

Para comenzar

<i>Lasaña de foie caramelizado con sorbete de tomate</i>	21,50 €
<i>Tacos de foie natural dos salsas naranja o reducción de vinagre de Módena</i>	18,00 €
<i>Jamón ibérico o surtido de ibéricos</i>	20,00 €
<i>Ensalada de bogavante o abacanto</i>	S/M
<i>Ensalada templada de langostinos, gulas y almejas</i>	14,00 €
<i>Ensalada de atún rojo con sus verduritas</i>	16,00 €
<i>Anchoas del Cantábrico rebozadas con pimiento verde</i>	14,00 €
<i>Pimientos verdes rellenos de txangurro y gulas</i>	16,00 €

Los mariscos de temporada

<i>Gamba de Huelva a la plancha</i>	22,00 €
<i>Langostinos plancha o cocidos</i>	22,00 €
<i>Almejas de cuchillo a la plancha o crudas</i>	32,00 €
<i>Almejas a la marinera o en salsa verde</i>	18,00 €

Pregunten a nuestros camareros por los pescados y mariscos fuera de carta

Los pescados más frescos

<i>Tronco de rape a la bibaína con base de nécora</i>	26,00 €
<i>Degustación de bacalao, pil-pil, a la bilbaína y a la vizcaína</i>	18,00 €
<i>Lomo de merluza con kokotxas y almejas</i>	22,00 €
<i>Lomo de rodaballo al horno con patata panadera</i>	18,00 €
<i>Tronco de merluza a la ondarresa</i>	23,00 €
<i>Kokotxas de merluza al pil-pil o en salsa verde</i>	20,00 €

Las selectas carnes

<i>Solomillo a la parrilla</i>	20,00 €
<i>Abanico de entrecot a la mostaza</i>	18,00 €
<i>Magret de pato a la salsa de ciruela</i>	16,00 €
<i>Medallones de solomillo a la Broch</i>	18,00 €
<i>Chuletón de buey</i>	30,00 €/kg.
<i>Solomillo Beraia</i>	22,00 €

Para golosos

<i>Surtido de postres de la casa</i>	8,00 €
<i>Tartas variadas de la casa</i>	4,50 €
<i>Sorbete al gusto</i>	4,00 €
<i>Copa de la casa</i>	8,00 €
<i>Crepes rellenos de crema de arroz</i>	8,00 €
<i>Chuchos con chocolate caliente</i>	4,50 €

Precios sin I.V.A.

*Esperamos que los platos elegidos sean de su agrado
Reciban un cordial saludo del Beraia*