



✦ ABREBOCAS

Nuestra cuidada selección de cócteles aperitivos y vinos de Jerez
La nostra accurata selezione di cocktail, antipasti e vini sherry



Vermouth

Vermouth Petroni rojo	4,25€
Vermouth Petroni bitter	4,25€

Vinos de Jerez / I vini Sherry

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/ Cocktail da aperitivo

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



❖ Sugerencias del chef

Suggerimenti dello chef

leche Latticini
 huevo uovo
 frutos secos noci
 apio sedano
 sulfitos solfito
 pescado pesce
 marisco frutti di mare
 gluten glutine
 moluscos molluschi
 soja soia
 cacahuetes arachidi
 mostaza mostarda
 sésamo sesamo

- Gambas blancas** (200 g)  20,00€
cocidas
 ▶ *Gamberetti bianchi* (200 g) *cucinato*
- Langostino tigre de Sanlúcar** (300 g)  24,50€
cocidos o plancha
 ▶ *Gambero tigre di Sanlúcar* (300 g) *cotto o alla griglia*
- Carabinero plancha** (100 g)   22,00€
al oloroso
 ▶ *Carabinero stira il Oloroso* (vino Sherry)
- Vieira** (unidad)     6,50€
rellena de su coral gratinada con ali oli de uva
 ▶ *Capesante* *ripiene di corallo gratinato all'uva ali oli*
- Pata de pulpo**    24,00€
a la plancha con vichyssoise de fresas y picatoste de panceta
 ▶ *Coscia di polpo grigliata con vichyssoise alle fragole e crostini di bacon*
- Arroz meloso de bogavante**    27,50€
con ali oli de uva y algas Wakame
(mínimo 2 personas. Aprox. 20 min.)
 ▶ *Riso con astice cremoso ali oli aux raisins et algues Wakame* (min. 2 persone. Durata appross. 20')
- Arroz caldoso de carabineros**    29,00€
en su jugo de coral
(mínimo 2 personas. Aprox. 20 min.)
 ▶ *Riso carabinero brodoso nel suo succo di corallo* (min. 2 persone. Durata appross. 20')
- Arroz meloso de cola de toro**   23,00€
con ali oli de menta
(mínimo 2 personas. Aprox. 20 min.)
 ▶ *Riso cremoso alla coda di bue con salsa ali oli alla menta* (min. 2 persone. Durata appross. 20')
- Arroz vegetariano**  22,00€
con verduras de temporada, crema de shitake y mayonesa de remolacha
(mínimo 2 personas. Aprox. 20 min.)
 ▶ *Riso vegetariano con verdure di stagione, panna shitake e maionese alla barbabietola* (min. 2 persone. Durata appross. 20')

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

Prezzi con IVA inclusa. Pane e snack: 1,20 € /persona. Olive: 2,30€



✦ PARA PICAR / Condividere

Jamón selección Berrinche (100 gr.) 23,50€ ✦ <i>Prosciutto selezione Berrinche</i>
Salchichón Bellota Ibérico 100% (100 gr.) 12,00€ ✦ <i>Salchichón di bellota 100% iberico</i>
Lomo Bellota ibérico 100% (100 gr.) 14,00€ ✦ <i>Lombo di bellota 100% iberico</i>
Morcón Bellota ibérico 100% (100 gr.) 10,00€ ✦ <i>'Morcón' bellota iberico 100%</i>
Variado de ibéricos (150 gr.) <i>Iberico vario</i> 19,00€
Queso Ocaña (100 gr.) <i>Formaggio "Ocaña"</i> 12,50€
Queso Roncari (100 gr.) <i>Formaggio "Roncari"</i> 10,50€
Queso Idiazábal (100 gr.) 10,50€ ✦ <i>Formaggio "Idiazábal"</i>
Tabla de quesos (150 gr.) <i>Piatto di formaggi</i> 18,50€



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

Prezzi con IVA inclusa. Pane e snack: 1,20 € /persona. Olive: 2,30€



✦ ENTRANTES / Antipasti

Ensaladilla "Triana"      12,50€
Ensaladilla de langostino al ajillo con mayonesa suave

↳ **Insalata 'Triana'** Insalata di gamberi all'aglio con maionese delicata

Puntillitas fritas      15,80€
sobre nido de patatas pajas, huevo frito y mayonesa de menta

↳ **Punte fritte** su nido di patate paglia, uovo al tegamino e maionese alla menta

Alcachofa confitada con gambón   16,50€
con almejas al vino amontillado

↳ **Carciofi confit con gamberi** con vongole al vino amontillado

Tataki de lomo alto    (100 gr.) 16,95€
con salsa café París

↳ **Tataki con lombo alto** con salsa al caffè Parigi

Parrillada de verduras de temporada 12,80€
con Romesco al PX  

↳ **Verdure di stagione grigliate** con Romesco al PX

Ensalada Berrinche   13,50€
Ensalada de tomate con pesto al Palo Cortado, mozzarella siciliana y frutas de temporada

↳ **Berrinche salade** Insalata di pomodori con pesto di Palo Cortado, mozzarella siciliana e frutti di stagione

Croqueta de chipirón      13,00€
(6un.)

↳ **Crocchetta di calamari**

Croqueta de jamón      13,00€
con ali oli de menta (6 un.)

↳ **Crocchetta al prosciutto** con menta ali oli di menta

Croqueta de setas      (6un.) 13,00€

↳ **Crocchetta ai funghi**

Surtido de croquetas      17,50€
Calamar, lechazo, jamón y setas (8 un.)

↳ **Assortimento di crocchette:** calamari, prosciutto maialino da latte e funghi

Croqueta de lechazo      (6un.) 15,50€

↳ **Crocchetta di maialino da latte**

Nuestras bravas      10,95€
Patatas con nuestra salsa especial y secreta, mayonesa de albahaca y piparra frita donostiarra.

↳ **I nostri bravas.** Patate con la nostra salsa speciale e segreta, maionese al basilico e piparra frita di San Sebastiano.

"Como le gustaba al Colorao"    13,95€
Huevos rotos con chistorra y crema de piquillos

↳ **Uova rotte** con crema di chistorra e piquillos

Granja, mar y huerta     13,95€
Huevos rotos con bacalao y espárragos trigueros

↳ **Uova incrinat**e con merluzzo e asparagi selvatici

Pimientos del Padrón   12,00€

↳ **'Padron' peperoncini**

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

Prezzi con IVA inclusa. Pane e snack: 1,20 € /persona. Olive: 2,30€

✦ DE LA MAR - PESCADOS / Pescare

Bacalao gratinado (180 gr.) 19,50€
al ali oli de camarones sobre crema de espinacas y acelgas crujientes

➤ **Merluzzo gratinado** con gamberi all'ali oli su crema di spinaci e bieta croccante

Merluza al horno (180 gr.) 20,00€
con vichyssoise de fresas y coquinas a la marinera

➤ **Nasello** al forno con vichyssoise alle fragole e coquinas ai frutti di mare

Cola de rape (180 gr.) 21,50€
con crema de piquillo de Navarra y vinagreta de almejas

➤ **Coda di rana pescatrice** con crema di piquillo della Navarra e vinaigrette molluschi

"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

➤ **Branzino alla griglia** con cous cous negro e uova selvatiche croccante in salsa di yogurt

✦ DE NUESTRA CASA / della nostra casa

Carrillada suave 14,50€
Carrillera ibérica al vino tinto con puré de boniato

➤ **Guancia iberica** al vino rosso con purea di patate dolci

Caldereta de pescado 12,95€
Guiso marinero de pescado y patata

➤ **Spezzatino di pesce e patate**

Calamar relleno de carrillada 23,00€
con gambones

➤ **Calamari ripieni di guanciale e gamberi**

✦ NUESTRAS CARNES / le nostre carni

Secreto de cerdo Duroc (250-300 gr.) 17,50€
con mojo amontillado y sus patatas fritas

➤ **Filetto di maiale Duroc** con amontillado mojo e patatine fritte

Lomo bajo de vaca (300 gr.) 21,00€
con patatas fritas y pimientos del Padrón

➤ **Lombo di manzo** con patatine fritte e peperoni Padrón

Chuletón de ternera 70,00€
1 kg de carne a la plancha con patatas fritas y pimientos del padrón

➤ **Carne alla griglia** con patatine fritte e peperoni Padrón. 1 kg

Chuletón de vaca madurada 90,00€
(10 días de maduración) 1 kg de carne a la plancha con patatas fritas y pimientos del padrón

➤ **Bistecca di manzo stagionata** (10 giorni di stagionatura) 1 kg di carne alla griglia con patatine fritte e peperoni Padrón

Precios con IVA incluido. Pan y picos: 1,20€ /persona. Aceitunas: 2,30€
Prezzi con IVA inclusa. Pane e snack: 1,20€ /persona. Olive: € 2,30

sésamo
 mostaza
 cacahuetes
 arachidi
 soja
 moluscos
 gluten
 marisco
 pescado
 sulfitos
 opio
 frutos secos
 huevo
 leche
 Laticini
 sesamo
 mostarda
 molluschi
 glutine
 frutti di mare
 pesce
 solfito
 sedano
 noci
 uovo



léche Latticini
huevo uovo
frutos secos noci
apio sedano
sulfitos
pescado
marisco
gluten
molluscos
soja
cacahuetes
mostaza
sésamo
sesamo

✦ UN FINAL DULCE / un dolce finale

El Berrinche 6,50€

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

 *Maridaje recomendado (abbinamento di vini):*

Dry Sack de Bodegas Williams & Humbert: 8,50 € / coppa di vino

✦ *El Berrinche. Crema biscotto Maria con Oreo croccanti e gelato al torrone*

Tarta de queso Idiazábal 6,50€

con frutas del bosque

 *Maridaje recomendado (abbinamento di vini):*

Pedro Ximénez Ermita Santa Águeda de Marqués de Villalua: 5,50 € / coppa di vino

✦ *Cheesecake Idiazabal ai frutti di bosco*

Torrija 6,50€

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

 *Maridaje recomendado (abbinamento di vini):*

As You Like It de Bodegas Williams & Humbert: 18,00€ / coppa di vino

✦ *'Torrija' Pan brioche tostato con gelato alla vaniglia e morbido sciroppo di mango*

Coulant de chocolate 6,50€

con helado de vainilla

 *Maridaje recomendado (abbinamento di vini):*

Palo Cortado Don Zoilo 15 años: 9,20 € / coppa di vino

✦ *Coulant al cioccolato con gelato alla vaniglia*

Chocolatísimo 7,00€

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

 *Maridaje recomendado (abbinamento di vini):*

Moscatel Emilín de Lustau: 6,50 € / coppa di vino


✦ *Cremoso cioccolato fondente 66% con interno di Flan all'arancia su morbido pan di spagna al cacao*


Precios con IVA incluido. Pan y picos: 1,20€ /persona. Aceitunas: 2,30€
Prezzi con IVA inclusa. Pane e snack: 1,20 € /persona. Olive: € 2,30





Bevandes

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 €





Bevandes

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 (Acqua. bottiglia di plastica)	1,95 €
Agua pequeña cristal (Acqua. bottiglia di vetro)	2,80 €
<i>Vilas del Turbón</i>	
Agua 1 litro cristal (Acqua. bottiglia di vetro. 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>(Succhi: arancia, ananas, pesca o pomodoro)</i>	
Batidos	2,45 €
<i>(fresa, vainilla y chocolate)</i>	
<i>(Frullati: fragola, vaniglia e cioccolato)</i>	
Ginger Beer Thomas Henry	2,85 €
Tónica pomelo Thomas Henry	2,85 €
Soda	2,55 €

