



✦ 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	12,50€	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€
Palo Cortado 15 años - Don Zoilo	5,95€	42,00€

Cócteles aperitivos/ Cocktails apéritifs

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






❖ Sugerencias del chef

Les suggestions du chef

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

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

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,40€ /persona. Aceitunas: 2,30€

Prix avec TVA incluse. Pain ou collations : 1,40 € /personne. Olives: 2,30€



✦ DE TAPERÍA

Puerro glaseado    	5,90€	
<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.)        	9,00€	
<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    	6,90€	
<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    	7,00€	
<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 Duroc   	7,00€	
<i>con patata panadera y salsa de miel y mostaza</i>		
✦ <i>Bonbon de surlonge Duroc avec pomme de terre au four et sauce moutarde au miel</i>		
Corvina a la plancha       	7,50€	
<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   	7,50€	
<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    	6,95€	
<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    	7,95€	
<i>sobre parmentier</i>		
✦ <i>Queue de taureau sur parmentier</i>		
✦ PARA PICAR / Pour partager		
Jamón selección Berrinche (100 gr.)	23,50€	
✦ <i>Jambon sélection Berrinche</i>		
Salchichón Bellota Ibérico 100% (100 gr.) 	12,00€	
✦ <i>Salchichón bellota 100% ibérique</i>		
Lomo Bellota ibérico 100% (100 gr.) 	14,00€	
✦ <i>Longe de bellota 100% ibérique</i>		
Morcón Bellota ibérico 100% (100 gr.) 	14,00€	
✦ <i>'Morcón' bellota ibérique 100%</i>		
Variado de ibéricos (150 gr.) <i>Ibérique varié</i>  	19,00€	
Queso Ocaña (100 gr.)   <i>Fromage "Ocaña"</i>	14,50€	
Queso Roncari (100 gr.)   <i>Fromage "Roncari"</i>	12,50€	
Queso Idiazábal (100 gr.)   <i>Fromage "Idiazábal"</i>	12,50€	
Tabla de quesos (150 gr.)   <i>Table de fromages</i>	18,50€	

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

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,40€ /persona. Aceitunas: 2,30€

Prix avec TVA incluse. Pain ou collations : 1,40 € /personne. Olives: 2,30€

✦ ENTRANTES / Entrées

	Ensaladilla "Triana"    	12,50€
	<i>Ensaladilla de cigalas con mayonesa suave</i> ↳ <i>Salade 'Triana': Salade de écrevisse et mayonnaise douce</i>	
	Puntillitas fritas   	15,80€
	<i>sobre nido de patatas pajas, huevo frito y mayonesa de menta</i> ↳ <i>Conseils frits sur nid de pommes de terre paille, œuf au plat et mayonnaise à la menthe</i>	
	Alcachofas 	18,50€
	<i>con crema de queso de Ocaña y virutas de jamón</i> ↳ <i>Artichauts avec crème de fromage Ocaña et copeaux de jambon</i>	
	Tataki de lomo alto    (100 gr.)	16,95€
	<i>con salsa París</i> ↳ <i>Tataki de longe haute avec sauce Paris</i>	
	Parrillada de verduras de temporada   	12,80€
	<i>con mojo picón</i> ↳ <i>Légumes de saison grillés avec sauce "mojo picón"</i>	
	Ensalada Berrinche  	16,50€
	<i>Ensalada de tomate relleno de burrata acompañada de frutas de temporada y una cuidada selección de lechugas</i> ↳ <i>Berrinche salade Salade de tomates farcies à la burrata accompagnée de fruits de saison et une sélection rigoureuse de salades</i>	
	Croqueta de chipirón     (6 un.)	13,00€
	↳ <i>Croquettes de calmar</i>	
	Croqueta de jamón   	13,00€
	<i>con ali oli de menta (6 un.)</i> ↳ <i>Croquettes de jambon à la menthe ali oli</i>	
	Croqueta de setas (6 un.)   	13,00€
	↳ <i>Croquettes aux champignons</i>	
	Surtido de croquetas    	17,50€
	<i>Chipirón, lechazo, jamón y setas (8 un.)</i> ↳ <i>Assortissement de croquettes: calmar, jambon, agneau et champignons</i>	
	Croqueta de lechazo (6 un.)   	16,90€
	↳ <i>Croquettes d'agneau</i>	
	Nuestras bravas  	10,45€
	<i>Patatas con nuestra salsa brava especial, mayonesa de albahaca y piparra frita donostiarra.</i> ↳ <i>Nos bravas. Pommes de terre avec notre sauce spéciale brava, mayonnaise au basilic et piparra frite de Saint-Sébastien.</i>	
	"Como le gustaba al Colorao"  	13,95€
	<i>Huevos rotos con chistorra y crema de piquillos</i> ↳ <i>Oeufs cassés à la crème de chistorra et piquillos</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>	
	Pimientos del Padrón 	12,00€
	↳ <i>Piments 'Padron'</i>	

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,40€ /persona. Aceitunas: 2,30€

Prix avec TVA incluse. Pain ou collations : 1,40 € /personne. Olives: 2,30€

✦ 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.)	21,00€	
<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	24,00€	
<i>con parmentier, wakame y sirope de fresa</i>		
✦ <i>Cuisse de poulpe avec parmentier, wakame et sirop de fraise</i>		
Caldereta de pescado	12,95€	
<i>Guiso marinero de pescado y patata</i>		
✦ <i>Ragoût de poisson et de pommes de terre aux fruits de mer</i>		
Lenguado a la Menier (para 2 pax)	31,50€	
<i>con patatas panaderas y mantequilla de romero</i>		
✦ <i>Sole à la Menier avec pommes de terre au four et beurre de romarin (pour 2 personnes)</i>		

✦ NUESTRAS CARNES / nos viandes

Carrillada suave	14,50€	
<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.)	17,00€	
<i>con mojo picón</i>		
✦ <i>Secret du filet de porc avec sauce mojo picón</i>		
Solomillo de ternera (200 gr.)	24,50€	
<i>con crema de queso Ocaña</i>		
✦ <i>Filet de bœuf à la crème de fromage Ocaña</i>		
Lomo bajo de vaca (300 gr.)	21,00€	
✦ <i>Longe de boeuf basse</i>		
Chuletón de ternera (10 días de maduración)	70,00€	
<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: 1,40€ /persona. Aceitunas: 2,30€

Prix avec TVA incluse. Pain ou collations : 1,40 € /personne. Olives: 2,30€





✦ UN FINAL DULCE / UNE FIN DOUCE

leche
lactier

huevo
d'oeuf

frutos secos
noix

apio
céleri

sulfitos
sulfite

pescado
poisson

marisco
fruit de mer

gluten

moluscos
mollusques

soja
soja

cacahuètes
cacahuète

mostaza
moutarde

sésamo
sésame

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): 8,50 € / 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:
5,50 € / 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: 5,95 € / verre de vin

► *Coulant au chocolat et glace vanille*

Chocolatísimo 7,00€

Cremoso 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*

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,40€ /persona. Aceitunas: 2,30€

Prix avec TVA incluse. Pain ou collations : 1,40 € /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)	2,75 €
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>(vainilla y chocolate)</i>	
<i>(Milkshakes: vanille ou chocolat)</i>	
Ginger Beer Thomas Henry	2,85 €
Tónica pomelo Thomas Henry	2,85 €
Soda	2,55 €

