



## 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	4,25€
Vermouth Petroni bitter	4,25€

### Vinos de Jerez / Sherry Wines

Amontillado 15 años - Don Zoilo	4,25€	27,00€
Jalifa Amontillado 30 años - Williams & Humbert	12,25€	52,00€
Oloroso Emperatriz Eugenia - Lustau	7,75€	32,00€
Fino Pasado Coquintero - Osborne	6,10€	27,00€
Manzanilla Pastora Pasada y en rama - Bodegas Barbadillo	6,25€	37,00€

### Cócteles aperitivos/ Cocktails apéritifs

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



## ❖ Sugerencias del chef

### Les suggestions du chef

sésamo		<b>Gambas blancas</b> (200 g)	20,00€
		<i>cocidas</i>	
		♦ <i>Crevettes blanches</i> (200 g) cuit	
mostaza		<b>Langostino tigre de Sanlúcar</b> (300 g)	24,50€
		<i>cocidos o plancha</i>	
		♦ <i>Crevette tigrée de Sanlúcar</i> (300 g) cuite ou grillée	
cacahuètes		<b>Carabinero plancha</b> (100 g)	22,00€
		<i>al oloroso</i>	
		♦ <i>Carabinero repasse les odeurs</i>	
soja		<b>Vieira</b> (unidad)	6,50€
		<i>rellena de su coral gratinada con ali oli de uva</i>	
		♦ <i>Coquille Saint - Jacques</i> farcie au gratin de corail et ali oli de raisin	
moluscos		<b>Pata de pulpo</b>	24,00€
		<i>a la plancha con vichyssoise de fresas y picatoste de panceta</i>	
		♦ <i>Cuisse de poulpe grillée avec vichyssoise aux fraises et croûton de bacon</i>	
gluten		<b>Arroz meloso de bogavante</b>	27,50€
		<i>con ali oli de uva y algas Wakame</i>	par personne
		(mínimo 2 personas. Aprox. 20 min.)	
		♦ <i>Riz crémeux au homard ali oli aux raisins et algues Wakame</i> (min. 2 personnes. Durée approx. 20')	
marisco		<b>Arroz caldoso de carabineros</b>	29,00€
		<i>en su jugo de coral</i>	par personne
		(mínimo 2 personas. Aprox. 20 min.)	
		♦ <i>Riz carabineros moelleux dans son jus de coral</i> (min. 2 personnes. Durée approx. 20')	
pescado		<b>Arroz meloso de cola de toro</b>	23,00€
		<i>con ali oli de menta</i>	par personne
		(mínimo 2 personas. Aprox. 20 min.)	
		♦ <i>Riz crémeux à la queue de boeuf</i> et à la menthe ali oli (min. 2 personnes. Durée approx. 20')	
sulfitos		<b>Arroz vegetariano</b>	22,00€
		<i>con verduras de temporada, crema de shitake y mayonesa de remolacha</i>	par personne
		(mínimo 2 personas. Aprox. 20 min.)	
		♦ <i>Riz végétarien aux légumes de saison, crème de shitake et mayonnaise à la betterave</i> (min. 2 personnes. Durée approx. 20')	
apio			
céleri			
frutos secos			
noix			
nuevo			
d'oeuf			
leche			
laitier			

Precios con IVA incluido. Pan y picos: 1,20€ /persona. Aceitunas: 2,30€

Prix avec TVA incluse. Pain et collations : 1,20 € /personne. Olives: 2,30€



## ✦ PARA PICAR / Pour partager

<b>Jamón selección Berrinche</b> (100 gr.) 23,50€ ↳ <i>Jambon sélection Berrinche</i>	
<b>Salchichón Bellota Ibérico 100%</b> (100 gr.) 12,00€ ↳ <i>Salchichón bellota 100% ibérique</i>	
<b>Lomo Bellota ibérico 100%</b> (100 gr.) 14,00€ ↳ <i>Longe de bellota 100% ibérique</i>	
<b>Morcón Bellota ibérico 100%</b> (100 gr.) 10,00€ ↳ <i>'Morcón' bellota ibérique 100%</i>	
<b>Variado de ibéricos</b> (150 gr.) <i>Ibérique varié</i> 19,00€	
<b>Queso Ocaña</b> (100 gr.)  <i>Fromage "Ocaña"</i> 12,50€	
<b>Queso Roncari</b> (100 gr.)  <i>Fromage "Roncari"</i> 10,50€	
<b>Queso Idiazábal</b> (100 gr.)  10,50€ ↳ <i>Fromage "Idiazábal"</i>	
<b>Tabla de quesos</b> (150 gr.)  <i>Table de fromages</i> 18,50€	

leche		laitier
huevo		d'oeuf
frutos secos		noix
apio		céleri
sulfitos		sulfite
pescado		poisson
marisco		fruit de mer
gluten		gluten
moluscos		mollusques
soja		soja
cacahuètes		cacahuète
mostaza		moutarde
sésamo		sésame

Precios con IVA incluido. Pan y picos: 1,20€ /persona. Aceitunas: 2,30€

Prix avec TVA incluse. Pain et collations : 1,20 € /personne. Olives: 2,30€







## ✦ ENTRANTES / Entrées





- Ensaladilla "Triana"**       12,50€  
*Ensaladilla de langostino al ajillo con mayonesa suave*  
 ↳ *Salade 'Triana'. Salade de crevettes à l'ail et mayonnaise douce*
- Puntillitas fritas**       15,80€  
*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*
- Alcachofa confitada con gambón**   16,50€  
*con almejas al vino amontillado*  
 ↳ *Artichauts confits aux crevettes aux palourdes au vin amontillado*
- Tataki de lomo alto**    (100 gr.) 16,95€  
*con salsa café París*  
 ↳ *Tataki de longe haute avec sauce café Paris*
- Parrillada de verduras de temporada** 12,80€  
*con Romesco al PX*    
 ↳ *Légumes de saison grillés avec Romesco au PX*
- Ensalada Berrinche**   13,50€  
*Ensalada de tomate con pesto al Palo Cortado, mozzarella siciliana y frutas de temporada*  
 ↳ *Berrinche salade Salade de tomates au pesto Palo Cortado, Mozzarella sicilienne et fruits de saison*
- Croqueta de chipirón**       13,00€  
 (6 un.)  
 ↳ *Croquettes de calmar*
- Croqueta de jamón**      13,00€  
*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.)*  
 ↳ *Assortiment de croquettes: calmar, jambon, agneau et champignons*
- Croqueta de lechazo** (6 un.)       15,50€  
 ↳ *Croquettes d'agneau*
- Nuestras bravas**       10,95€  
*Patatas con nuestra salsa especial y secreta, mayonesa de albahaca y piparra frita donostiarra.*  
 ↳ *Nos bravas. Pommes de terre avec notre sauce spéciale et secrète, 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*
- Granja, mar y huerta**      13,95€  
*Huevos rotos con bacalao y espárragos trigueros*  
 ↳ *Œufs concassés à la morue et asperges sauvages*
- Pimientos del Padrón**   12,00€  
 ↳ *Piments 'Padron'*

Precios con IVA incluido. Pan y picos: 1,20€ /persona. Aceitunas: 2,30€




Prix avec TVA incluse. Pain et collations : 1,20 € /personne. Olives: 2,30€

## ✦ DE LA MAR - PESCADOS / Poisson

**Bacalao gratinado**     (180 gr.) 19,50€  
*al ali oli de camarones sobre crema de espinacas y acelgas crujientes*  
 ➤ *Gratin de morue aux crevettes ali oli sur crème d'épinards et blettes croustillantes*

**Merluza al horno**     (180 gr.) 20,00€  
*con vichyssoise de fresas y coquinas a la marinera*  
 ➤ *Colin au four avec vichyssoise aux fraises et coquinas façon fruits de mer*

**Cola de rape**     (180 gr.) 21,50€  
*con crema de piquillo de Navarra y vinagreta de almejas*  
 ➤ *Queue de lotte à la crème de piquillo de Navarre et vinaigrette de palourdes*

**"El Bizoqui"**    (180 gr.) 19,00€  
*(Cliente habitual del café Ideal)*  
*Corvina a la plancha con cous cous negro y trigueros crujientes en salsa de yogurt*  
 ➤ *Bar grillé avec couscous noir et œufs sauvages sauvages croustillant à la sauce au yaourt*

## ✦ DE NUESTRA CASA / De notre maison

**Carrillada suave**   14,50€  
*Carrillera ibérica al vino tinto con puré de boniato*  
 ➤ *Joue ibérique au vin rouge avec purée de patate douce*

**Caldereta de pescado**   12,95€  
*Guiso marinero de pescado y patata*  
 ➤ *Ragoût de poisson et de pommes de terre aux fruits de mer*

**Calamar relleno de carrillada**    23,00€  
*con gambones*  
 ➤ *Calmar farci à la joue aux crevettes*

## ✦ NUESTRAS CARNES / nos viandes

**Secreto de cerdo Duroc**  (250-300 gr.) 17,50€  
*con mojo amontillado y sus patatas fritas*  
 ➤ *Secret de cochon avec amontillado mojo et frites*

**Lomo bajo de vaca** (300 gr.) 21,00€  
*con patatas fritas y pimientos del Padrón*  
 ➤ *Longe de boeuf basse avec frites et poivrons Padrón*

**Chuletón de ternera** 70,00€  
*1 kg de carne a la plancha con patatas fritas y pimientos del padrón*  
 ➤ *Steak de boeuf 1 kg de viande grillée avec frites et poivrons Padrón*

**Chuletón de vaca madurada** 90,00€  
*(10 días de maduración) 1 kg de carne a la plancha con patatas fritas y pimientos del padrón*  
 ➤ *Steak de boeuf mûré (10 jours d'affinage) 1 kg de viande grillée avec frites et poivrons Padrón*

Precios con IVA incluido. Pan y picos: 1,20€ /persona. Aceitunas: 2,30€

Prix avec TVA incluse. Pain et collations : 1,20 € /personne. Olives: 2,30€

sésamo  sésame

mostaza  mostaza

cacahuetes  cacahuete

soja  soja

moluscos  molusques

gluten  gluten

marisco  fruit de mer

pescado  poisson

sulfitos  sulfite

apio  céleri

frutos secos  noix

huevo  d'œuf

leche  laitier

## ✦ UN FINAL DULCE / UNE FIN DOUCE

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

sésame  
 moutarde  
 cacahuète  
 soja  
 mollusques  
 gluten  
 fruit de mer  
 poisson  
 sulfite  
 céleri  
 noix  
 d'oeuf  
 laitier

### El Berrinche 6,50€

Crema de galleta María con crujiente de Oreo y helado de turrón

 *Maridaje recomendado (mariage de vins):*

Dry Sack de Bodegas Williams & Humbert: 8,50 € / verre de vin

➤ *El Berrinche. Crème de biscuits Maria avec Oreo croquant et glace au nougat*

### Tarta de queso Idiazábal 6,50€

con frutas del bosque

 *Maridaje recomendado (mariage de vins):*

Pedro Ximénez Ermita Santa Águeda de Marqués de Villalua:

5,50 € / verre de vin

➤ *Gâteau au fromage Idiazabal aux fruits des bois*

### Torrija 6,50€

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: 18,00€ / verre de vin

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

### Coulant de chocolate 6,50€

con helado de vainilla

 *Maridaje recomendado (mariage de vins):*

Palo Cortado Don Zoilo 15 años: 9,20 € / verre de vin

➤ *Coulant au chocolat et glace vanille*

### Chocolatísimo 7,00€

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

 *Maridaje recomendado (mariage de vins):*

Moscatel Emilín de Lustau: 6,50 € / verre de vin


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

Precios con IVA incluido. Pan y picos: 1,20€ /persona. Aceitunas: 2,30€

Prix avec TVA incluse. Pain et collations : 1,20 € /personne. Olives: 2,30€



## BOISSONS

Cruzcampo Caña	2,15 €
Cruzcampo Doble	3,25 €
Radler Caña	2,15 €
Radler Doble	3,25 €
Cruzcampo Tremenda	3,75 €
Cruzcampo sin Caña	2,15 €
Cruzcampo sin Doble	3,25 €
Heineken 1/3	3,75 €
Heineken Silver	3,75 €
Heineken 0,0	3,75 €
Amstel oro tostada	3,75 €
Amstel oro 0,0	3,75 €
Águila Dorada	3,75 €
Águila sin Filtrar	3,85 €
Cruzcampo Non gluten	3,15 €
Free Damm Tostada	3,75 €
<i>(Non gluten. Non alcohol)</i>	
Paulaner	4,85 €
El Alcázar 1/3	3,85 €
Cruzcampo 1/3	3,75 €
Cruzcampo Gran Reserva	4,25 €
Desperados 1/3	4,25 €
Sol	4,25 €
Moretti	4,25 €
Salitos Pink	4,35 €
Salitos Blue	4,35 €
Ladrón de Manzanas 1/3	3,35 €
	
Coca Cola	2,75 €
Coca Cola Zero	2,75 €
Coca Cola Light	2,75 €
Coca Cola Zero Zero	2,75 €
Fanta Naranja	2,75 €
Fanta Limón	2,75 €
Royal Bliss Limón	2,75 €
Royal Bliss Naranja	2,75 €
Sprite	2,75 €
Royal Bliss Tónica Creative	2,75 €
Royal Bliss Tónica Yuzu	2,75 €
Royal Bliss Tónica Berry	2,75 €
Royal Bliss Yuzu 0	2,75 €
Royal Bliss Soda	2,75 €
Royal Bliss Ginger Ale	2,75 €
Limón y nada	2,75 €
Appletisser	2,85 €





## BOISSONS

Nestea	3,15 €
Nestea Maracuyá	3,15 €
Aquarius Limón	3,15 €
Aquarius Naranja	3,15 €
Tintos de Verano	3,15 €
Tinto con Casera Blanca	3,15 €
Tinto Con Limón	3,15 €
Red Bull	3,50 €
Agua pequeña plástico (Eau. bouteille en plastique)	1,95 €
Agua pequeña cristal (Eau. bouteille en verre)	2,80 €
<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)	2,45 €
Perrier	2,85 €
Bitter Kas	2,75 €
Zumos	2,45 €
<i>(naranja, piña, melocotón o tomate)</i>	
<i>(Jus: orange, ananas, pêche ou tomate)</i>	
Batidos	2,45 €
<i>(fresa, vainilla y chocolate)</i>	
<i>(Smothies: fraise, vanille ou chocolat)</i>	
Ginger Beer Thomas Henry	2,85 €
Tónica pomelo Thomas Henry	2,85 €
Soda	2,55 €

