



## ✦ 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€  
*cocidas 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€

## ✦ DE TAPERÍA

**Tartar de atún** (un.) 9,00€

con aguacate y ali oli de pera sobre tortilla de camarones, wakame y frutas de temporada

- ✦ **Tartara di tonno** con avocado e pera ali oli su frittata di gamberi, wakame e frutta di stagione

**Tosta Guadalquivir** 4,80€

Tosta de boquerón en vinagre con confitura de tomate y ali oli de pera

- ✦ **Crostino di acciughe** marinade con marmellata di pomodoro e olio di pere

**Tartaleta de gulas** 4,80€

y gambas al ajillo con huevo de codorniz y mayonesa de uva

- ✦ **Tortino di anguilla** e gamberi all'aglio con uovo di quaglia e maionese all'uva

**Moussaka del chef** 6,50€

El ingrediente principal, la berenjena, rellena de bacalao

- ✦ **Moussaka dello chef** L'ingrediente principale, le melanzane, farcito con merluzzo

**Bombón de solomillo Duroc** 7,00€

con patata panadera y salsa de miel y mostaza

- ✦ **Bonbon di controfiletto Duroc** con patate al forno e salsa di senape al miele

**Corvina a la plancha** 6,95€

con ajo blanco de coco y tomate cherry glaseado

- ✦ **Branzino alla griglia** con aglio bianco al cocco e pomodorini glassati

**Huevos rotos** 6,75€

con cola de langostino y mayonesa de remolacha

- ✦ **Uova rotte** con coda di gambero e maionese di barbabietola

**Patitas de calamar guisado en su tinta** 6,95€

con ali oli de melocotón y huevo frito

- ✦ **Cosce di calamaro stufate nel suo inchiostro** con pesca ali oli e uovo fritto

**Cola de toro** 7,95€

sobre parmentier de Granada

- ✦ **Coda di toro sul parmentier di Granada**

## ✦ PARA PICAR / Condividere

**Jamón selección Berrinche** (100 gr.) 23,50€

- ✦ **Prosciutto selezione Berrinche**

**Salchichón Bellota Ibérico 100%** (100 gr.) 12,00€

- ✦ **Salchichón di bellota 100% iberico**

**Lomo Bellota ibérico 100%** (100 gr.) 14,00€

- ✦ **Lombo di bellota 100% iberico**

**Morcón Bellota ibérico 100%** (100 gr.) 10,00€

- ✦ **'Morcón' bellota iberico 100%**

**Variado de ibéricos** (150 gr.) Iberico vario 19,00€

**Queso Ocaña** (100 gr.) Formaggio "Ocaña" 12,50€

**Queso Roncari** (100 gr.) Formaggio "Roncari" 10,50€

**Queso Idiazábal** (100 gr.) 10,50€

- ✦ **Formaggio "Idiazábal"**

**Tabla de quesos** (150 gr.) Piatto di formaggi 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*

▶ *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 incrinate 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  
 soja  
 moluscos  
 gluten  
 marisco  
 pescado  
 sulfitos  
 opio  
 frutos secos  
 huevo  
 leche  
 sésamo  
 mostarda  
 arachidi  
 soja  
 molluschi  
 glutine  
 frutti di mare  
 solfite  
 sedano  
 noci  
 uovo  
 Latticini



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 €

