

Cocina abierta: de 1PM a 0.00PM / Cuisine ouverte: 1PM a 0.00PM

✦ ABREBOCAS

Nuestra cuidada selección de cócteles aperitivos y vinos de Jerez
Notre sélection rigoureuse de cocktails, apéritifs et vins de Xérès

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 Coquintero - 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 apéritifs

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



❖ Sugerencias del chef

Les suggestions du chef



Gambas blancas (200 g)  	25,00€
<i>cocidas o plancha</i>	
▶ <i>Crevettes blanches - cuites ou grillées</i> (200 g)	
Langostino tigre de Sanlúcar (300 g) 	24,50€
<i>cocidos o plancha</i>	
▶ <i>Crevette tigrée de Sanlúcar</i> (300 g) cuites ou grillée	
Carabinero plancha (100 g)  	22,00€
<i>al oloroso</i>	
▶ <i>Carabinero repasse les odeurs</i>	
Vieira (unidad)          	6,90€
<i>rellena de su coral gratinada con ali oli de pera</i>	
▶ <i>Coquille Saint - Jacques farcie au gratin de corail et ali oli de poire</i>	
Calamar relleno de carrillada de cerdo   	23,00€
<i>con gambones y patatas</i>	
▶ <i>Calamars farcis aux joues de porc avec crevettes et pommes de terre</i>	
Arroz meloso de bogavante  	27,50€ par personne
<i>(mínimo 2 personas. Aprox. 20 min.)</i>	
▶ <i>Riz crémeux au homard</i> <i>(min. 2 personnes. Durée approx. 20')</i>	
Arroz caldoso de carabineros  	29,00€ par personne
<i>(mínimo 2 personas. Aprox. 20 min.)</i>	
▶ <i>Riz carabineros moelleux</i> (min. 2 personnes. Durée approx. 20')	
Arroz meloso de cola de toro    	23,00€ par personne
<i>(mínimo 2 personas. Aprox. 20 min.)</i>	
▶ <i>Riz crémeux à la queue de boeuf</i> <i>(min. 2 personnes. Durée approx. 20')</i>	
Arroz vegetariano  	22,00€ par personne
<i>con verduras de temporada, crema de shitake, pak choi y mayonesa de remolacha (mínimo 2 personas. Aprox. 20 min.)</i>	
▶ <i>Riz végétarien aux légumes de saison, crème de shitake, pak-choï et mayonnaise à la betterave</i> (min. 2 personnes. Durée approx. 20')	

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,50€ /persona. Aceitunas: 2,50€

Prix avec TVA incluse. Pain ou collations : 1,50 € /personne. Olives: 2,50€



✦ DE TAPERÍA

Puerro glaseado    	6,80€	
<i>a la carbonara con jamón ibérico y salsa verde</i>		
✦ <i>Poireaux glacés à la carbonara, jambon ibérique et sauce verte</i>		
Tartar de atún (un.)       	9,50€	
<i>con aguacate y ali oli de pera sobre tortilla de camarones, wakame y fruta de temporada</i>		
✦ <i>Tartare de thon avec avocat et poire ali oli sur omelette aux crevettes, wakame et fruits de saison</i>		
Tosta Guadalquivir    	7,20€	
<i>Tosta de sardina ahumada con aguacate casero y cherry glaseado</i>		
✦ <i>Toast de sardines fumées, avocat maison et cerise glacée</i>		
Moussaka del chef    	7,50€	
<i>El ingrediente principal, la berenjena, y su relleno de bacalao</i>		
✦ <i>Moussaka du chef L'ingrédient principal, l'aubergine, farci de morue</i>		
Bombón de solomillo de Duroc   	7,90€	
<i>con patata panadera, queso 'Ocaña' y salsa de miel y mostaza</i>		
✦ <i>Bonbon de surlonge Duroc avec pomme de terre au four, 'Ocaña' fromage, et sauce moutarde au miel (cochon)</i>		
Corvina a la plancha      	8,90€	
<i>con ajo blanco, wakame y tomate cherry glaseado</i>		
✦ <i>Bar grillé avec de l'ail blanc, wakame et tomate cerise glacée</i>		
Huevos rotos   	7,90€	
<i>con cola de langostino y ali oli de remolacha</i>		
✦ <i>Oeufs cassés avec queue de crevette et ali oli à la betterave</i>		
Patitas de calamar guisado en su tinta    	7,80€	
<i>con ali oli de melocotón y huevo frito</i>		
✦ <i>Cuisses de calamar mijotée dans son ecre avec ali oli aux pêches et œuf au plat</i>		
Cola de toro    	8,50€	
<i>sobre parmentier</i>		
✦ <i>Queue de taureau sur parmentier</i>		

✦ PARA PICAR / Pour partager

Jamón selección Berrinche (100 gr.)	24,50€	
✦ <i>Jambon sélection Berrinche</i>		
Salchichón Bellota Ibérico 100% (100 gr.) 	14,50€	
✦ <i>Salchichón bellota 100% ibérique</i>		
Lomo Bellota ibérico 100% (100 gr.) 	18,50€	
✦ <i>Longe de bellota 100% ibérique</i>		
Morcón Bellota ibérico 100% (100 gr.) 	14,50€	
✦ <i>'Morcón' bellota ibérique 100%</i>		
Variado de ibéricos (150 gr.) <i>Ibérique varié</i>  	22,00€	
Queso Ocaña (100 gr.)   <i>Fromage "Ocaña"</i>	15,90€	
Queso Ronkari (100 gr.)   <i>Fromage "Ronkari"</i>	13,50€	
Queso Idiazábal (100 gr.)   <i>Fromage "Idiazábal"</i>	13,50€	
Tabla de quesos (150 gr.)   <i>Table de fromages</i>	19,50€	

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,50€ /persona. Aceitunas: 2,50€

Prix avec TVA incluse. Pain ou collations : 1,50 € /personne. Olives: 2,50€



✦ ENTRANTES / Entrées

sésamo
 mostaza
 cacahuetes
 soja
 moluscos
 gluten
 marisco
 pescado
 sulfitos
 apio
 frutos secos
 huevo
 leche

- Ensaladilla "Triana"** 13,50€
Ensaladilla de cigalas con mayonesa suave
 ▶ *Salade 'Triana': Salade de écrevisse et mayonnaise douce*
- Puntillitas fritas** 15,90€
sobre nido de patatas pajas, huevo frito y mayonesa de menta
 ▶ *Conseils frits sur nid de pommes de terre paille, œuf au plat et mayonnaise mayonnaise à la menthe*
- Alcachofas** 18,90€
con crema de queso de Ocaña y virutas de jamón
 ▶ *Artichauts avec crème de fromage Ocaña et copeaux de jambon*
- Tataki de lomo alto** (100 gr.) 16,95€
con salsa París
 ▶ *Tataki de longe haute avec sauce Paris*
- Parrillada de verduras de temporada** 12,90€
con mojo picón
 ▶ *Légumes de saison grillés avec sauce "mojo picón"*
- Ensalada Berrinche** 18,50€
Ensalada de tomate relleno de burrata acompañada de frutas de temporada y una cuidada selección de lechugas
 ▶ *Berrinche salade. Salade de tomates farcies à la burrata accompagnée de fruits de saison et une sélection rigoureuse de salades*
- Croqueta de chipirón** (6 un.) 14,00€
 ▶ *Croquettes de calmar*
- Croqueta de jamón** 14,00€
con ali oli de menta (6 un.)
 ▶ *Croquettes de jambon à la menthe ali oli*
- Croqueta de setas** (6 un.) 13,00€
 ▶ *Croquettes aux champignons*
- Surtido de croquetas** 17,50€
Chipirón, lechazo, jamón y setas (8 un.)
 ▶ *Assortissement de croquettes: calmar, jambon, agneau et champignons*
- Croqueta de lechazo** (6 un.) 16,90€
 ▶ *Croquettes d'agneau*
- Nuestras bravas** 10,95€
Patatas con nuestra salsa brava especial, mayonesa de albahaca y piparra frita donostiarra.
 ▶ *Nos bravas. Pommes de terre avec notre sauce spéciale brava, mayonnaise au basilic et piparra frite de Saint-Sébastien.*
- "Como le gustaba al Colorao"** 13,95€
Huevos rotos con chistorra y crema de piquillos
 ▶ *Oeufs cassés à la crème de chistorra et piquillos*
- Pimientos del Padrón** 12,50€
 ▶ *Piments 'Padron'*

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,50€ /persona. Aceitunas: 2,50€

Prix avec TVA incluse. Pain ou collations : 1,50 € /personne. Olives: 2,50€

✦ DE LA MAR - PESCADOS / Poisson

Bacalao al horno (180 gr.)	19,50€	
<i>con pisto de tomate casero y huevo frito de codorniz</i>		
✦ <i>Cabillaud au four avec ratatouille de tomates maison et œuf de caille au plat</i>		
Salmón al horno (180 gr.)	23,50€	
<i>con salsa de champagne, lima, brócoli y salsa verde</i>		
✦ <i>Saumon au four avec sauce champagne, citron vert, brocoli et sauce verte</i>		
Pez espada (180 gr.)	22,50€	
<i>con tirabeques, judías verdes y patatas a la mantequilla</i>		
✦ <i>Espadon avec pois mange-tout, haricots verts et pommes de terre au beurre</i>		
Pata de pulpo	24,90€	
<i>con parmentier, wakame y sirope de fresa</i>		
✦ <i>Cuisse de poulpe avec parmentier, wakame et sirop de fraise</i>		
Caldereta de pescado	13,95€	
<i>Guiso marinero de pescado y patata</i>		
✦ <i>Ragoût de poisson et de pommes de terre aux fruits de mer</i>		
Huevos rotos con pez platino	23,00€	
<i>a la miel y mostaza</i>		
✦ <i>Œufs cassés au poisson platine au miel et moutarde</i>		

✦ NUESTRAS CARNES / nos viandes

Carrillada suave	16,50€	
<i>Carrillera ibérica de cerdo al vino tinto con parmentier de boniato</i>		
✦ <i>Joue de porc ibérique au vin rouge avec parmentier de patate douce</i>		
Secreto de cerdo (250-300 gr.)	17,90€	
<i>con mojo picón</i>		
✦ <i>Secret du filet de porc avec sauce mojo picón</i>		
Solomillo de ternera (200 gr.)	26,50€	
<i>con crema de queso Ocaña</i>		
✦ <i>Filet de bœuf à la crème de fromage Ocaña</i>		
Lomo bajo de vaca (300 gr.)	22,00€	
✦ <i>Longe de boeuf basse</i>		
Chuletón de ternera (10 días de maduración)	80,00€	
<i>1 kg de carne a la plancha con mojo Picón y mayonesa de albahaca</i>		
✦ <i>Steak de boeuf 1 kg de viande grillée avec mojo picón sauce et mayonnaise au basilic (10 jours d'affinage)</i>		

Guarniciones / extras

Patatas fritas / Pommes frites	3,95€
Pimientos del Padrón / Poivrons Padrón	4,50€
Verduras plancha / Légumes grillés	5,00€

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,50€ /persona. Aceitunas: 2,50€

Prix avec TVA incluse. Pain ou collations : 1,50 € /personne. Olives: 2,50€





✦ UN FINAL DULCE / UNE FIN DOUCE



El Berrinche 6,50€

Crema Berrinche con crujiente de Oreo y helado de turrón

 *Maridaje recomendado (mariage de vins):*

Dry Sack de Bodegas Williams & Humbert (15 años): 8,90 € / verre de vin

► *El Berrinche. Crème Berrinche avec Oreo croquant et glace au nougat*

Tarta de queso Idiazábal 7,00€

con frutas del bosque

 *Maridaje recomendado (mariage de vins):*

Pedro Ximénez Ermita Santa Águeda de Marqués de Villalua:
5,90 € / verre de vin

► *Gâteau au fromage Idiazabal aux fruits des bois*

Torrija 7,00€

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

 *Maridaje recomendado (mariage de vins):*

As You Like It de Bodegas Williams & Humbert: 19,50€ / verre de vin

► *'Torrija' pain brioché avec glace vanille et sirop moelleux de mangue*

Coulant de chocolate 6,90€

con helado de vainilla

 *Maridaje recomendado (mariage de vins):*

Palo Cortado Don Zoilo: 6,35 € / verre de vin

► *Coulant au chocolat et glace vanille*

Chocolatísimo 7,80€

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

 *Maridaje recomendado (mariage de vins):*

Moscatel Emilin de Lustau: 6,00 € / verre de vin

► *Chocolat noir crémeux 66% avec intérieur orange flan sur génoise moelleuse au cacao*

¿Tienes alguna sugerencia que quieras hacernos? ¡Nos encantará seguir aprendiendo así que escríbenos a: sugerencias@premierginrum.com! / Avez-vous des suggestions à nous faire ? Nous allons l'adorer continuez à apprendre alors écrivez-nous à : suggestions@premierginrum.com !

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,50€ /persona. Aceitunas: 2,50€
Prix avec TVA incluse. Pain ou collations : 1,50 € /personne. Olives: 2,50€
Envases comida para llevar: 0,35€/unidad. Bolsa: 0,10€/unidad
Barquettes pour plats à emporter : 0,35 €/unité. Sachet : 0,10 €/unité





BOISSONS

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 Non gluten	3,30 €
Free Damm Tostada	3,90 €
<i>(Non gluten. 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 nada	2,95 €
Appletisser	3,00 €





BOISSONS

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 (Eau. bouteille en plastique)	1,95 €
Agua pequeña cristal (Eau. bouteille en verre)	1,95 €
<i>Vilas del Turbón</i>	
Agua 1 litro cristal (Eau. bouteille en verre. 1L)	3,95 €
<i>Vilas del Turbón</i>	
Agua con gas Aquabona (Eau gazeuse)	2,75 €
Perrier	3,00 €
Bitter Kas	2,95 €
Zumos	2,60 €
<i>(naranja, piña, melocotón o tomate)</i>	
<i>(Jus: orange, ananas, pêche ou tomate)</i>	
Batidos	2,60 €
<i>(vainilla y chocolate)</i>	
<i>(Milkshakes: vanille ou chocolat)</i>	
Ginger Beer Thomas Henry	3,00 €
Tónica pomelo Thomas Henry	3,00 €
Soda	2,95 €
Fevertree	3,50 €
Le Tribute	3,50 €

