

Menús disponibles del 1 de diciembre al 8 de enero  
La bebida se contabilizará desde que arranca el menú,  
hasta que se sirve el postre  
Bajo reserva 24 horas de antelación

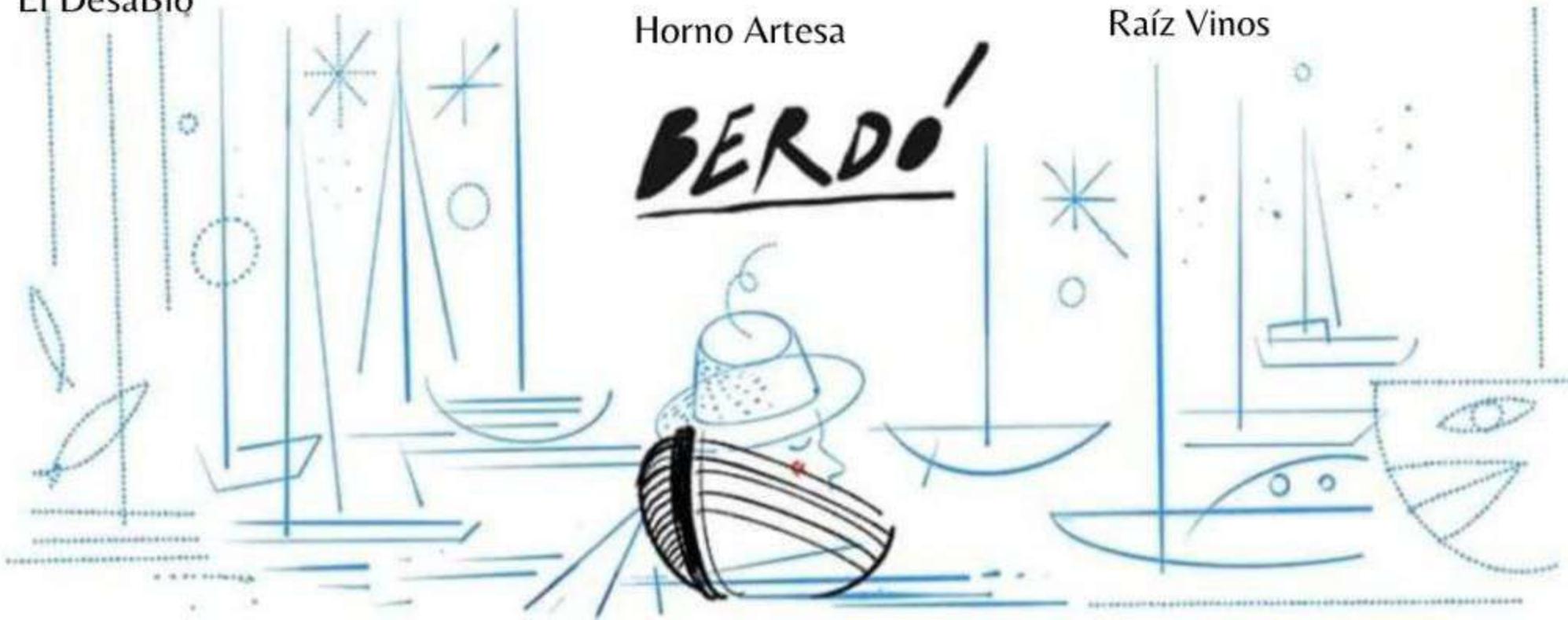
### Nuestros proveedores

Finca la Jaranita  
Huevos ecológicos Sánchez  
Alberto de la mar a tu casa  
Garsilpesca  
El DesaBío

Panceta Deluxe  
El Herrerillo  
Carnes Desiderio  
Obrador helado  
Montesierra  
Horno Artesa

Bodega Primitivo Collantes  
Bodega Gutiérrez Colosía  
Viñedos Hontza  
Viña Ilusión  
CuatroGatos Wines  
Raíz Vinos

**BERDÓ**



# Menú Tirando de clásicos

Paté de caballa, oloroso y mayonesa de ceniza de puerro

Menier de pescado de roca

Gambas al ajillo versión, pesto de rúcula y sus corales

Taco de pescao asao, gazpachuelo y hojas

Pluma ibérica

Torrija, crema inglesa y helado

Bodega Gutiérrez Colosía, Viña Matalián, Hontza, cerveza, refrescos, café

48€

5 consumiciones



# Menú Vegano

Gazpachuelo de verduras de raíz con hojas

Croquemoles y agridulce

Gambas al ajillo y pesto de rúcula

Canelón de ragú

Milojas de membrillo y manzana, con crema  
de Bailays

Vinos naturales, Kombucha del Berdó, cervezas, refrescos, café

45€

**BERDÓ**



# Menú Infantil

Canelones

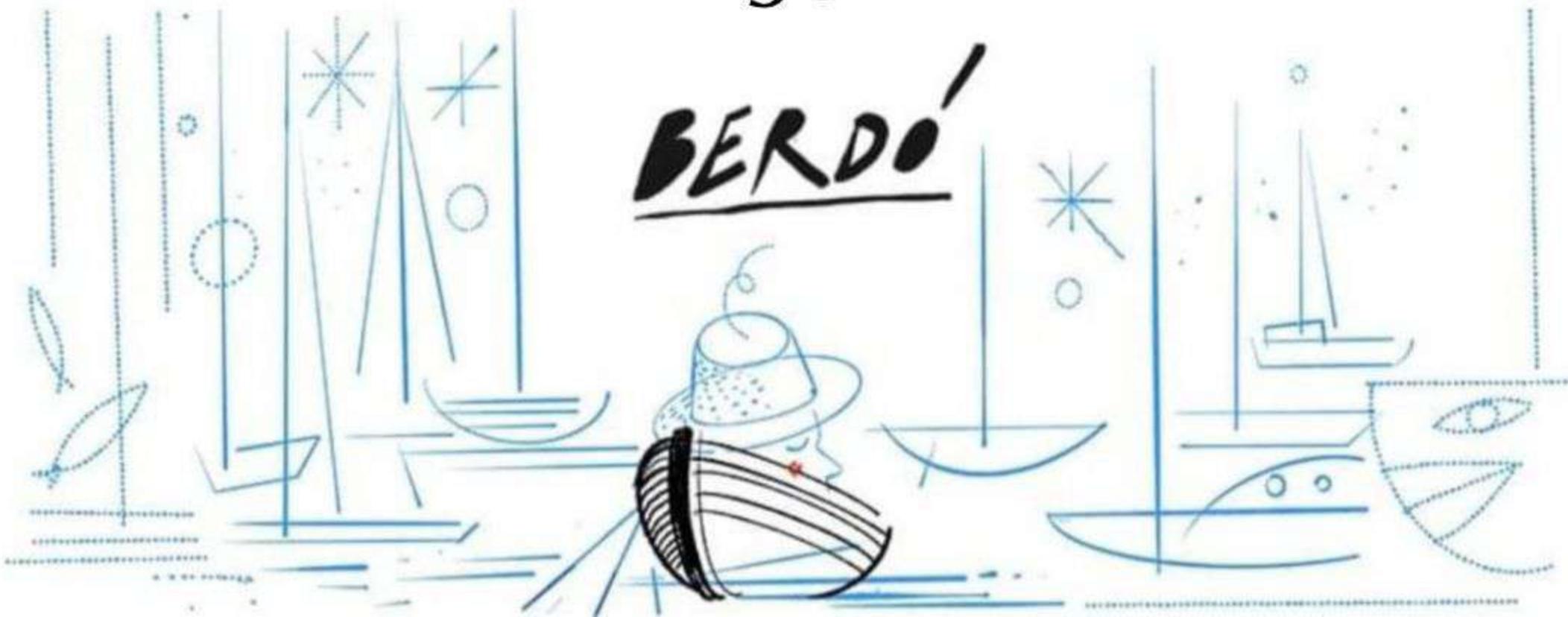
Ibérico con patatas

Helado de chocolate y vainilla

Bebida incluida

13€

**BERDÓ**



# Menú NEW Venta

Chacinas hechas en Berdó:

Cecina de buey

Papada ibérica

Cabeza de lomo

Paté de campaña

Gambas a la plancha con salsa “la Roge”

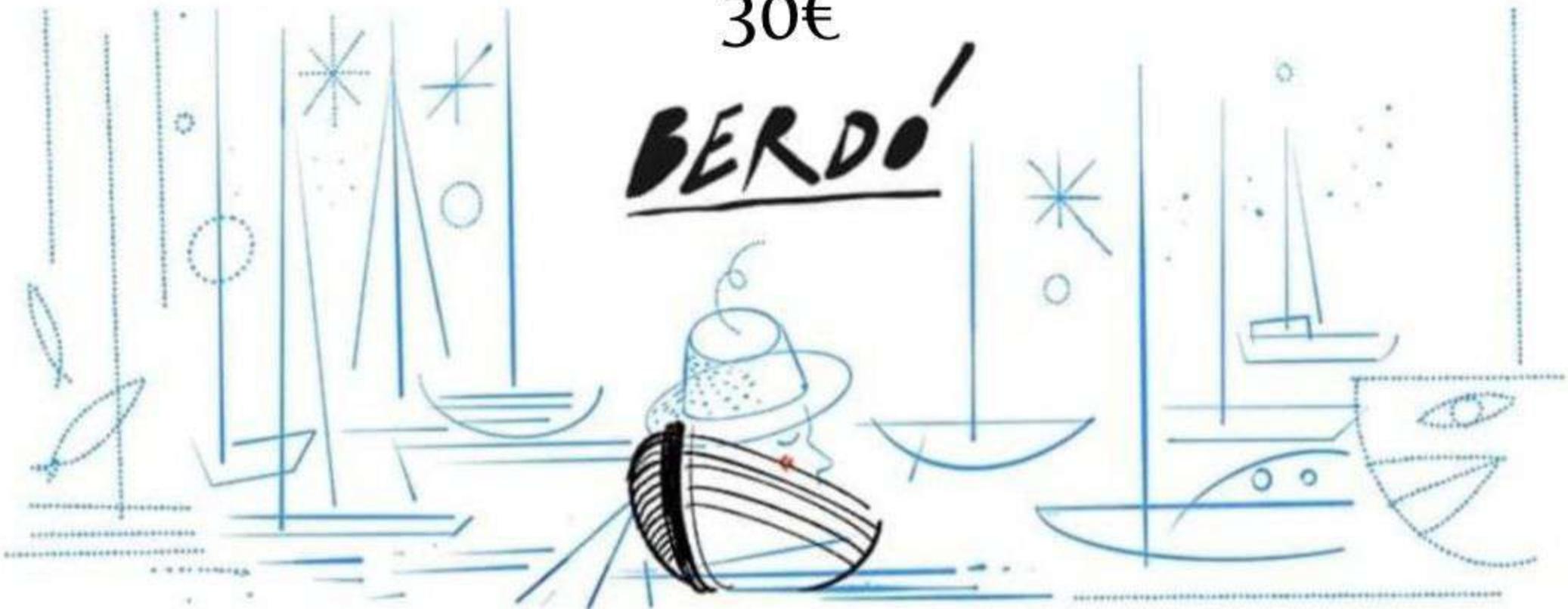
Papas fritas y huevos de corral con roastbeef de picaña

Buñuelos de chocolate

Bodega Gutiérrez Colosía, Vinos Viña Ilusión,  
cerveza, refrescos, café

30€

**BERDÓ!**



# Menú Lo diseñamos juntos

Si quieres un menú diferente, llámanos y lo diseñamos a tu medida

