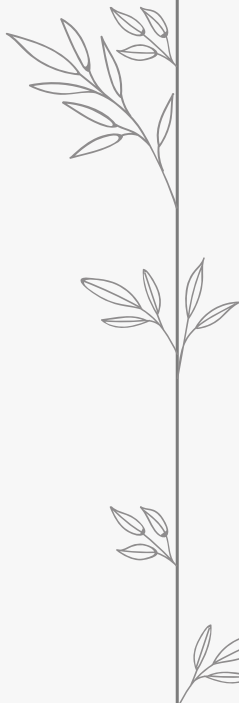


**BEREZI**

# ME NÚ



## APERITIVO

### NUESTO VERMOUTH PREPARADO

Martini Rojo, Campari, angostura y nuestro ingrediente secreto

### CROQUETA DAY

Nuestra receta diaria

## ENTRADAS

### MAKI DE GILDA

Maki relleno de Gilda tradicional, tartar de bacalao y espuma de pil-pil

### STEAK TARTAR

Picado a mano con papadum crujiente y mahonesa de huevo frito

## PLATOS INDIVIDUALES

### HUEVO ECO

Cocinados a baja temperatura y fritos con parmentier trufada, hongos y trigueros

### BACALAO ADOBADO

Bacalao confitado y adobado en Kimchi con piperrada y pil-pil de marmitako

### SECRETO IBÉRICO

Secreto crujiente, topping de queso y un mojo canario

## POSTRE

### TORRIJA

Nuestra torrija dorada con crumble de galleta y helado de espéculos

### CAFÉ O INFUSIÓN

Café a tu gusto

**53€ IVA INCLUIDO - BEBIDA APARTE**

**63€ IVA INCLUIDO - BEBIDA INCLUIDA**

1/2 BOTELLA DE VINO POR PERSONA (SELECCIÓN DE BODEGA BASCOOK)

**MENÚ DISPONIBLE SOLAMENTE PARA MESAS COMPLETAS**

**DISPONIBLE DE 13:00 A 15:45 Y DE 20:00 A 22:45**

**BEREZI**

# ME NUA



## APERITIBOA/GOSEGARRIA

### GURE BERMUT PRESTATUA

Martini Gorria, Campari, angostura eta gure isilpeko osagaia

### KROKETA DAY

Eguneko errezeta

## HASIERAKOAK

### GILDA MAKIA

Gildaz betetako Makiak, bakailao-tartarea eta pil-pil aparra

### TXAHAL-TARTAREA

Eskuz txikitua, papadum kurruskaria eta arrautz - frijituzko maionesa

## PLATER NAGUSIAK

### EKO ARRAUTZA

Temperatura baxuan kozinatua, parmentier trufatua, onddoak eta gari-zainzuriak

### BAKAILAO ADOBATUA

Bakailao melatua eta Kimchi saltsarekin adobatua. Piperrada eta marmitako pil-pila

### SEKRETU IBERIKOA

Sekretu kurruskaria, gaztazko topping-a eta Kanariar moja

## POSTREA

### TORRADA

Gure Torrada horitua gaileta-crumblearekin eta Speculoos izozkia

### KAFEA EDO INFUSIOA

Eskatu gehien gustatzen zaizun moduan

**53€ BEZ-A BARNE - EDARIA APARTE**

**63€ BEZ-A BARNE - EDARIA BARNE**

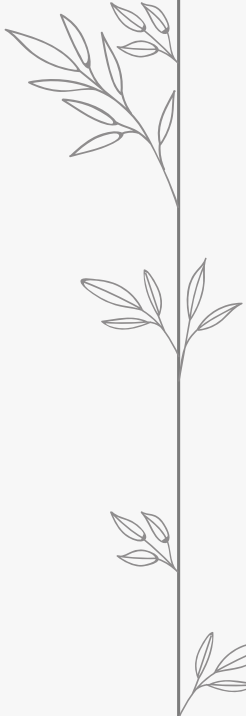
PERTSONAKO 1/2 ARDO BOTILA (BASCOOK UPATEGIA)

**MENUAK MAHAI OSOETARAKO BAKARRIK ESKAINIKO DIRA**

**ERABILGARRI 13:00-ETIK 15:45-TARA ETA 20:00-ETATIK 22:45-TARA**

**BEREZI**

# ME NU



## APERITIF

### OUR PREPARED VERMOUTH

Red Martini, Campari, Angostura and our secret ingredient

### APPETIZER: CROQUETTE DAY

Our daily recipe

## STARTERS

### GILDA MAKIS

Gilda\* Makis, Cod tartar and pil-pil\* foam

### STEAK TARTAR

Hand chopped, served on Crunchy Croissant

## MAIN COURSE

### ECO EGG

Accompanied by a Truffled Parmentier, Boletus and Wild Asparagus

### CODFISH

Marinated Codfish, roasted Red peppers and Marmitako Sauce

### IBERIAN PORK

Crunchy Pork with Cheese Topping and Canary Mojo sauce

## DESSERT

### TORRIJA

Traditional Easter dessert. Slice of French Bread soaked in infused milk and caramelized

### COFFEE OR TEA

Ask as you like

\*Gilda: Traditional Basque PINTXO

\*Pil-Pil: Traditional Basque sauce usually served with codfish

\*Marmitako: Basque Fisherman's traditional meal

**53€ VAT INCLUDED - DRINKS NOT INCLUDED**

**63€ VAT INCLUDED - DRINKS INCLUDED**

1/2 BOTTLE OF WINE PER PERSON (BASCOOK WINE CELLAR)

**MENUS SERVED FOR FULL TABLES**

**MENUS ARE AVAILABLE FROM 13:00 TO 15:45 AND FROM 20:00 TO 22:45**