

Cocina abierta: de 1PM a 0.00PM / Open Kitchen: 1PM a 0.00PM

## ✦ ABREBOCAS

Nuestra cuidada selección de cócteles aperitivos y vinos de Jerez  
*Our rigorous selection of cocktails, aperitifs and sherry wines*

### Vermouth

Vermouth Petroni rojo	4,50€
Vermouth Petroni blanco	4,50€

### Vinos de Jerez / Sherry Wines

Amontillado 15 años - Don Zoilo	4,65€	29,00€
Oloroso dulce Canasta - Williams & Humbert	3,65€	
Fino Pasado Coquinero - Osborne	6,50€	29,00€
Manzanilla Pastora Pasada y en rama - Bodegas Barbadillo	6,65€	39,00€
Palo Cortado 15 años - Don Zoilo	6,35€	44,00€

### Cócteles aperitivos/ Cocktails appetizers

Negroni	9,50€
Daiquiri	9,00€
Bramble	10,00€
Margarita	9,00€

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,50€/persona. Aceitunas: 2,50€  
VAT included. Bread or bread sticks: 1,50€/person. Olives: 2,50€





## ❖ Sugerencias del chef

*The chef's recommendations*

<b>Gambas blancas</b> (200g)  	25,00€
<i>plancha o cocidas</i>	
♦ <i>White Prawns - grilled or cooked (200g)</i>	
<b>Langostino tigre de Sanlúcar</b> (300g) 	24,50€
<i>cocidos o plancha</i>	
♦ <i>Tiger Prawn from Sanlúcar (300g) cooked or grilled</i>	
<b>Carabinero plancha</b> (100g)  	22,00€
<i>al oloroso</i>	
♦ <i>Grilled carabinero with oloroso</i>	
<b>Vieira</b> (unidad)          	6,90€
<i>rellena de su coral gratinada con ali oli de pera</i>	
♦ <i>Scallop stuffed with its coral gratin with pear ali oli</i>	
<b>Calamar relleno de carrillada de cerdo</b>   	23,00€
<i>con gambones y patatas</i>	
♦ <i>Squid stuffed with pork cheeks with shrimp and potatoes</i>	
<b>Arroz meloso con bogavantes</b>  	27,50€ por persona
<i>(mínimo 2 personas. Aprox. 20 min.)</i>	
♦ <i>Rice with creamy lobster</i> <i>(min. 2 people. Approx. dur. 20')</i>	
<b>Arroz caldoso con carabineros</b>  	29,00€ por persona
<i>(mínimo 2 personas. Aprox. 20 min.)</i>	
♦ <i>Soupy carabinero rice</i> <i>(min. 2 people. Approx. dur. 20')</i>	
<b>Arroz meloso de cola de toro</b>   	23,00€ por persona
<i>(mínimo 2 personas. Aprox. 20 min.)</i>	
♦ <i>Creamy oxtail rice (min. 2 people. Approx. dur. 20')</i>	
<b>Arroz vegetariano</b>  	22,00€ por persona
<i>con verduras de temporada, crema de shitake, pak choi y mayonesade remolacha (mínimo 2 personas. Aprox. 20 min.)</i>	
♦ <i>Vegetarian rice with seasonal vegetables, cream of shitake, pak choi and beet mayonnaise (min. 2 people. Approx. dur. 20')</i>	

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,50€/persona. Aceitunas: 2,50€  
VAT included. Bread or bread sticks: 1,50€/person. Olives: 2,50€



leche		milk
huevo		egg
frutos secos		nuts
opio		celery
sulfitos		sulphites
pescado		fish
marisco		seafood
gluten		gluten
moluscos		molluscs
soja		soya
cacahuetes		peanuts
mostaza		mustard
sésamo		sesame

## ✦ DE TAPERÍA / our 'Tapas'

<b>Puerro glaseado</b>    	6,80€
<i>a la carbonara con jamón ibérico y salsa verde</i> ↳ <i>Carbonara glazed leek with iberian ham and green sauce</i>	
<b>Tosta Guadalquivir</b>    	7,20€
<i>Tosta de sardina ahumada con aguacate casero y cherry glaseado</i> ↳ <i>Guadalquivir toast Smoked sardine toast with homemade avocado and glazed cherry tomato</i>	
<b>Huevos rotos</b>   	7,90€
<i>con cola de langostino y ali oli de remolacha</i> ↳ <i>Broken eggs wit prawn tail and beet ali oli</i>	
<b>Moussaka del chef</b>    	7,50€
<i>El ingrediente principal, la berenjena, y un increíble relleno de bacalao</i> ↳ <i>Chef's moussaka The main ingredient, the aubergine, and an incredible cod stuffed</i>	
<b>Tartar de atún (un.)</b>       	9,50€
<i>con aguacate y ali oli de pera sobre tortilla de camarones, wakame y fruta de temporada</i> ↳ <i>Tuna tartar with avocado and pear ali oli served on a shrimp omelette, wakame and seasonal fruits</i>	
<b>Patitas de calamar guisado en su tinta</b>    	7,80€
<i>con ali oli de melocotón y huevo frito</i> ↳ <i>Squid stewed in its ink with peach ali oli and fried egg</i>	
<b>Corvina a la plancha</b>      	8,90€
<i>con ajo blanco, wakame y tomate cherry glaseado</i> ↳ <i>Grilled croaker with white garlic, wakame and glazed cherry tomato</i>	
<b>Cola de toro</b>    	8,50€
<i>sobre parmentier</i> ↳ <i>Bull's tail stew on Parmentier</i>	
<b>Bombón de solomillo de cerdo Duroc</b>   	7,90€
<i>con patata panadera, queso 'Ocaña' y salsa miel y mostaza</i> ↳ <i>Duroc sirloin bonbon with baked potato, 'Ocaña' cheese and honey-mustard sauce (pork)</i>	

## ✦ PARA PICAR / our 'picoteo'

<b>Jamón selección Berrinche</b> (100 gr.)   	24,50€
↳ <i>"Berrinche" 100% iberian ham selection</i>	
<b>Salchichón Bellota Ibérico 100%</b> (100 gr.)   	14,50€
↳ <i>100% iberian salchichón</i>	
<b>Lomo Bellota ibérico 100%</b> (100 gr.)   	18,50€
↳ <i>100% iberian pork loin</i>	
<b>Morcón Bellota ibérico 100%</b> (100 gr.)   	14,50€
↳ <i>100% iberian morcón</i>	
<b>Variado de ibéricos</b> (150 gr.)  	22,00€
↳ <i>Iberian mix</i>	
<b>Queso Ocaña</b> (100 gr.)   	15,90€
↳ <i>"Ocaña" cheese</i>	
<b>Queso Ronkari</b> (100 gr.)   	13,50€
↳ <i>"Ronkari" cheese</i>	
<b>Queso Idiazábal</b> (100 gr.)   	13,50€
↳ <i>"Idiazábal" cheese</i>	
<b>Tabla de quesos</b> (150 gr.)   	19,50€
↳ <i>Cheese mix</i>	

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,50€ /persona. Aceitunas: 2,50€  
VAT included. Bread or bread sticks: 1,50€/person. Olives: 2,50€





## ✦ ENTRANTES / Starters

- Ensaladilla "Triana"**     13,50€  
*Ensaladilla de cigalas con mayonesa suave*  
↳ *Crayfish potatoes salad with soft mayonnaise*
- Puntillitas fritas**    15,90€  
*sobre nido de patatas pajas, huevo frito y mayonesa de menta*  
↳ *Fried baby squid on straw potato, fried egg and mint mayonnaise*
- Alcachofas**   18,90€  
*con crema de queso Ocaña y virutas de jamón*  
↳ *Artichokes with Ocaña cheese cream and ham*
- Tataki de lomo alto**    (100 gr.) 16,95€  
*con salsa París*  
↳ *Rib eye tataki with "París" sauce*
- Parrillada de verduras de temporada** 12,90€  
*con Mojo picón*     
↳ *Grilled vegetables with "Mojo Picón" (a canarian sauce)*
- Ensalada Berrinche**   18,50€  
*Ensalada de tomate relleno de burrata acompañada de frutas de temporada y una cuidada selección de lechugas*  
↳ *Berrinche salad. Tomato salad stuffed with burrata accompanied by fruits seasonal and a careful selection of lettuce*
- Croqueta de chipirón**     (6 un.) 14,00€  
↳ *Squid croquettes*
- Croqueta de jamón** (6 un.)    14,00€  
*con ali oli de menta*  
↳ *Ham croquettes with mint ali oli*
- Croqueta de setas**    (6 un.) 13,00€  
↳ *Mushroom croquettes*
- Surtido de croquetas**     (8 un.) 17,50€  
*Lechazo, chipirón, setas y jamón*  
↳ *Selection of our croquettes: lamb, ham, squid and mushrooms*
- Croqueta de lechazo**    (6 un.) 16,90€  
↳ *Lamb croquettes*
- Nuestras bravas**   10,95€  
*Patatas con nuestra salsa brava especial, mayonesa de albahaca y piparra donostiarra.*  
↳ *Our bravas. Potatoes with our special brava sauce, basil mayonnaise and "piparra donostiarra"*
- "Como le gustaba al Colorao"**   13,95€  
*Huevos rotos con chistorra y crema de piquillos*  
↳ *Scrambled eggs with chistorra and piquillo peppers cream*
- Pimientos del Padrón**  12,50€  
↳ *'Padron' peppers*

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,50€ /persona. Aceitunas: 2,50€  
VAT included. Bread or bread sticks: 1,50€/person. Olives: 2,50€



## ❖ DE LA MAR - PESCADOS / Fishes

<b>Bacalao al horno</b> (180 gr.)	19,50€
con pisto de tomate casero y huevo frito de codorniz	
↳ <i>Baked cod with homemade ratatouille and fried quail egg</i>	
<b>Salmón al horno</b> (180 gr.)	23,50€
con salsa de champagne, lima, brócoli y salsa verde	
↳ <i>Baked salmon with champagne sauce, lime, broccoli and green sauce</i>	
<b>Pez espada</b> (180 gr.)	22,50€
con tirabeques, judías verdes y patatas a la mantequilla	
↳ <i>Swordfish tail with snow peas, green beans and buttered potatoes</i>	
<b>Pata de pulpo</b>	24,90€
con parmentier, wakame y sirope de fresa	
↳ <i>Octopus leg with parmentier, wakame and strawberry syrup</i>	
<b>Caldereta de pescado</b>	13,95€
Guiso marinero de pescado y patata	
↳ <i>Traditional fish stew with potatoes</i>	
<b>Pez platino con huevos rotos</b>	23,00€
a la miel y mostaza	
↳ <i>Fried eggs with silverfish whitebait and honey and mustard</i>	

## ❖ NUESTRAS CARNES

<b>Carrillada suave</b>	16,50€
Carrillera ibérica de cerdo al vino tinto con parmentier de boniato	
↳ <i>Iberian pork cheek in red wine with sweet potato parmentier</i>	
<b>Secreto de cerdo</b> (250-300 gr.)	17,90€
con mojo picón	
↳ <i>Flank steak pork with mojo picón sauce</i>	
<b>Solomillo de ternera</b> (200 gr.)	26,50€
con crema de queso Ocaña	
↳ <i>Beef tenderloin with Ocaña cheese cream</i>	
<b>Lomo bajo de vaca</b> (300 gr.)	22,00€
↳ <i>Tenderloin</i>	
<b>Chuletón de ternera</b> (10 días de maduración)	80,00€
1 kg de carne a la plancha mojo picón y mayonesa de albahaca	
↳ <i>Beef chop (matured during 10 days) 1kg. of grilled meat with mojo Picón sauce and basil mayonnaise</i>	

### Guarniciones para la carne / extras only for meat

<b>Patatas fritas / chips</b>	3,95€
<b>Pimientos del Padrón / Padrón peppers</b>	4,50€
<b>Verduras plancha / Grilled vegetables</b>	5,00€

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,50€/persona. Aceitunas: 2,50€  
 VAT included. Bread or bread sticks: 1,50€/person. Olives: 2,50€





## ✦ UN FINAL DULCE / OUR DESSERTS

### El Berrinche 6,50€

Crema Berrinche con crujiente de Oreo y helado de turrón

 *Maridaje recomendado (recommended pairing):*

Dry Sack de Bodegas Williams & Humbert (15 años): 8,90 € / glass of wine

✦ *El Berrinche. Cream with Oreo crunch and nougat ice cream*

### Tarta de queso Idiazábal 7,00€

con frutas del bosque

 *Maridaje recomendado (recommended pairing):*

Pedro Ximénez Ermita Santa Águeda de Marqués de Villalua: 5,90 € / glass of wine

✦ *Idiazábal cheese with berries*

### Torrija 7,00€

de pan brioche con helado de vainilla y sirope de mango suave

 *Maridaje recomendado (recommended pairing):*

As You Like It de Bodegas Williams & Humbert: 19,50€ / glass of wine

✦ *'Torrija' with vanilla ice cream and mango syrup*

### Coulant de chocolate 6,90€

con helado de vainilla

 *Maridaje recomendado (recommended pairing):*

Palo Cortado Don Zoilo: 6,35 € / glass of wine

✦ *Chocolate coulant with vanilla ice cream*

### Chocolatísimo 7,80€

Cremoso de chocolate negro 66% con interior de flan de naranja sobre bizcocho tierno de cacao

 *Maridaje recomendado (recommended pairing):*

Moscatel Emilín de Lustau: 6,00 € / glass of wine

✦ *Creamy 66% dark chocolate with interior of orange flan on soft cocoa sponge cake*

¿Tienes alguna sugerencia que quieras hacernos? ¡Nos encantará seguir aprendiendo así que escríbenos a: [sugerencias@premierginrum.com](mailto:sugerencias@premierginrum.com)! / Do you have any suggestions you would like to make? We would love to keep learning, so write to us at: [suggestions@premierginrum.com](mailto:suggestions@premierginrum.com)!

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,50€ /persona. Aceitunas: 2,50€  
VAT included. Bread or bread sticks: 1,50€/person. Olives: 2,50€  
Envases comida para llevar: 0,35€/unidad. Bolsa: 0,10€/unidad  
Takeaway food containers: €0.35/unit. Bag: €0.10/unit



leche  milk  
huevo  egg  
frutos secos  nuts  
apio  celery  
sulfitos  sulphites  
pescado  fish  
marisco  seafood  
gluten  gluten  
moluscos  molluscs  
soja  soya  
cacahuetes  peanuts  
mostaza  mustard  
sésamo  sesame



## BEBIDAS / DRINKS

Cruzcampo Caña	2,30 €
Cruzcampo Doble	3,60 €
Radler Caña	2,30 €
Radler Doble	3,60 €
Cruzcampo Tremenda	3,90 €
Cruzcampo sin Caña	2,30 €
Cruzcampo sin Doble	3,50 €
Heineken 1/3	3,90 €
Heineken Silver	3,90 €
Heineken 0,0	3,90 €
Amstel oro tostada	3,90 €
Amstel oro 0,0	3,90 €
Águila Dorada	3,90 €
Águila sin Filtrar	4,00 €
Cruzcampo Gluten free	3,30 €
Free Damm Tostada	3,90 €
<i>(Gluten free. Non alcohol)</i>	
Paulaner	5,20 €
El Alcázar 1/3	4,00 €
Cruzcampo 1/3	3,90 €
Cruzcampo Gran Reserva	4,40 €
Desperados 1/3	4,40 €
Sol	4,40 €
Moretti	4,40 €
Salitos Pink	4,50 €
Salitos Blue	4,50 €
Ladrón de Manzanas 1/3	3,50 €
Coca Cola	2,95 €
Coca Cola Zero	2,95 €
Coca Cola Light	2,95 €
Coca Cola Zero Zero	2,95 €
Fanta Naranja	2,95 €
Fanta Limón	2,95 €
Royal Bliss Limón	2,95 €
Royal Bliss Naranja	2,95 €
Sprite	2,95 €
Royal Bliss Tónica Creative	2,95 €
Royal Bliss Tónica Yuzu	2,95 €
Royal Bliss Tónica Berry	2,95 €
Royal Bliss Yuzu 0	2,95 €
Royal Bliss Soda	2,95 €
Royal Bliss Ginger Ale	2,95 €
Limón y na da	2,95 €
Appletisser	3,00 €





## BEBIDAS / DRINKS

Fuze	3,40 €
Fuze Maracuyá	3,40 €
Aquarius Limón	3,40 €
Aquarius Naranja	3,40 €
Tintos de Verano	3,40 €
Tinto con Casera Blanca	3,40 €
Tinto Con Limón	3,40 €
Red Bull	3,70 €
Agua pequeña plástico (water. plastic bottle)	1,95 €
Agua pequeña cristal (water. glass bottle)	1,95 €
<i>Vilas del Turbón</i>	
Agua 1 litro cristal (water. glass bottle. 1L)	3,95 €
<i>Vilas del Turbón</i>	
Agua con gas Aquabona (soda water)	2,75 €
Perrier	3,00 €
Bitter Kas	2,95 €
Zumos	2,60 €
<i>(naranja, piña, melocotón o tomate)</i>	
<i>(Juices: orange, pineapple, peach or tomato)</i>	
Batidos	2,60 €
<i>(vainilla o chocolate)</i>	
<i>(Milkshakes: vanilla or chocolate)</i>	
Ginger Beer Thomas Henry	3,00 €
Tónica pomelo Thomas Henry	3,00 €
Copa de gaseosa	2,95 €
Fevertree	3,50 €
Le Tribute	3,50 €

