

Entrantes

NEW Plato de cuchara del día	7,00 / 12,00
Ensalada de Pimientos Asados, Tomate, Cebolla Morada, Ajo 🌿🌿	13,00
Cogollos César Pollo Crujiente, Anchoas, Parmesano, Pan de Carasatu	14,00
Ensalada <i>berebere</i> Mézclum, Cherry, Manzana, Frutos Secos, 🌿	15,00
Queso Cabra, Pasas, Membrillo, Vinagreta	
Burrata con Pesto, Balsámico, Brotes Tiernos, Cherry, Frutos Secos 🌿	16,00

Abacería

Mojama de Atún GADIRA	9,00 / 16,00
Jamón JOSSELITO , Pan Cristal, Tomate	14,00 / 26,00
Coppa JOSSELITO (Embutido Especial de la Casa)	9,00 / 16,00
Tabla de Quesos Andaluces y sus Contrastes	10,00 / 18,00
Salchichón JOSSELITO en Tacos con Almendras Fritas	13,00
El Aperitivo: Lata de Mejillones en Escabeche, Chips	13,00
Nuestra Gilda Clásica de Boquerón	2,50
Anchoa Salazón "00" Mariposa, Pan Cristal, Pimientos	3,50
Ostra Amelie Fine de Claire N°2 Normandía (Salsa Japo +0'7€)	4,00
Caviar Black Per Sé Baerii 30gr	45,00
Caviar Per Sé Acipenser Naccarii 30gr	57,00

Al Centro

NEW Edamame salteado con Soja-Kimchi & Sésamo	6,00
Ensaladilla Rusa de Pulpo	6,00 / 10,00
Patatas Bravas <i>berebere</i>	6,50 / 11,00
NEW Coliflor Adobada con Parmesano, Almendras y Togarashi 🌿	10,00
Croquetas Caseras de Pollo y Jamón	11,00
Calamar Frito con Mayonesa de Lima	13,00
Albóndigas de Atún GADIRA , Salsa Pimienta Verde, Nata, Whisky	14,00
NEW Hummus de Boniato con Frutos Rojos, Crudités, Pan Pita 🌿🌿	14,00
Milhoja de Berenjenas a la Parmesana 🌿	15,00
Foie Micuit, Crema de Membrillo, Brioche Tostado	15,00
Tartar de Salmón, Aguacate, Pan de Carasatu	18,00

Atún Rojo Salvaje de Almadraba **GADIRA**

Burger de Atún Rojo Tomate, Brotes Tiernos, Cebolla Roja, Mayo Japo, Col, Patatas Gajo	16,90
Tartar de Atún, Crema de Burrata, AOVE, Pan de Carasatu	21,90
Huevos Rotos de Corral, Atún Picante, Patatas Paja	22,90
Tataki de Atún, Tomate Rosa, Ponzu	23,90

Arroces

45 minutos, min. 2 personas

Arroz Vegetariano, Alcachofas, Espárragos, Setas 🌿🌿	17,00 / pax
Arroz Negro de Sepia, Gambas, Mayo de Ajo Negro	19,00 / pax
Arroz de Sepia, Pulpo, Gambas	19,00 / pax
Arroz de Presa JOSSELITO , Alcachofas	21,00 / pax

Canalla

Brioche Costilla Cerdo BBQ, Hojitas Verdes, Cebolla Morada	8,00
Pan Bao de Cangrejo, Hierbas, Cebolla Morada, Mayo Kimchi	9,00
2 Tacos Rabo de Toro, Setas, Pico de Gallo, Salsa Chipotle	10,00
Mollete de Solomillo Atún GADIRA , Mayo Japo, Papada	10,00

Fusión

Fingers de Pollo con Patatas Fritas (Niños)	9,00
Guacamole Natural, Pico De Gallo, Totopos 🌿🌿	11,00
Quesadilla de Pollo con Salsa Mexicana	12,00
Nachos con Queso, Chili, Carne a la Tex-Mex	12,00
Burger Vegetariana Cheddar, Verdura, Mayo Soja, Batatas fritas 🌿	14,00
Wok Noodles y Langostinos, Verduras, Anacardos, Soja 🌿	15,00
NEW Mix de Pasta Fresca de Berenjena y Calabaza 🌿	16,00
Aromatizado con Salvia, Crumble de Almendra y Ricotta Salada	

PAN CON ALIOLI DE ACEITUNA NEGRA 1,50 / PAX

@bereberetdm // bereberetdm.com

INFO& RESERVAS 635 56 00 00 · ABIERTO TODO EL AÑO

Del Mar

Langostinos al Pil-Pil con nata	13,00
Lomo de Salmón a la Brasa, Espuma de Espárragos Frescos, Fideos de arroz	20,00
Bacalao, Pimientos al Carbón, Pil-pil	22,00
Pata de Pulpo a la Brasa, Espuma de Patata, Aceite Ahumado	27,00
Rodaballo a la Sal (1 Kg.) - 40min.	47,00

Carnes a la Brasa

Hamburguesa de Angus, Cheddar, Verdura, Salsa, Patatas	15,00
Churrasco de Pollo Eco, Arroz con Verduras salteadas y salsa Kimchi	18,00
Secreto JOSSELITO , Pimiento Gernika, Papa Canaria, Mojo Rojo	21,00

Carnes con Guarnición de Patatas y Pimientos Fritos

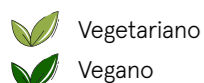
Entrecote Madurado de Lomo Bajo de Vaca 300gr.	28,00
Solomillo de Vaca Madurado Trinchado	31,00
Chuleta de Vaca Rubia Gallega, Pasto Maduración 30 Días	6,9 / 100gr

Guarnición Extra:

Arroz Blanco	5,00
Ensalada de Lechuga Fresca con Cebolleta	5,00
Pimientos del Piquillo Caramelizados al Horno	5,00
Verduras de la Huerta Salteadas	6,00

Postres

Tarta de Queso	6,90
Tiramisú del Chef	6,90
Brownie de Chocolate con Helado de Vainilla	7,50
Helados Artesanos 2 Sabores: Fresa, Chocolate Belga, Vainilla, Turrón	7,50
Pana Cotta de Chocolate Blanco, Crujiente de Caramelo	7,50
NEW Tarta de Pistacho, Frosting de Chocolate Blanco	7,50



Vegetariano



Vegano

Si posee algún tipo de alergia alimenticia o intolerancia, comuníquelo a nuestro equipo. IVA incluido

