

Entrantes

NEW Plato de cuchara del día	7,00 / 12,00
Ensalada de Pimientos Asados, Tomate, Cebolla Morada, Ajo 🌿🌿	13,00
Cogollos César con Pollo Crujiente	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 JOSELITO con Pan Cristal, Tomate	14,00 / 26,00
Coppa JOSELITO (Embutido Especial de la Casa)	9,00 / 16,00
Tabla de Quesos del Mundo y sus Contrastes	10,00 / 18,00
Salchichón JOSELITO 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 Normandfa (Salsa Japo +0'7€)	4,00
Caviar Black Per Sé Baerii 30gr	45,00
Caviar Per Sé Acipenser Naccarii 30gr	57,00

Al Centro

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, 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
NEW Carpaccio de gambón	16,00
Tartar de Salmón, Aguacate, Pan de Carasatu	18,00



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

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 Pulpo, Calamar, Gambas	19,00 / pax
Arroz de Presa JOSELITO, Alcachofas	21,00 / pax
Arroz Caldoso con Bogavantes	26,00 / pax

Canalla

Brioche Costilla Cerdo BBQ, Hojitas Verdes, Cebolla Morada	8,00
Pan Bao de Cangrejo, Hierbas, Cebolla Morada, Mayo Kimchi	9,00
Taco Rabo de Toro, Setas, Pico de Gallo, Salsa Chipotle (2uds.)	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
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	20,00
Pata de Pulpo a la Brasa, Espuma de Patata, Aceite Ahumado	27,00
Rodaballo a la Sal (1 Kg.) - 40min.	40,00

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 JOSELITO, 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:

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
Panacotta de Chocolate Blanco, Crujiente de Caramelo	7,50
Tarta de Zanahoria	7,50
Bandeja de Fruta Fresca de Temporada 🌿🌿	12,00



Starters

NEW Spoon dish of the day	7,00 / 12,00
Roasted peppers salad, Tomato, Purple Onion, Garlic 	13,00
Lettuce Caesar Hearts w. Crispy Chicken	14,00
<i>berebere</i> Salad Mezclum, Cherry, Apple, Nuts, 	15,00
Goat Cheese, Raisins, Quince, Vinaigrette	
Burrata with Pesto, Balsamic, Fresh Buds, Cherry tomato, Nuts 	16,00

Grocery

Dried GADIRA Tuna “Mojama”	9,00 / 16,00
Ham JOSELITO w.Glass Bread, Tomato	14,00 / 26,00
Coppa JOSELITO (House Special Sausage)	9,00 / 16,00
Table of Cheeses of the World and its Contrasts	10,00 / 18,00
Salchichón JOSELITO in Tacos w.Fried Almonds	13,00
The Appetizer: Can of Pickled Mussels, Chips	13,00
Our Classic Anchovy Gilda	2,50
Salted Anchovies “00” in Butterfly, Crystal Bread, Peppers	3,50
Oyster Amelie Fine de Claire N°2 Normandie (Japo Sauce +0.7€)	4,00
Caviar Black Per Sé Baerii 30gr	45,00
Caviar Per Sé Acipenser Naccarii 30gr	57,00

To Share

Spanish Potato Salad w. Octopus	6,00 / 10,00
<i>berebere</i> Spicy Potatoes	6,50 / 11,00
NEW Marinated Cauliflower w.Parmesan, Almonds and Togarashi	10,00
Homemade Chicken and Ham Croquettes	11,00
Fried Squid with Lime Mayonnaise	13,00
GADIRA Red Tuna Meatballs w. Green Pepper Sauce, Cream, Whisky	14,00
NEW Sweet Potato Hummus w. Red Berries, Crudités, Pita Bread 	14,00
Mille-feuille of Aubergines Parmesan 	15,00
Foie Micuit, Quince Cream, Toasted Brioche Bread	15,00
NEW Prawn Carpaccio	16,00
Salmon Tartare, Avocado, Carasatu Bread	18,00

Bluefin Almadraba **GADIRA** Tuna

Bluefin Tuna Burger Tomato, Leaves, Red Onion, Japo Mayo,	16,90
Coleslaw, Potatoes	
Tuna Tartare, Creamy Burrata, EVOO, Carasatu Bread	21,90
Scrambled Free Range Eggs w. Tuna Tartare, Chips	22,90
Tuna Tataki, Pink Tomato, Ponzu	23,90

Rices

45 Minutes, Min. 2 Pax

Veggie w. Artichokes, Asparagus, Mushrooms, Peppers	17,00 / Pax
Octopus, Squid, Prawns	19,00 / Pax
Black Ink Rice w. Cuttlefish, Prawns & Black Garlic Mayo	19,00 / Pax
JOSELITO Prey, Artichokes	21,00 / Pax
Soupy Rice w. Lobster	26,00 / Pax

Canalla

BBQ Pork Rib Brioche, Green Leaves, Purple Onion	8,00
Crab Bao Bread, Herbs, Red Onion, Mayo Kimchi	9,00
Oxtail Taco, Mushrooms, Pico de Gallo, Chipotle Sauce (2 Units)	10,00
GADIRA Tuna Loin “Mollete”, Japo Mayo, Jowl	10,00

Fusion

Chicken Fingers w. French Fries (Kids)	9,00
Natural Guacamole, Pico de Gallo, Totopos	11,00
Chicken Quesadilla w. Mexican Sauce	12,00
Nachos with Cheese, Chili, Meat Tex-Mex Style	12,00
Veggie Burger Cheddar, Vegetables, Soy Mayo, Fried Sweet Potatoes	14,00
Noodle Wok w. Prawns, Vegetables, Cashews, Soya 	15,00
Fresh Eggplant & Pumpkin Pasta Mix 	16,00
Flavoured with Sage, Almond Crumble and Salted Ricotta	

BREAD W. OLIVE OIL ALIOLI 1,50 / PAX

@bereberetdm // bereberetdm.com

INFO& BOOKING 635 56 00 00 · OPEL ALL YEAR ROUND

From The Sea

Pil-pil King Prawns w. cream	13,00
Grilled Salmon Loin, Fresh Asparagus Foam, Rice Noodles	20,00
Cod, Charcoal Peppers, Pil-pil	22,00
Grilled Octopus Leg, Potato Foam, Smoked Oil	27,00
Turbot in Salt (1 Kg.) - 40 Min.	40,00

Grilled Meats

Angus Burger w. Cheddar, Tomato, Lettuce, Gherkin, Sauce	15,00
Roasted Eco Chicken, Rice & Vegetables w. Kimchi Sauce	18,00
Pork Fillet JOSELITO , Pepper, Canarian Potato W. Red Mojo Sauce	21,00

Meats Garnished w. Potatoes and Fried Peppers

Entrecote Aged Beef Loin 300gr.	28,00
Carved Matured Cow Tenderloin	31,00
Rubia Gallega Cow Chop Aged for 30 Days	6,9 / 100gr

Extra Garnish:

Fresh Lettuce w. Spring Onion Salad	5,00
Baked Caramelized Piquillo Peppers	5,00
Home Sautéed Vegetables	6,00

Desserts

Cheesecake	6,90
Chef's Tiramisu	6,90
Chocolate Brownie w. Vanilla Ice Cream	7,50
Artisanal Ice Cream 2 Flavours: Strawberry, Belgian Choco, Vanilla, Nougat	7,50
White Chocolate Panacotta, Crispy Caramel	7,50
Carrot Cake	7,50
Fresh Seasonal Fruit Plate 	12,00



Vegetarian

Vegan

Please ask our staff about allergens. VAT included.

