

# CASA BERRINCHE

## ✦ DE TAPERÍA / Le nostre 'Tapas'

### Tosta de almadraba | 7,50€

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

- ✦ Pan brioche tostato con tonno rosso di almadraba, yogurt agrumato, erba cipollina, furikake e salsa hoisin.

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

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

- ✦ Gamberone in tempura croccante, maionese dolce al wasabi e zenzero, furikake e insalata di cavolo cinese.

### Setas enoki en tempura | 7,50€

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

- ✦ Funghi enoki in tempura leggera al curry, maionese al wasabi e zenzero.

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

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

- ✦ Pan brioche tostato con acciuga del Cantabrico, confettura di peperone piquillo, mandorla frita e olio EVO.

### Tosta de foie al Oloroso Alfonso | 7,90€

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

- ✦ Pan brioche tostato con foie glassato all'Oloroso Alfonso, cipolla caramellata al curry e frutti rossi.

### Tosta Guadalquivir | 6,90€

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

- ✦ Pan brioche tostato con sardina affumicata, vinaigrette di pomodoro e avocado, erba cipollina e olio EVO.

### 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.

- ✦ Carciofo confit con mousse di formaggio Caña, chips di guanciale e scaloppa di foie.

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,80€/persona. Aceitunas: 2,90€  
Prezzi IVA inclusa. Pane o grissini: 1,80€/persona. Olive: 2,90€

leche	huevo	frutos secos	apio	sulfitos	pescado	marisco	gluten	moluscos	soja	cacahuets	mostaza	sésamo
												
latte	uovo	frutta secca	sedano	solfiti	pesce	frutti di mare	glutine	molluschi	soia	arachidi	senape	sesamo

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

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

- ▶ Spalla di maiale iberico glassata con senape di Digione, crema di albicocche, sfoglia di patate e pancetta croccante.

## Moussaka del Chef | 5,90€

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

- ▶ Strati di melanzane, carne speziata e besciamella, guarnita con briciole croccanti di baccalà.

## Puerro glaseado a la carbonara | 6,90€

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

- ▶ Porro glassato in salsa carbonara, con scaglie di prosciutto.

## Cola de toro | 7,50€

Cola de toro tierna con parmentier cremoso de patata.

- ▶ Coda di toro tenera con parmentier cremoso di patate.

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

Huevos rotos con tomates de Los Palacios y gambón.

- ▶ Uova strapazzate con pomodori di Los Palacios e gamberi.

## Bombón de solomillo | 7,50€

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

- ▶ Bonbon di filetto di manzo ripieno di tuorlo d'uovo al tartufo, su crema di formaggio di 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.

- ▶ Avocado arrosto al curry, ripieno di insalata giapponese con cetriolo, cipolla rossa, sedano, surimi e spuma di kimchi.

## Vieira (unidad) | 7,20€

Vieira gratinada rellena con su coral y alioli de pera.

- ▶ Cappasanta gratinata con il suo corallo e maionese alla pera.

## Magrét de pato | 7,90€

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

- ▶ Petto d'anatra servito con chutney di mela, carota e cardamomo, con mandorle fritte.

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,80€/persona. Aceitunas: 2,90€  
Prezzi IVA inclusa. Pane o grissini: 1,80€/persona. Olive: 2,90€.

leche	huevo	frutos secos	apio	sulfitos	pescado	marisco	gluten	moluscos	soja	cacahuets	mostaza	sésamo
												
latte	uovo	frutta secca	sedano	solfiti	pesce	frutti di mare	glutine	molluschi	soia	arachidi	senape	sesamo

## ✦ CHACINAS / Salumi e formaggi

### Surtido Ibérico | 23.00 €

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

➤ Prosciutto iberico, lonza, salame iberico e formaggio stagionato (150 g).

### Jamón de bellota (100 gr) | 26.00 €

Jamón de bellota 100% (100gr).

➤ Prosciutto iberico 100% bellota (100 g).

### Tabla con quesos variados (160 gr) | 16.00 €

Tabla de quesos variados.

➤ Selezione di formaggi assortiti.

### Tabla de quesos manchego (100 gr) | 10.50 €

Tabla de queso manchego Campo Oro Reserva.

➤ Formaggio 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.

➤ Formaggio misto di capra e pecora stagionato in olio d'oliva, dal sapore intenso e piccante.

### Tabla de queso Payoyo (100 gr) | 12.00 €

Tabla de queso Payoyo.

➤ Formaggio Payoyo.

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,80€/persona. Aceitunas: 2,90€  
Prezzi IVA inclusa. Pane o grissini: 1,80€/persona. Olive: 2,90€.



## ✦ ENTRANTES / Antipasti

### Patatas bravas al estilo Berrinche | 10.95 €

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

➤ *Patate croccanti con schiuma piccante, chips di "torrencillos" e peperone piparra.*

### Ensaladilla de almadraba | 13.50 €

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

➤ *Insalata con tonno rosso dell'almadraba, tajin, sale nero hawaiano, maionese hoisin, olio verde e furikake.*

### Ensaladilla Triana | 12.50 €

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

➤ *Insalata cremosa con maionese alla senape di Digione, gamberi all'aglio, croccante di manioca, polvere di mais tostato, olio verde e sale nero.*

### Puntillitas fritas | 15.90 €

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

➤ *Calamaretti fritti su nido di patatine fritte, uovo fritto e maionese alla menta.*

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

Croquetas cremosas con gambas al ajillo.

➤ *Crocchette cremose con gamberi all'aglio.*

### Croquetas de setas (6 unidades) | 9.50 €

Croquetas cremosas con setas salteadas.

➤ *Crocchette cremose con funghi saltati.*

### Croquetas jamón (6 unidades) | 13.00 €

Croquetas cremosas con jamón.

➤ *Crocchette cremose al prosciutto.*

### Surtido de croquetas (9 unidades) | 15.00 €

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

➤ *3 al prosciutto, 3 ai funghi porcini, 3 ai gamberi all'aglio.*

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,80€/persona. Aceitunas: 2,90€  
Prezzi IVA inclusa. Pane o grissini: 1,80€/persona. Olive: 2,90€.

leche	huevo	frutos secos	apio	sulfitos	pescado	marisco	gluten	moluscos	soja	cacahuets	mostaza	sésamo
												
latte	uovo	frutta secca	sedano	solfiti	pesce	frutti di mare	glutine	molluschi	soia	arachidi	senape	sesamo

## Parrillada de verduras | 12.90 €

Verduras de temporada a la plancha con salsa romesco.

- ▶ Verdure di stagione grigliate con salsa romesco.

## Ensalada Berrinche | 14.50 €

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

- ▶ Lattuga romana con burrata, crostini, cipolla frita, vinaigrette di pomodoro e avocado, mojo verde al wasabi.

## Ensalada templada de pato | 12.90 €

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

- ▶ Petto d'anatra tiepido su letto di lattuga romana, cipolla rossa, mandorle fritte, formaggio Payoyo e vinaigrette dolce.

## Langostino tigre (300gr) | 25.50 €

Langostinos tigre a la plancha o cocidos con sal marina.

- ▶ Gamberoni tigre alla griglia o bolliti con sale marino.

## Gambas blancas (200gr) | 26.00 €

Gambas blancas cocidas al punto o a la plancha.

- ▶ Gamberi bianchi cotti al punto giusto o alla griglia.

## Tataki de lomo alto | 16.95 €

Tataki de lomo alto con salsa café de París.

- ▶ Tataki di controfiletto con salsa café de Paris.

## Paté de ave al Oloroso Alfonso | 10.90 €

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

- ▶ Paté di pollo con Oloroso Alfonso, crema di albicocche e crostini croccanti.

## Pimientos del Padrón y yema trufada | 9.00 €

Pimientos del Padrón fritos con sal y yema trufada.

- ▶ Peperoncini del Padrón fritti con sale e tuorlo d'uovo al tartufo.

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,80€/persona. Aceitunas: 2,90€  
Prezzi IVA inclusa. Pane o grissini: 1,80€/persona. Olive: 2,90€.



## ✦ PESCADOS/ Piatti di pesce

### Bacalao al horno 19.50 €

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

- *Baccalà marinato in pasta di miso e agrumi, servito su crema d'arancia e carota con indivia caramellata.*

### Salmón al horno | 19.00 €

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

- *Filetto di salmone al forno con beurre blanc al cava e finocchio, salsa teriyaki ridotta e bimi saltato.*

### Taco de pez espada | 17.50 €

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

- *Taco di pesce spada con fave saltate, salsa béarnaise e un tocco di furikake.*

### Pata de pulpo | 22.00 €

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

- *Tentacolo di polpo cotto a bassa temperatura su parmentier alla vaniglia, furikake e polvere di olive nere.*

### Lomo de atún rojo de almadraba | 22.00 €

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

- *Filetto di tonno rosso di almadraba su parmentier alla vaniglia e vinaigrette di pomodoro concassé.*

### Corvina confitada | 15.50 €

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

- *Filetto di corvina confit su parmentier di cavolfiore al curry e asparagi verdi saltati.*

### Caldereta de pescado | 13.95 €

Caldereta tradicional con pescados frescos de temporada.

- *Zuppa tradizionale con pesce fresco di stagione.*

### Carabinero al Oloroso (unidad) | 23.00 €

Con aceite de ajo y vino Oloroso.

- *Carabineros all'Oloroso con olio all'aglio*

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,80€/persona. Aceitunas: 2,90€  
Prezzi IVA inclusa. Pane o grissini: 1,80€/persona. Olive: 2,90€.

leche	huevo	frutos secos	apio	sulfitos	pescado	marisco	gluten	moluscos	soja	cacahuets	mostaza	sésamo
												
latte	uovo	frutta secca	sedano	solfiti	pesce	frutti di mare	glutine	molluschi	soia	arachidi	senape	sesamo

## ✦ CARNES/ Piatti di carne

### Carrillada guisada | 15.50 €

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

- Guancia di manzo brasata con purè di patata dolce alla cannella e patate saltate in padella.

### Coquelet confitado | 17.50 €

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

- Galletto confit su parmentier alla vaniglia, accompagnato da funghi all'aglio e demi-glace al tartufo.

### Lomo bajo de vaca | 24.00 €

Lomo bajo de vaca a la parrilla al punto.

- Controfiletto di manzo alla griglia, cottura a piacere.

### Solomillo de ternera | 26.50 €

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

- Filetto di vitello con funghi all'aglio, crema di formaggio Ocaña e salsa al tamarindo.

### Secreto de cerdo | 17.90 €

Secreto de cerdo a la plancha con mojo picón.

- Secreto di maiale alla griglia con mojo picón.

#### Guarniciones para la carne / Supplementi

Patatas fritas / Patatine fritte	3,95€
Pimientos del Padrón / Peperoncini del Padrón	4,50€
Verduras plancha / Verdure grigliate	5,00€

### Chuletón de 1 kilo aprox | 80.00 €

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

- Circa 1 kg di costata maturata 10 giorni, servita con patatine fritte e peperoncini del Padrón.

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,80€/persona. Aceitunas: 2,90€  
Prezzi IVA inclusa. Pane o grissini: 1,80€/persona. Olive: 2,90€.

 leche latte	 huevo uovo	 frutos secos frutta secca	 aplo sedano	 sulfitos solfiti	 pescado pesce	 marisco frutti di mare	 gluten glutine	 moluscos molluschi	 soja soia	 cacahuets arachidi	 mostaza senape	 sésamo sesamo
--	---	--	--	---	--	---	---	---	--	---	---	--

## ✦ **ARROCES / Risi**

**Arroz meloso con carabineros | 29.00 €**  

(por persona, mínimo 2pax)

*Arroz meloso con carabineros frescos.*

➤ *Riso cremoso con gamberi rossi freschi.*

**Arroz meloso con bogavantes | 27.50 €**  

(por persona, mínimo 2pax)

*Arroz meloso con bogavante fresco.*

➤ *Riso cremoso con astice fresco.*

**Arroz meloso con cola de toro | 23.00 €**   

(por persona, mínimo 2pax)

*Arroz meloso con cola de toro.*

➤ *Riso cremoso con coda di toro.*

**Arroz meloso vegetariano | 22.00 €**   

(por persona, mínimo 2pax)

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

➤ *Riso saltato con verdure di stagione e crema di funghi shiitake.*

**Risotto meloso Berrinche | 14.50 €**   

*Risotto cremoso con magret de pato y queso Payoyo.*

➤ *Risotto cremoso con petto d'anatra e formaggio Payoyo.*

## ✦ **POSTRES / I nostri dessert**

**Hojaldre relleno de crema pastelera | 7.20 €**   

*Hojaldre relleno de crema pastelera.*

➤ *Pasta sfoglia ripiena di crema pasticcera.*

**Coulant de chocolate | 7.50 €**     

*Bizcocho de chocolate fundente con helado de vainilla.*

➤ *Tortino caldo al cioccolato con gelato alla vaniglia.*

**Torrija de pan brioche caramelizada | 7.90 €**   

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

➤ *Brioche caramellata con gelato alla vaniglia ed essenza di mango.*

**Tarta de queso | 7.50 €**    

*Tarta de queso.*

➤ *Torta al formaggio.*

**Tocino de cielo | 7.00 €**    

*Tocino de cielo con helado de panna cotta.*

➤ *Flan tradicional acompañado da gelato panna cotta.*

Precios con IVA incluido. Pan o picos: 1,80€/persona. Aceitunas: 2,90€  
Prezzi IVA inclusa. Pane o grissini: 1,80€/persona. Olive: 2,90€.

leche	huevo	frutos secos	apio	sulfitos	pescado	marisco	gluten	moluscos	soja	cacahuets	mostaza	sésamo
												
latte	uovo	frutta secca	sedano	solfiti	pesce	frutti di mare	glutine	molluschi	soia	arachidi	senape	sesamo

## ✦ BEBIDAS/ Bevande

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€  
Prezzi IVA inclusa. Pane o grissini: 1,80€/persona. Olive: 2,90€.

leche	huevo	frutos secos	apio	sulfitos	pescado	marisco	gluten	moluscos	soja	cacahuets	mostaza	sésamo
												
latte	uovo	frutta secca	sedano	solfiti	pesce	frutti di mare	glutine	molluschi	soia	arachidi	senape	sesamo

## ✦ BEBIDAS/ Bevande

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 €