Málaga, de calamar de anzuelo y ali oli de ajo asado, de crujientes buchones de rosada con un toque de limón, de cazón en adobo sanluqueño, y por supuesto, hacemos la fritura de chopitos o puntillitas.



Otro de los puntos fuertes de nuestro menú son los arroces. Trabajamos con las variedades Dinamita Gran Reserva y Viejo Carnalori, de Molino Roca, este último catalogado como “El mejor arroz del mundo”. En nuestra carta ofrecemos: arroz meloso de carabinero, con bogavante, de plancton con berberechos, arroz campero de presa ibérica de Joselito, arroz negro o del senyoret. Y si el cliente lo prefiere, también puede saborear los arroces de Mar de Verum a domicilio.

La parrilla es nuestro elemento diferenciador, ya que el 70% de los platos de nuestra carta pasa por la brasa. Tenemos dos parrillas, una más tradicional para los pescados, y el jósper, un horno de leña que sirve para dar el último aroma a los arroces.

Para tapear, encontramos gildas, anchoas de Santoña, boquerones en vinagre, la ensaladilla rusa Mar de Verum con txangurro y sus huevas, pulpo a la brasa, ibéricos, o ensalada de pimientos del Guadalhorce.

El momento dulce completa la carta con postres caseros como el hojaldre de Torrelavega relleno de crema pastelera, la tarta de manzana, la tarta de queso, la explosión de chocolate



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. Mar de Verum nació en 2021 y con Verum ya son dos los negocios que la familia Berzosa posee en Málaga en la actualidad.



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 Mar de Verum, así como las sugerencias del producto de temporada en sus jornadas gastronómicas. Paralelamente, compagina la gestión y dirección del negocio.

“Una de las fortalezas de Mar de Verum es el producto que seleccionamos en las mejores costas de España. Gran parte viene de Galicia y también vamos recogiendo de los pescadores de Andalucía sus mejores capturas. Nuestra carta está basada en el producto y en las brasas, que son nuestra especialidad, sin dejar de lado la fritura malagueña y los arroces a la leña. Mar de Verum abrió en una etapa complicada para la hostelería, muy condicionados por la pandemia, pero pasados ya los seis primeros meses, estamos iniciando la fase de asentamiento, observamos y analizamos las demandas de nuestros clientes y las vamos trasladando a la carta. Un nuevo local necesita un año para estabilizarse y nosotros estamos finalizando esa etapa estratégica que precisa nuestra carta definitiva”.



EL EQUIPO DE MAR DE VERUM

Jacobo López Milán es el jefe de cocina y cuenta con un amplio bagaje. Llegó a Mar de Verum para sacar todo el jugo del aprendizaje conseguido a lo largo de su amplia trayectoria en grandes restaurantes como: Dámaso, en Valladolid; Aponiente, en el Puerto de Santa María; y La Paloma, La Bien Aparecida y Goizeko, en Madrid.

Las brasas están controladas por Francisco Javier Fernández, que lleva en el equipo desde la etapa de Mar de Pedregalejo y cuenta con más de 30 años de experiencia en el mundo de la cocina marinera en varios restaurantes malagueños.

Celina González Aparicio y Jesús Calle Muñoz, también sumiller, son los responsables de sala de Mar de Verum. Ambos con extensa trayectoria hostelera, eran los segundos jefes en nuestro asador Verum y por su profesionalidad y responsabilidad, tomaron el timón de este nuevo proyecto como líderes del nuevo equipo de sala.



CONTACTO



+34 951 666 668



info@verumrestaurante.com



www.mardeverum.com



C/Olmos, 43, 29018, Málaga

REDES SOCIALES



@mar_de_verum_restaurante
@nationalgeorgegraphic



@MarDeVerum

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