



## ✦ 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	12,50€	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/ Cocktail da aperitivo


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



## ❖ Sugerencias del chef

### Suggerimenti dello chef


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

<b>Gambas blancas</b> (200 g)   <i>plancha o cocidas</i> ◆ <i>Gamberetti bianchi</i> (200 g) <i>alla griglia o cotto</i>	25,00€
<b>Langostino tigre de Sanlúcar</b> (300 g)  <i>cocidos o plancha</i> ◆ <i>Gambero tigre di Sanlúcar</i> (300 g) <i>cotto o alla griglia</i>	24,50€
<b>Carabinero plancha</b> (100 g)   <i>al oloroso</i> ◆ <i>Carabinero stira il Oloroso</i> (vino Sherry)	22,00€
<b>Vieira</b> (unidad)           <i>rellena de su coral gratinada con ali oli de pera</i> ◆ <i>Capesante</i> <i>ripiene di corallo gratinato pera ali oli</i>	6,50€
<b>Calamar relleno de carrillada</b>    <i>con gambones y patatas</i> ◆ <i>Calamari ripieni di guanciale, gamberi e patate</i>	23,00€
<b>Arroz meloso con bogavante</b>   <i>(mínimo 2 personas. Aprox. 20 min.)</i> ◆ <i>Riso con astice cremoso</i> <i>(min. 2 persone. Durata appross. 20')</i>	27,50€ a persona
<b>Arroz caldoso de carabineros</b>   <i>(mínimo 2 personas. Aprox. 20 min.)</i> ◆ <i>Riso carabinero brodoso</i> (min. 2 persone. Durata appross. 20')	29,00€ a persona
<b>Arroz meloso de cola de toro</b>    <i>(mínimo 2 personas. Aprox. 20 min.)</i> ◆ <i>Riso cremoso alla coda di bue</i> <i>(min. 2 persone. Durata appross. 20')</i>	23,00€ a persona
<b>Arroz vegetariano</b>   <i>con verduras de temporada, crema de shitake, pak choi</i> <i>mayonesa de remolacha. (mínimo 2 personas. Aprox. 20 min.)</i> ◆ <i>Riso vegetariano con verdure di stagione, panna shitake, pak choi e</i> <i>maionese alla barbabietola (min. 2 persone. Durata appross. 20')</i>	22,00€ a persona

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

Prezzi con IVA inclusa. Pane o snack: 1,40 €/persona. Olive: 2,30€

## ✦ DE TAPERÍA

**Puerro glaseado**     6,95€  
a la carbonara con jamón ibérico y salsa verde

♦ *Porro glassato alla carbonara con prosciutto iberico e salsa verde*

**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**     6,90€  
Tosta de sardina ahumada con aguacate casero y cherry glaseado

♦ *Toast di sardine affumicate con avocado fatto in casa e ciliegie glassate*

**Moussaka del chef**     7,00€  
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**           7,50€  
con ajo blanco, wakame y tomate cherry glaseado

♦ *Branzino alla griglia con aglio bianco, wakame e pomodorini glassati*

**Huevos rotos**    7,50€  
con cola de langostino y ali oli de remolacha

♦ *Uova rotte con coda di gambero e ali oli 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

♦ *Coda di toro sul parmentier*

## ✦ 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.)  14,00€

♦ *'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.)   *Formaggio "Idiazábal"* 10,50€

**Tabla de quesos** (150 gr.)   *Piatto di formaggi* 18,50€

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

Prezzi con IVA inclusa. Pane o snack: 1,40 € /persona. Olive: 2,30€

 **sesamo**  
 **mostaza**  
 **cacahuetes**  
 **soja**  
 **moluscos**  
 **gluten**  
 **marisco**  
 **pescado**  
 **sulfitos**  
 **apio**  
 **frutos secos**  
 **nocci**  
 **huevo**  
 **Latticini**  
 **mostarda**  
 **arachidi**  
 **soia**  
 **molluschi**  
 **frutti di mare**  
 **solfito**  
 **sedano**

## ✦ ENTRANTES / Antipasti

**Ensaladilla "Triana"**     12,50€

*Ensaladilla de cigalas con mayonesa suave*

↳ *Insalata 'Triana' Insalata di scampi 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*

**Alcachofas**   18,50€

*con crema de queso Ocaña y virutas de jamón*

↳ *Carciofi con crema di formaggio Ocaña e scaglie di prosciutto*

**Tataki de lomo alto**    (100 gr.) 16,95€

*con salsa París*

↳ *Tataki con lombo alto con salsa Parigi*

**Parrillada de verduras de temporada**    12,80€

*con Mojo Picón*

↳ *Verdure di stagione grigliate con "Mojo Picón"*

**Ensalada Berrinche**   16,50€

*Ensalada de tomate relleno de burrata acompañada de frutas de temporada y una cuidada selección de lechugas*

↳ *Berrinche salade. Insalata di pomodori ripiena di burrata accompagnata da frutta stagione e un'accurata selezione di lattughe*

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

↳ *Crocchetta di calamari*

**Croqueta de jamón**    (6un.) 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.) 16,90€

↳ *Crocchetta di maialino da latte*

**Nuestras bravas**   10,45€

*Patatas con nuestra salsa brava especial, mayonesa de albahaca y piparra donostiarra.*

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

**"Como le gustaba al Colorao"**   13,95€

*Huevos rotos con chistorra y crema de piquillos*

↳ *Uova rotte con crema di chistorra e piquillos*

**Huevos rotos con pez platino** 23,00€

*a la miel y mostaza*

↳ *Uova incrinare con pesce platino con miele e senape*

**Pimientos del Padrón**  12,00€

↳ *'Padron' peperoncini*

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

Prezzi con IVA inclusa. Pane o snack: 1,40 €/persona. Olive: 2,30€



## ✦ DE LA MAR - PESCADOS / Pescare

**Bacalao al horno** (180 gr.) 19,50€  
con pisto de tomate casero y huevo frito de codorniz

➤ **Merluzzo al forno** con ratatouille di pomodoro fatta in casa e uovo di quaglia fritto

**Salmón al horno** (180 gr.) 21,00€  
con salsa de champagne, lima, brócoli y salsa verde

➤ **Salmone al forno** con salsa allo champagne, lime, broccoli e salsa verde

**Pez espada** (180 gr.) 22,50€  
con tirabeques, judías verdes y patatas a la mantequilla

➤ **Pesce spada** con taccole, fagiolini e patate al burro

**Pata de pulpo** 24,00€  
con parmentier, wakame y sirope de fresa

➤ **Coscia di polpo** con parmentier, wakame e sciroppo di fragole

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

➤ **Spezzatino di pesce e patate**

**Lenguado a la Menier** (para 2 pax) 31,50€  
con patatas panaderas y mantequilla de romero

➤ **Sogliola Menier** con patate al forno e burro al rosmarino (per 2 persone)

## ✦ NUESTRAS CARNES / le nostre carni

**Carrillada suave** 14,50€  
Carrillera ibérica de cerdo al vino tinto con parmentier de boniato

➤ **Guancia di maiale iberica** al vino rosso con parmentier di patate dolci

**Secreto de cerdo** (250-300 gr.) 17,00€  
con mojo picón

➤ **Filetto di maiale** con mojo picón

**Solomillo de ternera** (200 gr.) 24,50€  
con crema de queso Ocaña

➤ **Filetto di manzo** con crema di formaggio Ocaña

**Lomo bajo de vaca** (300 gr.) 21,00€

➤ **Lombo di manzo**

**Chuletón de ternera** (10 días de maduración) 70,00€  
1 kg de carne a la plancha con mojo picón y mayonesa de albahaca

➤ **Carne alla griglia** con sauce mojo picon e maionese al basilico (10 giorni di stagionatura)

### Guarniciones / extras

**Patatas fritas / Patatine** 3,95€

**Pimientos del Padrón / Peperoni Padrón** 4,50€

**Verduras plancha / Verdure grigliate** 5,00€

sésamo  
sesamo

mostaza  
mustarda

cacahuetes  
arachidi

soja  
soia

moluscos  
molluschi

gluten  
glutine

marisco  
frutti di mare

pescado  
pesce

sulfitos  
solfito

apio  
sedano

frutos secos  
noci

huevo  
uovo

leche  
Latticini

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,40€/persona. Aceitunas: 2,30€  
Prezzi con IVA inclusa. Pane o snack: 1,40 €/persona. Olive: € 2,30





## ✦ UN FINAL DULCE / un dolce finale

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

### El Berrinche 6,50€

Crema Berrinche con crujiente de Oreo y helado de turrón

 *Maridaje recomendado (abbinamento di vini):*

Dry Sack de Bodegas Williams & Humbert (15 años): 8,50 € / coppa di vino

↳ *El Berrinche. Crema Berrinche con Oreo croccanti e gelato al torrone*

### Tarta de queso Idiazábal 7,00€

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 siroppo di mango*

### Coulant de chocolate 6,50€

con helado de vainilla

 *Maridaje recomendado (abbinamento di vini):*

Palo Cortado Don Zoilo: 5,95 € / 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: 6,00 € / 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 o picos: 1,40€ /persona. Aceitunas: 2,30€  
Prezzi con IVA inclusa. Pane o snack: 1,40 € /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 (Non gluten. Non alcohol)	3,75 €
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)	2,75 €
Perrier	2,85 €
Bitter Kas	2,75 €
Zumos	2,45 €
<i>(naranja, piña, melotocotón o tomate)</i>	
<i>(Succhi: arancia, ananas, pesca o pomodoro)</i>	
Batidos	2,45 €
<i>(vainilla o chocolate)</i>	
<i>(Frullati: vaniglia e cioccolato)</i>	
Ginger Beer Thomas Henry	2,85 €
Tónica pomelo Thomas Henry	2,85 €
Soda	2,55 €

