

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

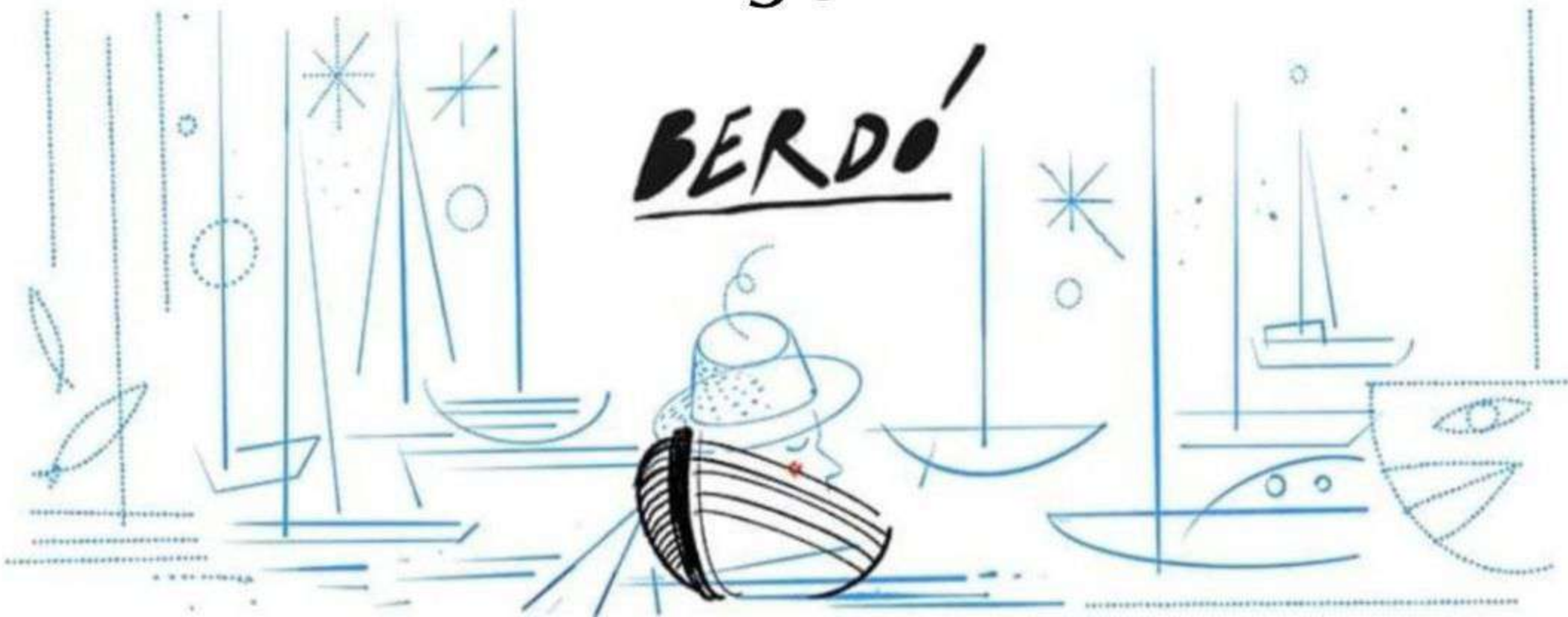
Ibérico con patatas

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

