

CASA BERRINCHE

✦ DE TAPERÍA / Nos 'Tapas'

Tosta de almadraba | 7,50€

Pan brioche tostado con atún rojo de almadraba, yogur cítrico, cebollino, furikake y salsa hoisin.

- ✦ Pain brioché grillé avec du thon rouge d'Almadraba, yaourt aux agrumes, ciboulette, furikake et sauce hoisin.

Langostino en tempura (1 unidad) | 5,90€

Langostino en tempura crujiente, mayonesa dulce de wasabi y jengibre, furikake y ensalada de col china.          

- ✦ Langoustine en tempura croustillante, mayonnaise douce au wasabi et au gingembre, furikake et salade de chou chinois.

Setas enoki en tempura | 7,50€

Setas enoki en tempura ligera con curry, mayonesa de wasabi y jengibre.

- ✦ Champignons enoki en tempura légère au curry, mayonnaise au wasabi et au gingembre.

Tosta de anchoa del Cantábrico 0,0 | 3,80€

Pan brioche tostado con anchoa del Cantábrico, confitura de pimiento piquillo, almendra frita y AOVE.

- ✦ Pain brioché grillé avec anchois de la mer Cantabrique, confiture de poivron piquillo, amande frite et huile d'olive vierge extra.

Tosta de foie al Oloroso Alfonso | 7,90€

Pan brioche tostado con foie glaseado al Oloroso Alfonso, cebolla caramelizada al curry y frutos rojos.

- ✦ Pain brioché grillé avec foie glacé à l'Oloroso Alfonso, oignon caramélisé au curry et fruits rouges.

Tosta Guadalquivir | 6,90€

Pan brioche tostado con sardina ahumada, vinagreta de tomate y aguacate, cebollino y AOVE

- ✦ Pain brioché grillé avec sardine fumée, vinaigrette tomate-avocat, ciboulette et huile d'olive vierge extra.

Flor de alcachofa confitada (1 unidad) | 7,90€

Alcachofa confitada con espuma de crema de queso de Ocaña, crujiente de guanciale y escalope de foie.

- ✦ Artichaut confit avec mousse de fromage Caña, chips de guanciale et escalope de foie.

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,80€/persona. Aceitunas: 2,90€. Aceite y mantequilla extra: 1,00€. Prix TVA incluse. Pain ou picos : 1,80€/personne. Olives : 2,90€. Supplément huile et beurre: 1,00€.

leche  lait
huevo  œuf
frutos secos  fruits à coque
apio  céleri
sulfitos  sulfites
pescado  poisson
marisco  fruits de mer
gluten  gluten
moluscos  mollusques
soja  soja
cacahuets  arachides
mostaza  moutarde
sésamo  sésame

Presa Ibérica caramelizada (90 / 100 gr) | 9,50€

Presa ibérica glaseada con mostaza Dijon, crema de orejones, hojaldre de patata y tocinetas crujientes.

- ◀ *Épaule de porc ibérique glacée à la moutarde de Dijon, crème d'abricot, feuilleté de pomme de terre et lard croustillant.*

Moussaka del Chef | 5,90€

Capas de berenjena, carne especiada y bechamel, coronada con migas de bacalao crujientes.

- ◀ *Couches d'aubergine, viande épicée et béchamel, couronnées de miettes croustillantes de morue.*

Puerro glaseado a la carbonara | 6,90€

Puerro glaseado en salsa carbonara, coronado con virutas de jamón.

- ◀ *Poireau glacé à la sauce carbonara, couronné de copeaux de jambon.*

Cola de toro | 7,50€

Cola de toro tierna con parmentier cremoso de patata.

- ◀ *Queue de taureau tendre avec parmentier de pomme de terre crémeux.*

Huevos rotos con tomate de Los Palacios y gambón | 8,50€

Huevos rotos con tomates de Los Palacios y gambón.    

- ◀ *Œufs brouillés avec tomates de Los Palacios et gambon.*

Bombón de solomillo | 7,50€

Bombón de solomillo relleno de yema trufada sobre crema de queso de Ocaña.

- ◀ *Bonbon de filet de bœuf farci de jaune d'œuf truffé, sur crème de fromage d'Ocaña.*

Aguacate asado al curry | 7,90€

Aguacate asado al curry, relleno de ensalada japonesa con pepino, cebolla morada, apio y kanikama, espuma de kimchi.

- ◀ *Avocat rôti au curry, farci de salade japonaise au concombre, oignon rouge, céleri, kanikama et mousse de kimchi.*

Vieira (unidad) | 7,20€

Vieira gratinada rellena con su coral y alioli de pera.

- ◀ *Coquille Saint-Jacques gratinée, farcie de son corail et aioli à la poire.*

Magrét de pato | 7,90€

Magrét de pato sobre chutney de manzana, zanahoria y cardamomo con almendra frita.

- ◀ *Magret de canard servi sur chutney de pomme, carotte et cardamome, avec amandes frites.*

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,80€/persona. Aceitunas: 2,90€. Aceite y mantequilla extra: 1,00€. Prix TVA incluse. Pain ou picos : 1,80€/personne. Olives : 2,90€. Supplément huile et beurre: 1,00€.

leche  lait  œuf  frutos secos / fruits à coque  apio / céleri  sulfitos / sulfites  pescado / poisson  marisco / fruits de mer  gluten  moluscos / mollusques  soja  cacahuets / arachides  mostaza / moutarde  sésamo / sésame

✦ CHACINAS / Charcuterie

Surtido Ibérico | 23.00 €

Jamón ibérico, caña de lomo, salchichón ibérico y queso viejo (150gr).

➤ *Jambon ibérique, longe, saucisson ibérique et fromage affiné (150 g).*

Jamón de bellota (100 gr) | 26.00 €

Jamón de bellota 100% (100gr).

➤ *Jambon ibérique 100 % bellota (100 g).*

Tabla con quesos variados (160 gr) | 16.00 €

Tabla de quesos variados.

➤ *Assortiment de fromages variés.*

Tabla de quesos manchego (100 gr) | 10.50 €

Tabla de queso manchego Campo Oro Reserva.

➤ *Fromage manchego Campo Oro Reserva.*

Tabla de quesos Ocaña (100 gr) | 12.00 €

Queso de mezcla de cabra y oveja curado en aceite de oliva, sabor extremo y picante.

➤ *Fromage mixte de chèvre et brebis affiné à l'huile d'olive, saveur intense et épicée.*

Tabla de queso Payoyo (100 gr) | 12.00 €

Tabla de queso Payoyo.

➤ *Fromage Payoyo.*

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,80€ /persona. Aceitunas: 2,90€. Aceite y mantequilla extra: 1,00€. Prix TVA incluse. Pain ou picos : 1,80€/personne. Olives : 2,90€. Supplément huile et beurre: 1,00€.



✦ ENTRANTES / Entrées

Patatas bravas al estilo Berrinche | 10.95 €

Patatas crujientes con espuma picante, crujientes de torrencillos y piparra.

- *Pommes de terre croustillantes avec écume épicée, chips de torrencillos et piment piparra.*

Ensaladilla de almadraba | 13.50 €

Ensaladilla con atún rojo de almadraba, tajín, sal negra hawaiana, mayonesa hoisin, aceite verde y furikake.

- *Salade russe au thon rouge d'almadraba, tajín, sel noir hawaïen, mayonnaise hoisin, huile verte et furikake.*

Ensaladilla Triana | 12.50 €

Ensaladilla cremosa con Dijon, gambón al ajillo, crujiente de yuca, polvo de kikos, aceite verde y sal negra.

- *Salade crémeuse avec mayonnaise à la moutarde de Dijon, gambon à l'ail, croustillant de manioc, poudre de maïs grillé, huile verte et sel noir.*

Puntillitas fritas | 15.90 €

Puntillitas fritas sobre nido de patatas paja, huevo frito y mayonesa de menta.

- *Petits calamars frits sur nid de pommes de terre paille, œuf frit et mayonnaise à la menthe.*

Croquetas de gambas al ajillo (6 unidades) | 10.50 €

Croquetas cremosas con gambas al ajillo.

- *Croquettes crémeuses aux gambas à l'ail.*

Croquetas de setas (6 unidades) | 9.50 €

Croquetas cremosas con setas salteadas.

- *Croquettes crémeuses aux champignons sautés.*

Croquetas jamón (6 unidades) | 13.00 €

Croquetas cremosas con jamón.

- *Croquettes crémeuses au jambon.*

Surtido de croquetas (9 unidades) | 15.00 €

3 de jamón, 3 de boletus, 3 de gambón al ajillo.

- *3 au jambon, 3 aux cèpes, 3 aux gambas à l'ail.*

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,80€/persona. Aceitunas: 2,90€. Aceite y mantequilla extra: 1,00€. Prix TVA incluse. Pain ou picos : 1,80€/personne. Olives : 2,90€. Supplément huile et beurre: 1,00€.



Parrillada de verduras | 12.90 €

Verduras de temporada a la plancha con salsa romesco.

- Légumes de saison grillés avec sauce romesco.

Ensalada Berrinche | 14.50 €

Lechuga romana con burrata, picatostes, cebolla frita, vinagreta de tomate y aguacate, mojo verde de wasabi.

- Laitue romaine avec burrata, croûtons, oignon frit, vinaigrette tomate-avocat, mojo vert au wasabi.

Ensalada templada de pato | 12.90 €

Magret de pato templado sobre lechuga romana, cebolla morada, almendra frita, queso Payoyo y vinagreta dulce.

- Magret de canard tiède sur lit de laitue romaine, oignon rouge, amandes grillées, fromage Payoyo et vinaigrette sucrée.

Langostino tigre (300gr) | 25.50 €

Langostinos tigre a la plancha o cocidos con sal marina.

- Gambas tigre grillées ou bouillies au sel marin.

Gambas blancas (200gr) | 26.00 €

Gambas blancas cocidas al punto o a la plancha.

- Crevettes blanches cuites à point ou grillées.

Tataki de lomo alto | 16.95 €

Tataki de lomo alto con salsa café de París.

- Tataki de faux-filet avec sauce café de Paris.

Paté de ave al Oloroso Alfonso | 10.90 €

Paté de ave con Oloroso Alfonso, crema de orejones y tosta crujientes.

- Pâté de volaille à l'Oloroso Alfonso, crème d'abricot et toasts croustillants.

Pimientos del Padrón y yema trufada | 9.00 €

Pimientos del Padrón fritos con sal y yema trufada.

- Piments de Padrón frits avec sel et jaune d'œuf truffé.    

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,80€/persona. Aceitunas: 2,90€. Aceite y mantequilla extra: 1,00€. Prix TVA incluse. Pain ou picos : 1,80€/personne. Olives : 2,90€. Supplément huile et beurre: 1,00€.



leche

lait



huevo

œuf



frutos secos

fruits à coque



apio

céleri



sulfitos

sulfites



pescado

poisson



marisco

fruits de mer



gluten

gluten



moluscos

mollusques



soja

soja



cacahuets

arachides



mostaza

moutarde



sésamo

sésame

✦ PESCADOS/ Poissons

Bacalao al horno 19.50 €

Bacalao marinado en pasta de miso y cítricos, sobre crema de naranja y zanahoria y endivias caramelizadas.

➤ *Cabillaud mariné dans une pâte de miso et d'agrumes, servi sur une crème d'orange et de carotte avec des endives caramélisées.*

Salmón al horno | 19.00 €

Lomo de salmón al horno con beurre blanc de cava e hinojo, salsa teriyaki reducida y bimi salteado.

➤ *Filet de saumon au four avec beurre blanc au cava et fenouil, sauce teriyaki réduite et bimi sauté.*

Taco de pez espada | 17.50 €

Taco de pez espada con salteado de habas, salsa bearnaise y un toque de furikake.

➤ *Taco d'espadon avec fèves sautées, sauce béarnaise et une touche de furikake.*

Pata de pulpo | 22.00 €

Pata de pulpo cocida a baja temperatura sobre parmentier avainillado, furikake y polvo de aceituna negra.

➤ *Poulpe cuit à basse température sur parmentier à la vanille, furikake et poudre d'olive noire.*

Lomo de atún rojo de almadraba | 22.00 €

Lomo de atún rojo de almadraba sobre parmentier avainillado y vinagreta de tomate concassé.

➤ *Filet de thon rouge d'Almadraba sur parmentier à la vanille et vinaigrette de tomate concassée.*

Corvina confitada | 15.50 €

Lomo de corvina confitada sobre parmentier de coliflor al curry y espárragos trigueros salteados.

➤ *Filet de corvina confit sur parmentier de chou-fleur au curry et asperges vertes sautées.*

Caldereta de pescado | 13.95 €

Caldereta tradicional con pescados frescos de temporada.

➤ *Ragoût traditionnel avec poissons frais de saison.*

Carabinero al Oloroso (unidad) | 23.00 €

Con aceite de ajo y vino Oloroso.

➤ *Avec huile à l'ail et vin Oloroso.*

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,80€/persona. Aceitunas: 2,90€. Aceite y mantequilla extra: 1,00€. Prix TVA incluse. Pain ou picos : 1,80€/personne. Olives : 2,90€. Supplément huile et beurre: 1,00€.

leche  lait  huevo  œuf  frutos secos  fruits à coque  apio  céleri  sulfitos  sulfites  pescado  poisson  marisco  fruits de mer  gluten  gluten  moluscos  mollusques  soja  soja  cacahuets  arachides  mostaza  moutarde  sésamo  sésame

✦ CARNES/ Viandes

Carrillada guisada | 15.50 €

Carrillada guisada con puré de boniato a la canela y patatas panaderas.

- ◀ *Joue de bœuf braisée avec purée de patate douce à la cannelle et pommes de terre sautées à la poêle.*

Coquelet confitado | 17.50 €

Coquelet confitado sobre parmentier avainillada, acompañado de setas al ajillo y demi-glace trufada.

- ◀ *Coquelet confit sur parmentier à la vanille, accompagné de champignons à l'ail et demi-glace truffée.*

Lomo bajo de vaca | 24.00 €

Lomo bajo de vaca a la parrilla al punto.

- ◀ *Faux-filet de bœuf grillé à point.*

Solomillo de ternera | 26.50 €

Solomillo de ternera con setas al ajillo, crema de queso Ocaña y salsa de tamarindo.

- ◀ *Filet de veau avec champignons à l'ail, crème de fromage Ocaña et sauce au tamarin.*

Secreto de cerdo | 17.90 €

Secreto de cerdo a la plancha con mojo picón.

- ◀ *Secreto de porc grillé avec mojo picón.*

Guarniciones para la carne / Suppléments uniquement pour les plats de viande

Patatas fritas / Frites	3,95€
Pimientos del Padrón / Piments de Padrón	4,50€
Verduras plancha / Légumes grillés	5,00€

Chuletón de 1 kilo aprox | 80.00 €

Aprox. 1 kg de chuletón madurado 10 días con patatas y pimientos del Padrón

- ◀ *Environ 1 kg de côte de bœuf maturée 10 jours, servie avec frites et piments de Padrón.*

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,80€/persona. Aceitunas: 2,90€. Aceite y mantequilla extra: 1,00€. Prix TVA incluse. Pain ou picos : 1,80€/personne. Olives : 2,90€. Supplément huile et beurre: 1,00€.



✦ **ARROCES / Riz**

Arroz meloso con carabineros | 29.00 €  

(por persona, mínimo 2pax)

Arroz meloso con carabineros frescos.

➤ Riz crémeux aux crevettes royales fraîches.

Arroz meloso con bogavantes | 27.50 €  

(por persona, mínimo 2pax)

Arroz meloso con bogavante fresco.

➤ Riz crémeux au homard frais.

Arroz meloso con cola de toro | 23.00 €   

(por persona, mínimo 2pax)

Arroz meloso con cola de toro.

➤ Riz crémeux à la queue de taureau.

Arroz meloso vegetariano | 22.00 €   

(por persona, mínimo 2pax)

Arroz salteado con verduras de temporada y crema de setas shitake.

➤ Riz sauté avec légumes de saison et crème de champignons shiitake.

Risotto meloso Berrinche | 14.50 €   

Risotto cremoso con magret de pato y queso Payoyo.

➤ Risotto crémeux au magret de canard et fromage Payoyo.

✦ **POSTRES / Nos desserts**

Hojaldre relleno de crema pastelera | 7.20 €   

Hojaldre relleno de crema pastelera.

➤ Feuilleté rempli de crème pâtissière.

Coulant de chocolate | 7.50 €     

Bizcocho de chocolate fundente con helado de vainilla.

➤ Gâteau au chocolat fondant avec glace à la vanille.

Torrija de pan brioche caramelizada | 7.90 €   

Torrija de pan brioche caramelizada con helado de vainilla y esencia de mango.

➤ Brioche caramélisée avec glace à la vanille et essence de mangue.

Tarta de queso | 7.50 €    

Tarta de queso.

➤ Gâteau au fromage.

Tocino de cielo | 7.00 €    

Tocino de cielo con helado de panna cotta.

➤ Flan traditionnel accompagné de glace panna cotta.

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,80€/persona. Aceitunas: 2,90€. Aceite y mantequilla extra: 1,00€. Prix TVA incluse. Pain ou picos : 1,80€/personne. Olives : 2,90€. Supplément huile et beurre: 1,00€.

leche
lait

huevo
œuf

frutos secos
fruits à coque

apio
céleri

sulfitos
sulfites

pescado
poisson

marisco
fruits de mer

gluten
gluten

moluscos
mollusques

soja
soja

cacahuets
arachides

mostaza
moutarde

sésamo
sésame

✦ BEBIDAS/ Boissons

Cruzcampo Caña	2,40 €
Cruzcampo Copa	3,60 €
Radler Caña	2,40 €
Radler Copa	3,60 €
Cruzcampo sin Caña	2,40 €
Cruzcampo sin Copa	3,60 €
Heineken 1/3	4,00 €
Heineken 0,0	4,00 €
Amstel oro 0,0	4,00 €
Águila sin Filtrar	4,00 €
Cruzcampo Gluten free	4,00 €
Paulaner	5,50 €
Cruzcampo 1/3	4,00 €
Desperados 1/3	4,40 €
Moretti	4,40 €
Ladrón de Manzanas 1/3	3,50 €
Coca Cola	3,00 €
Coca Cola Zero	3,00 €
Coca Cola Light	3,00 €
Coca Cola Zero Zero	3,00 €
Fanta Naranja	3,00 €
Fanta Limón	3,00 €
Royal Bliss Limón	3,00 €
Royal Bliss Naranja	3,00 €
Sprite	3,00 €
Royal Bliss Tónica Creative	3,00 €
Royal Bliss Tónica Yuzu	3,00 €
Royal Bliss Tónica Berry	3,00 €
Royal Bliss Yuzu 0	3,00 €
Royal Bliss Soda	3,00 €
Royal Bliss Ginger Ale	3,00 €
Limón y na da	3,00 €
Appletisser	3,00 €

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,80€/persona. Aceitunas: 2,90€. Aceite y mantequilla extra: 1,00€.
 Prix TVA incluse. Pain ou picos : 1,80€/personne. Olives : 2,90€. Supplément huile et beurre: 1,00€.

leche	huevo	frutos secos	apio	sulfitos	pescado	marisco	gluten	moluscos	soja	cacahuets	mostaza	sésamo
												
lait	Œuf	fruits à coque	céleri	sulfites	poisson	fruits de mer	gluten	mollusques	soja	arachides	moutarde	sésame

✦ BEBIDAS/ Boissons

Fuze	3,50 €
Fuze Maracuyá	3,50 €
Aquarius Limón	3,50 €
Aquarius Naranja	3,50 €
Tintos de Verano	3,50 €
Tinto con Casera Blanca	3,50 €
Tinto Con Limón	3,50 €
Red Bull	4,00 €
Agua pequeña plástico (water. plastic bottle)	2,00 €
Agua pequeña cristal (water. glass bottle)	2,00 €
Vilas del Turbón	
Agua 1 litro cristal (water. glass bottle. 1L)	3,95 €
Vilas del Turbón	
Agua con gas Aquabona (soda water)	3,00 €
Perrier	3,20 €
Bitter Kas	3,00 €
Zumos	3,00 €
(naranja, piña, melocotón o tomate)	
(Juices: orange, pineapple, peach or tomato)	
Batidos	3,00 €
(vainilla o chocolate)	
(Milkshakes: vanilla or chocolate)	
Ginger Beer Thomas Henry	3,50 €
Tónica pomelo Thomas Henry	3,50 €
Copa de gaseosa	3,00 €
Fevertree	3,50 €
Le Tribute	3,50 €