

# **BERDÓ**

## **MENÚ 25 DE DICIEMBRE**

**Anchoas hechas por nosotros con una crema de hojas de mostaza**

**Caldo de jamón con sus sacramentos**

**Raviolis de galera con su fondo**

**Verduras ahumadas, hojas y ajoquemao, a modo de ensalada tibia**

**Gambas al ajillo a nuestro estilo, yema curada y pesto de rucula y anacardo**

**Pescado de roca asado con verduras de invierno asadas**

**o**

**Pluma ibérica con cebolla y su caldo**

**Torrija de pan brioche con crema inglesa y helado merengado**

**Bebidas no incluidas**

**\* Si tiene alguna intolerancia o sugerencia en algún plato, háganoslo saber con antelación y podremos ofrecerle alternativas.**

**45 €  
(por persona, iva incluido)**



# **BERDÓ**

## **MENÚ ESPECIAL FIN DE AÑO 2021**

Ostión con ajo blanco, salicornia y manzana ácida  
Menier de salmonete con alcaparra frita tipo sashimi  
Anchoa hecha por nosotros, crema de mostaza y alcachofa en aceite  
Caldo de jamón con amontillado y panceta ibérica  
A modo de ensalada, raya, naranja y confit de pato  
Gambas con yema de huevo curada, sus corales y pesto de anacardo  
Carabinero asado y caldo de manitas de cordero con piparras encurtidas  
Pescado asado con gazpachuelo de verduras y hierbas silvestres  
Canelón de jarrete de ternera, salsa de almendra y reducción de su jugo

Milhojas de manzana y helado de regaliz  
Chocolate, champiñon y bizcocho de sésamo  
Uvas de la suerte  
Petit four

Bebidas incluidas en el menú  
Cocktail de bienvenida  
Mahara Espátula  
Manzanilla Deliciosa  
Palo cortao bodega personal  
La Candelera 2019  
Forlong 80/20  
Vin un 2018  
Eric Tallet Egalit  
Agua, refresco, cerveza y café

\* Si tiene alguna intolerancia o sugerencia en algún plato, háganoslo saber con antelación y podremos ofrecerle alternativas.

**92 €**  
(por persona, iva incluido)



# **BERDÓ**

## **MENÚ 1 DE ENERO**

**Anchoas hechas por nosotros con una crema de hojas de mostaza**

**Caldo de jamón con sus sacramentos**

**Raviolis de galera con su fondo**

**Verduras ahumadas, hojas y ajoquemao, a modo de ensalada tibia**

**Gambas al ajillo a nuestro estilo, yema curada y pesto de rucula y anacardo**

**Pescado de roca asado con verduras de invierno asadas**

**o**

**Pluma ibérica con cebolla y su caldo**

**Torrija de pan brioche con crema inglesa y helado merengado**

**Bebidas no incluidas**

**\* Si tiene alguna intolerancia o sugerencia en algún plato, háganoslo saber con antelación y podremos ofrecerle alternativas.**

**45 €**  
**(por persona, iva incluido)**

