

BERDÓ

MENÚ TIRANDO DE CLÁSICOS

Paté de caballa guisada con mahonesa de puerros y gelatina de oloroso
(a compartir)

Croquemole con salsa agridulce (a compartir)

Croqueta de nuestras gambas al ajillo con pesto y coral
(a compartir)

Tabla de ibéricos del Bucarito de Rota
(a compartir)

Ensalada César modo Arriate (individual)

Arroz de ibérico (individual)

Paulova con frutos rojos y crema inglesa
(a compartir)

Agua, café, tinto, blanco y cerveza de bienvenida incluida en el precio

* Las bebidas incluidas en el menú empezarán a contabilizar a partir de la llegada de todos los comensales de la reserva, las demás bebidas se abonarán aparte.

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

33 €

(por persona, iva incluido)



BERDÓ

MENÚ
TIRANDO DE VETA

Menú degustación a medida
de 9 platos según producto

Llámanos y lo diseñamos juntos.

42 €

(por persona, iva incluido)
Bebidas no incluidas



BERDÓ

MENÚ TIRANDO DE HOMENAJE

Caldo de jamón con ravioli de sus sacramentos (individual)

Mejillón en escabeche tibio y timbal de papas fritas
(a compartir)

Ensalada César Arriatera (individual)

Tataki de atún con papas a lo pobre y huevo frito (individual)

Carrillada ibérica guisada con pimientos asados al ajillo (individual)

Paulova con frutos rojos y crema inglesa
(a compartir)

Agua, café, tinto, blanco y cerveza de bienvenida incluida en el precio

* Las bebidas incluidas en el menú empezarán a contabilizar apartir de la llegada de todos los comensales de la reserva, las demás bebidas se abonarán aparte.

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

38 €
(por persona, iva incluido)

