



BERTA AAN TAFEL

Kristalbrood met tomaat en alioli 6.5

Gerechten

Jamón 100% Bellota	19
Drie huisgemaakte kroketjes	9.75
Toast met gepekeld ganzenlever en ansjovis	16
Tomatensalade met Bonito, rode ui en zwarte olijven	12
Gemarineerde mosselen met leche de tigre, venkel en chili	16.5
Rundertartaar met kwartel ei	
Ajo Blanco met calamaris en steranijs	13.5
Mojama (wind gedroogde tonijn) met sinaasappel en gerookte amandel	13.5
Gebakken eendenlever op brioche met appel, gekarameliseerde ui en Baskische blauwe kaas	18
Schelpen van de dag	Dagprijs
Zeeduivel met Iberico en witte bonen	16

Baston de berenjenas (gefrituurde aubergine) met Miel de Caña	8.25
Gefrituurde feta op brioche met aubergine en gekarameliseerde ui	11.5
Tempura kabeljauw met salsa piquillo en piparra	15
Drie Gamba's van de grill	12.5
Pisto met paddenstoelen, een gepocheerd ei en gerookte schapenkaas	14.5
Kalfszwezerik geglaceerd in rode wijn met escalivada, geroosterde pijnboompitten en Fino	18.5
Tortilla met gekonfijte aardappel, ui en alioli	11
Ribeye van de grill met Sherry jus (250 gram)	28.5

Paella

Paella van de chef

Dagprijs

Postres

Gemarineerde brioche met oloroso karamel en pruimenijs	8.5
Goxua met custard en witte chocolade	7.5
Borracho gemarineerd in likeur 43 met chocolade ganache en vanilleijs	8.25
Selectie Spaanse kazen	17.5