

Ber a

POR MARTÍN
BERASATEGUI

Una mesa honesta que se nota desde el primer bocado

Una taula honesta que es nota des de la primera mossegada
An honest table you can notice from the first bite

ABRAMOS APETITO & CONVERSACIÓN

Obrim la gana i la conversa

Let's whet the appetite and spark conversation

Pan de masa madre y mantequilla de sidrería	3,5
Pa de massa mare i mantega de sidreria	
<i>Sourdough bread with cider house butter</i>	
Pan de coca con tomate y AOVE arbequina	3
Pa de coca amb tomàquet i AOVE arbequina	
<i>Coca bread with tomato and Arbequina extra virgin olive oil</i>	
<hr/>	
Aceitunas aliñadas con cítricos, hierbas y guindilla encurtida	4,5
Olives amanides amb cítrics, herbes i bitxo envinagrat	
<i>Olives dressed with citrus, herbs and pickled chili</i>	
Anchoa del Cantábrico con aceite AOVE arbequina	7
Anxova del Cantàbric amb oli AOVE arbequina	
<i>Cantabrian anchovy with Arbequina extra virgin olive oil</i>	
Boquerón marinado, tomate fresco y vinagre de sidra	4 1 ud.
Seitó marinat, tomàquet fresc i vinagre de sidra	
<i>Marinated anchovy, fresh tomato and cider vinegar</i>	
Tortilla de bacalao	12
<i>Truita de bacallà / Spanish cod omelette</i>	

Gilda de anchoas Gilda d'anxoves / <i>Anchovy gilda</i>	3,5
Gilda de pulpo Gilda de pop / <i>Octopus gilda</i>	3,5
Jamón ibérico de bellota con pan con tomate Pernil ibèric amb pa amb tomàquet <i>Iberian ham with tomato-rubbed bread</i>	19
Tacos de steak tartar estilo MB con perlas de Kalamata Tacos de steak tàrtar estil MB amb perles de Kalamata <i>MB-style steak tartare tacos with Kalamata pearls</i>	14 2uds.
Ensaladilla tradicional con gamba curada Ensaladilla tradicional amb gamba curada <i>Traditional Russian salad with cured prawn</i>	14
Brioche con salpicón de salmón marinado y anguila ahumada Brioix amb salpicó de salmó marinat i anguila fumada <i>Brioche with marinated salmon salad and smoked eel</i>	14 2uds.
Bokata Martintxo by MB. Solomillo de vaca gallega con crema de sardinilla Bokata Martintxo by MB. Filet de vedella gallega amb crema de sardina / <i>Martintxo sandwich by MB. Galician beef tenderloin with sardine cream</i>	18
Bikini trufado con butifarra de perol y scamorza ahumada Bikini trufat amb botifarra de perol i scamorza fumada <i>Truffled bikini sandwich with botifarra de perol and smoked scamorza</i>	14

te lo
recomiendo



13:00h a 15:30

20:00h a 22:30h

Los de toda la vida

Els de tota la vida
The classics

Pochas con almejas en salsa verde Pochas amb cloïsses en salsa verda <i>Pochas beans with clams in green sauce</i>	18
Cap i pota Cap i pota / <i>Cap i pota (traditional Catalan tripe and trotters stew)</i>	14
Albóndigas melosas en salsa de ceps Mandonguilles meloses amb salsa de ceps <i>Tender meatballs in porcini mushroom sauce</i>	16
Pasta gratinada con txistorra, guanciale y parmesano Pasta gratinada amb txistorra, guanciale i parmesà <i>Baked pasta with txistorra, guanciale and Parmesan</i>	16

DE LA HUERTA

De l'hort
Fresh from the garden

Puerro asado, yema curada y fondo escabechado Porro rostit amb rovell curat i fons escabetxat <i>Roasted leek with cured egg yolk and escabeche broth</i>	12
Cogollo con salsa César, lascas de parmesano, anchoas y pollo de corral Cabdell amb salsa Cèsar, encenalls de parmesà, anxoves i pollastre de corral / <i>Baby gem lettuce with Caesar dressing, Parmesan shavings, anchovies and free-range chicken</i>	16
Ensalada de hojas tiernas con verduras crujientes y vinagreta de albahaca Amanida de fulles tendres amb verdures cruixents i vinagreta d'alfàbrega / <i>Baby leaf salad with crunchy vegetables and basil vinaigrette</i>	14

13:00h a 15:30

20:00h a 22:30h

DE LAS COSTAS Y *el campo*

De les costes i el camp
The best of the land and sea

Kokotxas de bacalao ligadas con berberechos y cebollino <i>Kokotxes de bacallà lligades amb escopinyes i cibulet</i> <i>Cod kokotxas with cockles and chives</i>	22
Tataki de atún del Mediterráneo en crema ligera de marmitako y pimentón <i>Tataki de tonyina del Mediterrani amb crema lleugera de marmitako i pebre vermell / Mediterranean tuna tataki with a light marmitako cream and paprika</i>	21
Presa ibérica a la plancha, champiñón y jugo reducido <i>Presa ibèrica a la planxa amb xampinyons i suc reduït / Grilled Iberian pork presa with mushrooms and reduced juice</i>	19
Roast-beef de wagyu con salsa de mostaza y verduritas del huerto glaseadas <i>Roast-beef de wagyu amb salsa de mostassa i verduretes de l'hort glacejades / Wagyu roast beef with mustard sauce and glazed garden vegetables</i>	21
Dados de solomillo con salsa Périgueux y puré de apionabo <i>Daus de filet amb salsa Périgueux i puré d'api-rave</i> <i>Beef tenderloin cubes with Périgueux sauce and celeriac purée</i>	23

13:00h a 15:30

20:00h a 22:30h

UN DULCE *recuerdo*

Un dolç record
A sweet memory

Tarta tatin de manzana con helado de vainilla	10
<i>Tatin de poma amb gelat de vainilla / Apple Tatin tart with vanilla ice cream</i>	
Cheesecake de la casa	9
<i>Pastís de formatge de la casa / Homemade cheesecake</i>	
Chocolate al horno con helado de caramelo	11
<i>Xocolata al forn amb gelat de caramel / Baked chocolate dessert with caramel ice cream</i>	
Panna cotta de yogur con maracuyá y piña	9
<i>Panna cotta de iogurt amb maracujà i pinya / Yogurt panna cotta with passion fruit and pineapple</i>	
Trufa de chocolate	3
<i>Trufa de xocolata / Chocolate truffle</i>	p/ud.

PRECIOS EN EUROS. IVA INCLUIDO.

INFORMAMOS A NUESTROS CLIENTES DE QUE PUEDEN LLEVARSE, SIN COSTE ADICIONAL, TODO LO QUE NO HAYAN CONSUMIDO DURANTE SU COMIDA, CON EL FIN DE REDUCIR LOS DESHECHOS DE ALIMENTOS. PREGUNTE A NUESTRO PERSONAL.

AVISO: NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE ALÉRGENOS DECLARADOS EN EL REGLAMENTO 1169/2011 DE LA U.E. SI PADECE INTOLERANCIA A ALGÚN ALIMENTO, HAGANOSLO SABER Y LE DAREMOS UNA ALTERNATIVA.

13:00h a 15:30

20:00h a 22:30h
