




Entrantes

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, Queso Cabra, Pasas, Membrillo, Vinagreta	15,00
 Burrata, Pesto De Hierbas, 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 Anchoa	2,50
Berenjena Encurtida, Chips	3,50
Anchoa Salazón "00" Mariposa, Pan Cristal, Pimientos	3,50
Ostra Amelie Fine de Claire N°2 Normandfa (Salsa Japo +0'7€)	4,00
Caviar Baerii Black Per Sé 30gr.	45,00
Caviar Nacarii Gold Per Sé 30gr.	57,00

Al Centro

Ensaladilla Rusa de Pulpo	6,00 / 10,00
Patatas Bravas <i>berebere</i>	6,50 / 11,00
Croquetas Caseras de Pollo, Jamón	11,00
 Falafel con Salsa Tzatziki, Tomate Chilli	12,00
Calamar Frito con Mayonesa de Lima	13,00
Albóndigas de Atún GADIRA , Salsa Pimienta Verde, Nata, Whisky	14,00
 Revuelto de Setas con Huevo y Cebolla Holandesa	14,00
 Hummus <i>berebere</i> con 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
Trío de Atún: Descargamento, Ventresca, Toro	29,90

Arroces

45 minutos, min. 2 personas

Arroz Negro de Sepia, Gambas, Mayo de Ajo Negro	17,00 / pax
Arroz de Pulpo, Calamar, Gambas	17,00 / pax
Arroz de Presa JOSELITO , Alcachofas	18,00 / pax
Arroz Caldoso con Bogavantes	25,00 / 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 con Langostinos, Verduras, Anacardos, Soja	14,50
Fettuccine, Langostinos, Mejillones, Albahaca al Pomodoro	15,00

Árabe

 Breuat de Verdura / Pollo (3 unidades)	9,00 / 12,00
Cous-Cous de Pollo	18,00
Tajine de Ternera	20,00

Del Mar

Langostinos al Pil-Pil con nata	13,00
Mejillones Bouchot 'Baby' Amberes con patatas paja	14,00
Lomo de Salmón a la Brasa, Espuma de Espárragos Frescos	19,00
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	17,90
Secreto JOSELITO , Pimiento Gernika, Papa Canaria, Mojo Rojo	19,90

Carnes con Guarnición de Patatas y Pimientos Fritos	
Entrecote Madurado de Lomo Bajo de Vaca 300gr.	27,00
Solomillo de Vaca Madurado Trinchado	29,00
Ribeye Black Angus Nebraska (U.S.A. Prime) 600gr.	60,00
Chuleta de Vaca Rubia Gallega, Pasto Maduración 40 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	6,50
Tiramisú del Chef	6,90
Brownie de Chocolate con Helado de Vainilla	6,90
Helados Artesanos 2 Sabores: Fresa, Chocolate Belga, Vainilla, Turrón	6,90
Piña Colada <i>berebere</i> : Coco, Piña Mentolada, Sorbete de Limón	6,90
Panacotta de Chocolate Blanco, Crujiente de Caramelo	7,50
Tarta de Zanahoria	7,50
 Bandeja de Fruta Fresca de Temporada	12,00

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

@bereberetdm // bereberetdm.com

INFO& RESERVAS 635 56 00 00 · ABIERTO TODO EL AÑO · SERVICIO DE PAN 1,50

      Disfruta de tu comida con tu  0,0%




Starters

Daily Soup Special	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, Goat Cheese, Raisins, Quince, Vinaigrette	15,00
 Burrata with Pesto, Fresh Buds, Cherry, 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
Pickled Eggplant Stuffed w. Pepper, Chips	3,50
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 Baerii Black Per Sé 30gr.	45,00
Caviar Nacarii Gold Per Sé 30gr.	57,00

To Share

Spanish Potato Salad w. Octopus	6,00 / 10,00
<i>berebere</i> Spicy Potatoes	6,50 / 11,00
Homemade Chicken and Ham Croquettes	11,00
 Falafel, Tzatziki Sauce, Chilli Tomato Sauce	12,00
Fried Squid with Lime Mayonnaise	13,00
GADIRA Red Tuna Meatballs w. Green Pepper Sauce, Cream, Whisky	14,00
 Scrambled Sautéed Mushroom w. Eggs & Dutch Onion	14,00
 <i>berebere</i> Humus w. Crudities, Pita Bread	14,00
Mille-feuille of Aubergines Parmesan	15,00
Foie Micuit, Quince Cream, Toasted Brioche Bread	15,00
Salmon Tartare, Avocado, Carasatu Bread	18,00

Bluefin Almadraba **GADIRA** Tuna

Bluefin Tuna Burger Tomato, Leaves, Red Onion, Japo Mayo, Coleslaw, Potatoes	16,90
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
The Tuna Trio, 'Descargamento', Tuna Belly, Toro	29,90

Rices

45 Minutes, Min. 2 Pax

Black Rice Cuttlefish, Prawns, Black Garlic Mayo	17,00 / Pax
Octopus, Squid, Prawns	17,00 / Pax
JOSELITO Prey, Artichokes	18,00 / Pax
Soupy Rice w. Lobster	25,00 / 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	14,50
Fettuccine, Prawns, Mussels, Basil Pomodoro	15,00

Arab

 Vegetables / Chicken Breuat (3 units)	9,00 / 12,00
Chicken Cous-Cous	18,00
Beef Tajine	20,00

From The Sea

Pil-pil King Prawns w. cream	13,00
Bouchot Amberes 'Baby' Mussels w. fries	14,00
Grilled Salmon Loin, Fresh Asparagus Foam	19,00
Cod, Charcoal Peppers, Pil-pil	20,00
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	17,90
Pork Fillet JOSELITO, Pepper, Canarian Potato W. Red Mojo Sauce	19,90

Meats Garnished w. Potatoes and Fried Peppers

Entrecote Aged Beef Loin 300gr.	27,00
Carved Matured Cow Tenderloin	29,00
Ribeye Black Angus Nebraska (U.S.A. Prime) 600gr.	60,00
Rubia Gallega Cow Chop Aged for 40 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	6,50
Chef's Tiramisu	6,90
Chocolate Brownie w. Vanilla Ice Cream	6,90
Artisanal Ice Cream 2 Flavours: Strawberry, Belgian Choco, Vanilla, Nougat	6,90
Piña Colada <i>berebere</i> : Coconut Foam, Minted Pineapple, Lemon Sorbet	6,90
White Chocolate Panacotta, Crispy Caramel	7,50
Carrot Cake	7,50
 Fresh Seasonal Fruit Plate	12,00

*Please don't hesitate to ask our staff about allergens. VAT included.

@bereberetdm // bereberetdm.com

INFO & BOOKING 635 56 00 00 · OPEL ALL YEAR ROUND · BREAD SERVICE 1.50

